

Påskecake

I anledningen af mine forældres fødselsdag, fik jeg lov til at lave en cake til dem. Jeg tænkte at da det nu næsten er påsketid, så kunne jeg jo ligeså godt få inkorporeret den idé til kagen. Derfor blev det en påskelagcake. De fik selv lov at vælge cake samt smag, så jeg havde frie hænder mht. pynten.

Kagen består af specialkøbmandens chokoladecake:

Chokoladecake

Denne opskrift passer til en rund form på 30 cm. og $7\frac{1}{2}$ cm. i dybde eller 2 x 20 cm. rund bageform og $7\frac{1}{2}$ cm. dybde.

Bages ved 180° i ca. 1 time og 20 min. i alm. ovn (ikke varmluft) hvis 20 cm.

Bages ved 180° i ca. 1 time og 40 min. i alm. ovn (ikke varmluft) hvis 30 cm.

Ingredienser:

465 g. blødt smør

660 g. sukker

2-4 spsk. vaniljeekstrakt (alt efter kvalitet)

6 æg fra stuetemperatur

400 g. hvedemel

320 g. god kakao

2 tsk. bagepulver

2 tsk. natron

100 g. god chokolade i stykker. eks. 56% callebaut i knapper eller 55% hakket sorrisi chokolade.

evt. 50 g. hakket pecan nødder

6 dl. kærnemælk

Instruktion

Blødt smør, sukker og vanilje ekstrakt piskes sammen i røreskål med håndmixer til, det er rørt sammen. Æg tilsættes og piskes sammen.

Hvedemel, kakao, natron og bagepulver blandes i skål for sig. Herefter vendes de to blandinger sammen med en ske (Wilton har en rigtig god ske til dette) i hånden skiftevis lidt kærnemælk og de tørre ting i grundmassen. Kom kun lidt i ad gangen i starten.

Når det sidste af den tørre blanding kommer i dejen, så blandes chokoladen med og evt. pecan nødder.

Herefter fyldes dejen i smurt bageform, bank formen et par gange i bordet, så dejen kommer helt ud i bunden og sørg for at dejen er jævnt fyldt i formen.

Når kagen tages ud af ovnen, skal den stå ca. 10-15 min, inden den vendes ud på afkølningsrist.

Derudover lavede jeg en jordbærmousse, overtrak kagen med chokolade ganache og overtrak kagen med marcipan.

Jordbærmoussen er super nem at lave, og smager fantastisk;

Du skal bruge:

1 pose frosne jordbær

100 g sukker

1 tsk vaniljesukker

4-5 plader husblas

1/2 l fløde

Kog de frosne jordbær sammen med sukker og vaniljesukker.

Husk at røre hele tiden indtil det bliver til en jordbærgrød.

Afkølen massen i køleskabet.

Imens den afkøles lægges 4-5 plader husblas i vand.

Opvarm halvdelen af jordbærmassen og bland husblassen i.

Vend herefter resten af jordbærene i.

Til sidst blandes massen med fløden, som er pisket stiv, og moussen stilles på køl.

Denne mousse er rigtig god at lave dagen før, så den rigtig kan sætte sig.

Jorden som kaninen graver sig ned i, er lavet af kagerester som jeg smuldrede.

Jeg lavede desuden denne kage:

