

Dåbskage

Min venindes vidunderlige søn skulle døbes forleden dag, og jeg var derfor blevet spurgt om jeg ville lave dåbskagen til festen. Med stor hjælp fra min mor, fik vi lavet en kage som jeg er ganske tilfreds med. Kagen bestod af lyse lagkagebunde samt hindbær mousse og chokolade ganache. Derudover var den overtrukket med marcipan.

Du skal bruge:

Kagebunde:

5 æg (stuetemp.)
120 g sukker
100 g hvedemel
15 g kartoffelmel
1 tsk bagepulver

Hindbærmousse:

(Copyright fra himmelske-kager)
250 g hindbær
1 vaniljestang
125 g sukker
Saft fra 1 lime frugt
1/2 L piskefløde
150 g god hvid chokolade
4 blade husblas

Chokoladeganache:

1/2 L piskefløde
250 g lys chokolade (jeg anvendte Marabou)

Derudover:

Overtræksmarcipan
Fondant til figurer og pynt
Pastafarve til indfarvning af fondant

Husk! Denne opskrift er beregnet til en kage i springform

størrelse 18-20 cm.

Hvis du vil have flere kager, skal du bare beregne dig frem til hvad du skal bruge.

Jeg havde fx. en form der var på 28 cm. For at finde frem til fx hvor mange gram hindbær som skulle bruges, regnede jeg derfor således: 250 gram hindbær delt med 20 cm gange med 28 cm.

Altså: $250 / 20 * 28 = 350$. Dette gjorde jeg så også med alle de andre ingredienser.

Sådan gør du:

Lagkagebundene:

1. Start med at lave kagebundene først. De kan fryses ned og gemmes. Tænd ovnen på 175 C. Smør formen til dejen, og læg et stykke bagepapir i bunden. Kun i bunden! Ikke op ad siderne.
2. Del æggeblommer og hvider. Tilsæt sukker ned i æggeblommerne og pisk godt, til det er lyst og skummende. Afvej imens mel, kartoffelmel og bagepulver og pisk æggehviderne stive.
3. Sigt mel, kartoffelmel og bagepulver ned i æggeblommemassen og bland det hele. Vend derefter de stiftpiskede æggehvider i.
4. Hæld dejen i formen og sæt den i den varme ovn. Den skal have 40-45 min. Nogle ovne er anderledes. så hold øje med din kage.
5. Afkøl kagen på en bagerist. Når den er kølet, skæres den forsigtigt fri af formen og vendes ud på bageristen. Du kan nu skære den i flere bunde.

Tip: For at fryse bundene, skal du lægge bagepapir imellem hver bund, og derefter pakke den godt ind i fryseposer. Når de så skal bruges, skal du bare huske at tage den ud lidt før de skal bruges.

Hindbærmousse:

1. Kog hindbær, vaniljestang, sukker og limesaft uden låg ca. 15 min. og afkøl massen i køleskab. Minimum i 2 timer!
2. Husblassen ligges i blød i 1/2 time. Hak chokoladen fint og

varm imens piskefløden op næsten til kogepunktet (ca. 80 grader).

3. Halvdelen af den varme piskefløde hældes over den hakkede chokolade. Rør godt til chokoladen smelter. Tilsæt stille og roligt mere og mere fløde. Husblasen vrides fri fra vand og kommes op i den varme choko-fløde.

4. Tildæk fløden med husholdningsfilm, så det går helt ned og dækker toppen af fløden. Massen skal nu køles helt i køleskabet. Minimum i 3 timer, men gerne til næste dag.

5. Efter alt er kølet helt ned, piskes den hvide choko-fløde let og luftigt med en håndmikser. Tilsæt derefter hindbærmassen og lad det piske med. Cremen kan nu anvendes i kagen med det samme.

Chokoladeganache:

1. Varm fløden op lige før kogepunktet. Hak imens chokoladen fint.

2. Hæld nu den varme fløde over den hakkede chokolade. Lad det stå og trække i 5 minutter.

3. Rør herefter blandingen sammen, til en ensartet masse.

4. Ganachen hældes i en skål. Læg husholdningsfilm over skålen, så den dækker ganachens top. Stil det herefter på køl i minimum 3 timer, men gerne til næste dag. Når ganachen er kold, piskes den op til den har samme konsistens som flødeskum.

Kagen skal samles:

1. Nu skal kagen samles. Start med at klippe en stor frysepose op, og læg den ned i en kageform, så den dækker bunden og siderne. Læg herefter 1 lagkagebund i kageformen. Herefter kommes ganachefyldet i og endnu en lagkagebund. Fordel herefter hindbærmoussen og afslut med den sidste lagkagebund. Fryseposen ligges over den øveste bund så den er dække helt. Lad nu kagen stå på køl til den har fuldstændig sat sig. Dette kan godt tage nogle timer. Hvis du har travlt, kan du eventuelt smide den i fryseren. Når den er klar, vendes den på hovedet. Dette kan gøre ved at lægge en tallerken over

kagetoppen, men kagen stadig er i formen. Så er det bare at vende kagen, og trække formen af derefter. Til sidst fjernes fryseposen.

2. Når kagen har sat sig, skal den smøres op. Hvordan du vælger at gøre det er op til dig. Nogen foretrækker smørcreme, andre chokoladeganache. I dette tilfælde brugte jeg ganache i forholdet 1:1, dvs. fx. 250 g fløde med 250 g chokolade. Efter opsmøring skal kagen på køl igen.

3. Nu er kagen klar til at blive overtrukket med enten marcipan eller fondant. Der findes en masse videoer om hvordan dette kan gøres, så kig lidt på fx Youtube.

4. Bruger du marcipan som overtræk, er det godt at lægge først et viskestykke over kagen når den kommer på køl, og pak den derefter ind i fryseposer. Vistestykket tager fugten, så kagen ikke "sveder".

5. Nu mangler du blot at pynte kagen. Er du ikke den store kagepynter, eller er tiden løbet fra dig, så kan man købe mange fine ting i kagebutikkerne rundt omkring. For dem som bor i Storkøbenhavn, kan jeg klart anbefale butikken i Albertslund som hedder Kagebutikken. Ellers har specialkøbmanden også et mindre udvalg. Hvis du mangler inspiration til pynt kan jeg igen anbefale at se billeder fra andre, eller se videoer omkring dette. Der findes masser af inspiration derude!

God fornøjelse!