

# Vegansk lagkage med chokolade | Bag live med Liv

8 portioner



avanceret

Op til 90 Min.



## Bag live med Liv:

Opskriften blev bagt af Liv Martine. Du kan se hele live udsendelsen på Youtube her: [Vegansk lagkage med bær og chokolade | Bag live med Liv Martine](#)

## Ingredienser:

### Redskaber:

håndmixer  
Dr. Oetker justerbar kagering; ø 16-30 cm  
Dr. Oetker engangssprøjtepose  
kageplast  
chokolade- eller sukkertermometer  
Dr. Oetker vinkelpalet - lille  
rund tyl

### Veganske lagkagebunde med kakao:

ca. 1 ¼ dl vand fra kikærter på dåse (væden fra en 400 g dåse)  
200 g sukker  
75 g kokosolie  
175 g hvedemel  
50 g Dr. Oetker Baking Cocoa  
1 tsk. Dr. Oetker Økologisk Bagepulver  
1 tsk. Dr. Oetker Økologisk Vaniljesukker  
1 knsp. salt

### Vegansk chokoladecreme:

50 g Dr. Oetker Økologisk Kagecreme  
2 ½ dl soyamælk  
25 g hakket mørk chokolade ,  
vegansk

### Vegansk hindbærmousse:

1 dl koldt vand  
1 brev Dr. Oetker Vegegel  
50 g frosne hindbær  
25 g sukker  
125 ml soya piskefløde fra køl  
1 tsk. Dr. Oetker Økologisk Vaniljesukker

### Hindbærglasur:

30 g frosne hindbær  
150 g flormelis  
½ dl vand



## 1 Veganske lagkagebunde med kakao:

Tænd ovnen på 175 °C varmluft.

Dræn væden fra en 400 g dåse kikærter over i en røreskål. Pisk kikærtevandet til en luftig masse. Tilsæt 1 spsk. sukker ad gangen. Pisk indtil sukkeret er opløst og massen er luftig og ligner marengs.

Hvis kokosolien er fast, så smelt den så den lige akkurat er flydende, og lad den afkøle lidt.

Rør mel, kakao, bagepulver, vaniljesukker og salt sammen. Sigt det ned i den luftige masse. Vend forsigtigt dejen sammen, tilsæt kokosolie og vend igen til dejen er ensartet.

Tegn 3 cirkler på 16 cm i diameter på et ark bagepapir. Vend papiret om og fordel dejen ligeligt i de 3 cirkler. Bag bundene i 12-15 minutter. Træk bagepapiret med bundene over på køkkenbordet og lad bundene køle helt af. Udstik derefter de tre bunde med bageringen indstillet på 16 cm, så størrelsen kommer til at passe præcis.

## Chokoladebånd og oblater (cirkler):

200 g mørk chokolade , vegansk  
80 - 100 g friske hindbær

## 2 Vegansk chokoladecreme:

Ryst posen med kagecreme og vej 50 g af. Bland i en lille skål kagecremepulver med ½ dl soyamælk sammen til en jævnning. Opvarm den resterende 2 dl soyamælk i en kasserolle indtil den når kogepunktet. Tilsæt jævnningen til mælken under kraftig piskning. Kog cremen igennem i 1 minut, imens der piskes kraftigt. Hæld cremen over den mørke chokolade og vend det sammen indtil chokoladen er helt smeltet og er fuldt indarbejdet i cremen. Kom cremen i en frysepose eller sprøjtepose, luk luften ud og læg den fladt på køl i køleskab eller fryser til chokoladecremen er fingervarm.

## 3 Vegansk hindbærmousse:

Pisk vand og Vegegel sammen i en gryde, tilsæt hindbær og sukker, og kog blandingen op til den tykner. Lad den herefter køle let.

Kom soy afløde og vaniljesukker i en skål og pisk det til skum. Vend herefter lidt af soy aflødeskummet sammen med hindbærmassen. Vend resten af soy aflødeskummet i. Kom hindbærmoussen i en sprøjtepose og læg den på køl indtil brug.



**4 Hindbærglasur:**

Kog de frosne hindbær op med ½ dl vand (enten i en kasserolle eller i mikroovn) og pres det igennem en si. Si flormelis for klumper og tilsæt hindbærsaft indtil den rette konsistens. Glasuren skal være forholdsvis tyk.

**5 Samling af kagen:**

Placer en af bundene på et serveringsfad, kom kageplast og en kagering om bunden.

Klip hul i spidsen af sprøjteposen med chokoladecreme. Sprøjt cremen langs kageringens kant på den første bund. Sprøjt hindbærmoussen i cirkelns midte. Kom derefter en bund på. Gentag med creme og mousse og top med den sidste bund.

Kom glasuren på toppen af kagen og smør den jævnt ud. Sæt kagen på køl eller frost indtil den har sat sig.

**6 Chokoladebånd og oblater (cirkler):**

Hak chokoladen fint og kom den i en skål, der er egnet til mikroovn. Varm chokoladen 10 sekunder ad gangen, tag den ud og rør rundt i chokoladen imellem hver gang. Når chokoladen begynder at smelte, varmes der kun i intervaller af 5 sekunder. Dette fortsættes indtil chokoladen når en temperatur på 30-32 °C. Husk at røre undervejs.

Tag bageringen og kageplast af kagen.

Klip et stykke kageplast med samme længde som omkredsen af kagen. Smør den tempererede chokolade ud på kageplasten med en lille vinkelpalet. Placer kageplasten med chokoladen rundt om kagen, og sæt kagen i fryseren i 5 minutter.

Tag endnu et stykke kageplast, denne gang et mindre stykke og smør chokolade herpå. Lad det sætte sig en smule ved stuetemperatur. Tag bunden af en tyl og udstik chokoladecirkler/-oblater. Lad dem størkne helt, vend platten om og træk denne af. Pres blidt cirklerne ud af chokoladebåndet.

Tag kagen ud af fryseren, og træk forsigtigt kageplasten af kagen. Pynt til slut kagen med hindbær og chokoladeoblater langs chokoladebåndets kant.





Dr. Oetker Danmark A/S

## Tips:

Hvis du vil vide mere om chokoladetemperering, kan du læse alle vores tips og tricks om [chokoladetemperering her](#).

Vi har samlet alle vores tips og tricks til vegansk bagning på vores [emaside](#).

