

Kajkage

Dette er min første marcipankage! Altså med marcipan overtræk. Min bror havde fødselsdag i lørdags, og da han er en kæmpe kajkage fan, syntes jeg det kunne være sjovt at lave en af dem.. bare i en lidt større størrelse end normalt.

Jeg brugte en lidt lettere løsning, og valgte at gå ud fra opskriften på dr. Oetker's hjemmeside, hvor man bruger jordbærmousse i midten. Og hvis du vil spare ekstra tid, så kan du istedet for mazarinkagebunden bruge færdigkøbte lagkagebunde.

Opskriften:

Ingredienser

Mazarinkagebund 260 g smør

260 g sukker

3 æg str. M/L

150 g hvedemel

50 g kartoffelmel

1 tsk. bagepulver

1 pose (50 g) hakkede mandler

$\frac{1}{2}$ dl kogende vand

$1\frac{1}{2}$ tsk. mandelaroma

Italiensk marengssmørcreme fyld

5 pasteuriserede ægehvider

60 g sukker

230 g sukker (til sukkerlagen)

0,6 dl vand (til sukkerlagen)

500 g blødt, usaltet smør, stuetemperatur

1 pose Dr. Oetker KageMousse med jordbærsmag

Overtræk

500 g Marcipan

Dr. Oetker Grøn konditorfarve

Dr. Oetker Rød konditorfarve

Dr. Oetker Farvet Dekorationsglasur

(alternativ pasteuriseret æggehvide blandet med flormelis – som vist på filmen)

Dr. Oetker Chokoflakes

Det kan anbefales at anvende plastikhandsker og husholdningsfilm når kagerne skal samles.

Tilberedning:

Mazarinkage bund

Rør smør og sukker blødt og cremet. Tilsæt æg et ad gangen og rør godt ved højeste hastighed. Sigt hvedemel, kartoffelmel og bagepulver i dejen og rør dejen sammen med mandler, vand og aroma. Kom dejen i en stor smurt bradepande, dejen skal være omkring 2 cm høj når kagen er bagt. Alternativ kan kagen bages i en rund kageform, og herefter deles på samme måde som lagkagebunde, ved hjælp af en tråd eller paletkniv. Bag bunden til den er gylden brun i ca. 25-30 minutter ved 175C. Mærk efter med en gaffel om kagen er bagt. Så længe der sidder dej på gafflen, er bunden ikke bagt færdig.

Lad kagebunden afkøle på en bagerist.

Italiensk marengssmørcreme fyld

Pisk æggehviderne stive og tilsæt herefter 60 g sukker. Lav en sukkerlage ved at give sukker og vand et opkog til det bliver tyk flydende. Sukkerlagen tilsættes æggehvidemassen i en tynd stråle mens der piskes ved høj hastighed. Fortsæt med at piske til massen er næsten kold (smørret må ikke smelte når det tilsættes). Tilsæt Tilsæt smør og pisk ved mellem hastighed til massen er jævn og ensartet. Tilsæt KageMousse pulver og rør det godt ind i massen.

Overtræk

Ca. 50 g af marcipanen tages fra og blandes med rød konditorfarve. Den anden del af marcipanen blandes med grøn konditorfarve. Bliver marcipanen for våd tilsættes flormelis.

Opbevar marcipanen i en pose så den ikke bliver tør.

Kajkager fremgangsmåde:

Udstik små, runde bunde af mazarinkagen i størrelsen \varnothing 5/3 cm, anvend fx et glas eller kop.

Kom marengssmørcremen i en sprøjtepose og sprøjt et højt lag på bunden ca. 5 cm.

Stil toppende i køleskabet i minimum 20 minutter.

Tag en kugle af den grønne marcipan og rul den i et stykke husholdningsfilm. Opbevar altid den marcipan der ikke arbejdes med i en pose.

Læg den udrullede marcipan over Marengssmørcreme-toppene og skær overskydende marcipan væk med en kniv.

Lav en mund ved at skære et snit over midten af kagen og lav øjne med hvid dekorationsglasur og chokoflager. Giv eventuelt kagen en sløjfe, tunge eller et helt tredje udtryk – her er det kun fantasien som sætter grænsen.

OBS! Hvis du vil lave en kæmpe kajkage ligesom jeg gjorde, er der lige en kort beskrivelse her:

Jeg lavede cremen og bundene på samme måde, men herefter fulgte jeg så Kagekonen.com's iglometode, hvor jeg skiftevis lagde bund og creme oveni en skål indtil der ikke var mere. Se den fulde beskrivelse på siden:

<http://www.kagekonen.com/search/label/iglo-kage>

Herudover gjorde jeg på samme måde med overtrækket, hvor jeg så bare brugte det hele. Jeg indfarvede marcipanen med en grøn pastafarve som hedder Leaf Green.

Istedet for at bruge dekorationsglasur, brugte jeg fondant som jeg indfarvede med sort pastafarve. Dette kan bl.a. købes i Kop og Kande eller Specialkøbmanden.