

Hindbærlagkage

Jeg er blevet kæmpe fan af Blomsterbergs bog "Søde Sager". Der er virkelig nogle lækre opskrifter i, og jeg kan kun anbefale jer at købe den.

Denne gang kastede jeg mig ud i hendes Hindbærlagkage som skulle bruge til min brors 23 års fødselsdag.

Hvis i selv har lyst til at prøve den af, har jeg her opskriften (fra dr.dk):

12 – 16 pers.

- 1 stk. springform ca. 25 cm i diameter
- 1 plade hvid chokolade til chokoladeflager
- ca. 4 dl. piskefløde til fløderosetter
- 12-16 stk. friske hindbær til afpyntning

Mandelbund:

- 100 g. pasteuriserede æggeblommer
- 65 g. sukker
- 1 tsk. bagepulver
- 100 g. hvedemel
- 50 g. mandler, fint blendede
- 200 g. pasteuriserede æggehvider

Hindbær fromage:

- 5 bl. husblas
- 200 g. hindbær – friske eller optøede frosne
- 50 g. flormelis
- $\frac{1}{2}$ l. piskefløde
- $\frac{1}{2}$ vaniljestang

Overtræks marcipan:

- 200 g. ren rå marcipan
- 100 g. flormelis

- ca. 25 g. glukose sirup

Mandelbund:

Æggeblommer og sukker piskes med håndmikser til tyk æggesnaps. Mel og bagepulver blandes og sigtes. Dette vendes forsigtigt i "snapsen" sammen med de fint blendede mandler.

Æggehviderne piskes stive, men ikke knoldede, og vendes forsigtigt med i "mandelsnapsen", stop når dejen er ensartet.

Klip et rundt stykke bagepapir, præcis så stort som springformens bund og læg det i springformens bund. Fordel dejen heri og stryg den jævnt ud med en palet.

Bages ved 190 grader til bunden er godt gylden og giver efter ved tryk, ca. 20 – 30 minutter.

Afkøles helt inden kanten skæres løs med en lille glat kniv og den afkølede mandelbund kan slås ud af formen. Rengør springformen helt.

Hindbær fromage:

Husblassen lægges i blød i 1 liter koldt vand i en $\frac{1}{2}$ time. Vaniljestangen flækkes på den lange led og kornene skrabes ud med en lille kniv. Lidt af flormelissen og kornene mases med en paletkniv på bordet, således at kornene skilles ad.

Hindbær, flormelis og vaniljesukker moses kort med hænderne & opvarmes i en lille gryde til 70 grader og tages af varmen. Husblassen vrides for vand og kommes direkte op i den varme hindbær-vanilje mos. Rør godt. Kom den varme blanding op i en ren skål.

Piskefløden piskes til let skum. En 1/3 del af det let piskede flødeskum kommes nu op i hindbær- blandingen. Pisk hurtigt. Denne hindbær blanding kommes nu op i skålen med den resterende let piskede fløde og det hele vendes nu forsigtigt sammen til en ensartet fromage, der straks fordeles på mandelbunden som anvist i teksten: "opbygning".

Overtræks marcipan:

Alle ingredienserne æltes sammen til en ensartet masse i

røremaskinen. Overtræksmarcipanen opbevares i en tillukket plasticpose ved stuetemperatur indtil den skal anvendes, dog max. en uge.

Opbygning:

Mandelbunden flækkes på midten i 2 lige tykke bunde, gør det med en stor savtakket kniv. Den nederste bund lægges igen i springformen.

2/3 dele af hindbær fromagen fordeles på bunden og den øverste bund lægges ovenpå fromagen, pres toppen godt ned til fromagen. Den resterende hindbær fromage fordeles på kagens top og stryges glat ud.

Den sammenlagte kage stilles nu i køleskab til næste dag eller alternativt min. 3 timer i fryseren, hvorefter den forsigtigt befries fra formen og straks placeres på det udvalgte fad, hvorfra kagen skal serveres.

Overtræksmarcipanen udrulles i ekstra flormelis, til ét langt bånd som kan nå hele vejen rundt om kagen.

Sørg for, at marcipanen er til at flytte under hele udrulningen. Renskær båndet mens det ligger på bordet og mål selvfølgelig inden du skær. Lad gerne båndet være ca. 1 cm. højere end kagen.

Der laves chokolade flager af den hvide plade chokolade. Brug en kokkekniv med lige skær. (Det er naturligvis også muligt at rive chokoladen på et groft rivejern). Flagerne placeres på kagens midte.

De 4 dl. piskefløde piskes til skum og kommes op i en sprøjtepose med en stor stjerne tyl i.

Flødeskummet sprøjtes til smukke rosetter, 16 stk. På hver roset placeres et friskt smukt hindbær i alt 16 stk.

