

Kirsebærblomst Kage

I lyset af alle de fantastiske blomstrerende kirsebærtræer man ser i København for tiden, blev jeg inspireret og tænkte at jeg ville få udnyttet al den lyserøde farve jeg har liggende. Derfor blev der i anledningen af mine forældres fødselsdag bagt denne kage.

Grenene skal der lidt øvelse på endnu, men det kommer forhåbentligt!

Det skal du bruge:

Tobleronecreme:

1/2 L piskefløde

250 g toblerone chokolade

Hindbærmousse:

1/2 L piskefløde

300 g hindbær

5 blade husblas

6 past. æggeblommer

150 g sukker

1 vaniljestang

Chokoladekage:

6 spsk kakao

250 g hvedemel

300 g sukker

1 tsk natron

1 tsk bagepulver

1/2 tsk salt

2 æg

250 g smeltet smør

2 1/2 dl kærnemælk (el. alm. mælk)

Alm. lagkagebund:

4 æg

125 g rørsukker

75 g hvedemel
25 g hvedemel
5 g bagepulver

Sådan gør du:

1. Først laves ganachen/ tobleronecremen. Varm fløden op lige til kogepunktet, og tilsæt herefter tobleronen. Det hele blandes til en smeltet cremen og kommes i et fad. Overtræk det med folie, men husk at folien skal gå helt ned og røre cremen, så der ikke dannes kondens! Cremen skal stå i køleskabet i mindst 4 timer, og gerne til dagen efter. Når den skal bruges, skal den blot piskes op igen.

2. Så laves hindbærmoussen.

1. Husblasen blødes op.

2. Hindbæren (hvis den er fra frost skal den tøes op først) kommes i en gryde og varmes op. Kom evt. en lille smule appelsinsaft i bunden.

3. Æggeblommer piskes op med sukker og vanilje til en luftig masse.

4. Husblasen vrides og blandes i de opvarmede hindbær.

5. Æggemassen vendes i hindbærgrøden stille og roligt.

6. Pisk flødes og bland det i cremen igen stille og roligt.

7. Cremen stilles på køl mindst 1 time, men også gerne længere.

3. Chokoladekagen og den almindelige lagkage laves ved at blande alle ingredienser sammen. (Først de våde og til sidst de tørre ting).

Kagerne komme i fade (evt. på en bageplade med bagepapir), og bages ved 170 grader i 35 min.

4. Nu skal kagerne samles:

Først lægges 1 bund i. Moussen kommes i, og der lægges endnu en bund ovenpå. Til sidst kommes cremen i og den sidste bund ligges ovenpå. Jeg brugte chokoladebunden som den midterste bund.

Jeg har brugt fondant til at overtrække kagen, men man kan sagtens bruge marcipan.

Blomsterne er udstukket af en særlig blomsterudstikker. De kan købes enten hos kagehandlere i Danmark, og ellers sælges de meget billigt på Ebay. Blot søg på fx Cherry Blossom Flower Cutter.

Fondanten til blomsterne er indfarvet med lyserød pastafarve, og i midten af blomsten har jeg lagt et lag glimmerpudder på. Dette kan også fås i forskellige farver.