

Lagkagebunde

150 g smør

150 g sukker

3 æg

2 spsk. kakao – kan undlades hvis man ønsker en hvid bund

150 g hvedemel

1 tsk. bagepulver

½ dl mælk

1. Pisk smør og sukker lyst og luftigt. Tilsæt et æg ad gangen og pisk grundigt mellem hvert æg tilsættes.
2. Bland mel, bagepulver og evt. kakao og sigt det i massen. Vend massen forsigtig sammen med mælken.
3. Fordel massen på en bageplade med bagepapir og bag bunden ved 220 grader i 6 – 8 min.
4. Den færdigbagte bund vendes over på et stykke rent bagepapir, som er drysset med sukker, og det brugte bagepapir trækkes forsigtigt af.



Hindbærfromage

5 blade husblas

200 g hindbær

50 g flormelis

5 dl piskefløde

1/2 stk. vaniljestang

1. Husblassen lægges i blød i 1 liter koldt vand i 10 minutter. Vaniljestangen flækkes på langs, og kornene skræbes ud med en lille kniv. Lidt af flormelissen og kornene mases med en paletkniv på bordet, så kornene adskilles.
2. Hindbær, flormelis og vaniljesukker opvarmes i en lille gryde til det næsten koger og tages af varmen. Husblassen vrides fri for vand og kommes direkte op i den varme hindbær-vanilje mos. Rør godt. Kom den varme blanding op i en ren skål.
3. Piskefløden piskes til let skum. En 1/3 del af det let piskede flødeskum kommes nu op i den let afkølede hindbær-blandingen. Pisk hurtigt. Dette kommes nu op i skålen med den resterende 2/3 dele let piskede fløde, og det hele vendes forsigtigt sammen til en ensartet fromage.



Samling af kage

1. Den afkølede lagkagebund stikkes ud til 2 eller 3 runde bunde.
2. En bund ligges på et fad og ringen sættes over.
3. Halvdelen af den færdige mousse fordeles på bunden og den næste bund ligges på. Den sidste halvdel af moussen fordeles på og hvis der ønskes en bund på toppen, ligges den på. Hvis man ønsker ren mousse på toppen af kagen, skal der kun bruges 2 bunde og der skal ikke ligges nogen på toppen.
4. Kagen sættes i køleskabet til dagen efter.

Ønsker man mere smag i sin kage kan man smøre sine bunde med fx chokolade eller marmelade før man kommer sin mousse på.

Kagen pyntes på finaledagen med chokoladepynt og marcipan.

Der skal både være chokolade og marcipan på den færdige kage – men temaet er frit.

Tip!

- Ønsker man marcipanovertæk på sin kage, er det en fordel at have en bund på toppen. Hele kagen bør smøres op med flødeskum eller smørcreme, før marcipanen lægges på, så marcipanen har noget at klistre sig fast til.
- Ønsker man marcipan på kanten af sin kage, bør kanten smøres op med flødeskum eller smørcreme før marcipanen lægges på.
- Ønsker man ren mousse på toppen af sin kage, skal der ikke lægges en kagebund på toppen.
- Ønsker man chokoladovertæk på sin kage, bør man have kagebund på toppen af kagen.

