

Jubilæumskage

opskrift udviklet af bager Amalie Svane-Christiansen



Lagkagebunde

4 æg

150 g sukker

125 g hvedemel

25 g kartoffelmel (kan undlades. Brug i stedet 150 g hvedemel)

1,5 tsk. bagepulver

1 tsk. vaniljesukker

40 g hakkede hasselnødder

Tænd ovnen på 175 grader varmluft. Hak hasselnødderne groft. Pisk æg og sukker (ca. 5 min) til en luftig æggesnaps. Bland hvedemel, kartoffelmel, bagepulver og vaniljesukker i en anden skål. Sigt det ned i æggesnapsen og vend det forsigtigt til en ensartet masse. Tilsæt til sidst de hakkede nødder. Pas på ikke at slå for meget luft ud af dejen. Nødder skal bare lige hurtigt fordeles i. Kom dejen op i en smurt springform og bag den med det samme midt i ovnen i 20-25 minutter. Ovne bager forskelligt, så se til den efter 20 minutter. Stik evt. en lille kniv i den og se om der hænger noget ved. Gør der ikke det, er den færdig.

Hvis man vil undgå selv at skulle dele lagkagebunden i tre dele, kan man enten bage dem i tre lave lagkageforme eller smøre dejen ud på en bageplade og stikke dem ud efter bagning. Forventet bagetid 7-10 min.

Hvid chokolademousse med lime

1,5 ark husblas

1,5 økologisk lime

90 g hvid chokolade

3 dl fløde

Læg husblassen i blød i koldt vand i mindst 10 minutter. Hak chokoladen fint. Kom fløde, limeskal og -saft op i en gryde og kog det op. Så snart fløden løfter sig, tages den af varmen. Vrid husblassen for vand og kom den op i den varme fløde. Rør rundt indtil husblassen er opløst. Hæld fløden over i en skål gennem en sigte, så limeskallen sigtes fra. Tilsæt den hakkede chokolade og rør til den er smeltet. Læg et stykke husholdningsfilm direkte ovenpå cremen, så der ikke dannes kondens. Sæt cremen på køl i 3 timer, til den er helt kold.

Hindbærmousse

2,5 ark husblas

200 g hindbær

0,5 økologisk citron

70 g sukker

0,5 vaniljestang eller 1 tsk. vaniljesukker

2,5 dl fløde

Læg husblassen i blød i mindst 10 minutter. Skrab vaniljekornene ud med en lille kniv og bland det med lidt af sukkeret for at skille kornene fra hinanden. Kom hindbær, vanilje, sukker, de tomme vaniljestænger, citronskal og citronsaft i en gryde. Kog det op og lad det simre i 5 minutter ved svag varme. Tag vaniljestængerne op. Vrid husblassen for så meget vand som muligt og kom den op i den varme hindbærkompot. Rør rundt til husblassen er opløst. Hæld hindbærmassen over i en skål gennem en sigte, så kerner og citronskal sigtes fra. Fløde piskes til en meget let flødeskum. Den let afkølede hindbærmasse hældes op i fløden og vendes forsigtigt til en ensartet masse.

Rød marcipan

100 g marcipan

50 g flormelis

13 g glukosesirup

Rød pastafarve

Marcipan, flormelis og glukosesirup æltes godt sammen. Den røde farve kommes i én dråbe ad gangen, indtil den har den rette farve.

Evt. marcipanbånd

200 g marcipan

100 g flormelis

25 g glukosesirup

Alle ingredienserne æltes godt sammen.

Pynt

2 dl fløde

Flormelis og past. æggehvider til glasur

Evt. chokoladesnirkler

100 g mørk chokolade

Evt. guldstøv

Hak chokoladen fint. Sæt 2/3 af chokoladen over et vandbad eller i en mikrobølgeovn og varm den op til 45 grader. Tag den af varmen og tilsæt det sidste chokolade. Når den er 32 grader, kommes den op i et kræmmerhus og sprøjtes ud til små mønstre. Når chokoladen er størknet, pensles snirklerne med guldstøv. Hvis man ikke vil kaste sig ud i temperering, så kan man bruge kagechokolade. Det skal bare smeltes, og så er det klar til brug!

Opbygning af kagen

Beklæd springformen med kageplast. Som alternativ kan man bruge en plastiklomme, som man klipper i strimler. Del lagkagebunden i 3. Det kan være lidt svært, men man kan skære en lille ridse hele vejen rundt om kagen og så skære efter det. Læg den øverste bund nederst i springformen. Hæld hindbærmoussen i og fordel den jævnt på bunden. Kom herefter den midterste bund på. Pisk chokolademousse stiv med en elpisker. Pas på, den ikke skiller. Fordel den jævnt på den midterste bund, og kom til sidst den tredje bund ovenpå. Sæt kagen på køl til dagen efter eller i fryseren i 3 timer. Den skal være helt stiv, når den befries fra formen. Pisk de 2 dl fløde til en stiv flødeskum. Smør et meget tyndt lag ovenpå kagen. Rul den røde marcipan tyndt ud. Skær den ud i en cirkel lidt mindre end kagen (brug evt. en tallerken til at skære efter) og læg den ovenpå kagen.

Bland flormelis og æggehvide til en fast glasur og kom den op i en sprøjtepose eller et kornet (kræmmerhus af papir).

Skriv teksten ovenpå kagen. Kom resten af fløden op i en sprøjtepose med en stjernetyl og sprøjt rosetter eller "muslingeskaller" hele vejen rundt om marcipanen.

Rul marcipanen ud i flormelis til et bånd, der kan nå hele vejen rundt om kagen. Sørg for, marcipan ikke klister fast til bordet undervejs i udrulningen. Den skal altid være mættet i flormelis. Når den har den rette længde, skæres den til. Den må gerne være lidt højere end kagen. Nu er den klar til at sættes på.

Er der mere af den røde marcipan til overs, kan man pakke den ind i marcipanen inden udrulningen. Det giver en flot effekt!

I stedet for marcipanbånd kan kagen også sprøjtes op med flødeskum.

