

Passionsfrugt/ Lagkage

Appelsin

Passionsfrugt/Appelsin Lagkage

Til 12 pers.

Lagkagebundene:

4 æg
125 g rørsukker
75 g hvedemel
25 g mandelmel
5 g bagepulver (1 tsk)

Passionsfrugt/ Appelsin Mousse:

4 passionsfrugter
60 g sukker
2 appelsiner
2 pasteuriserede æggeblommer
4 plader husblas
150 g piskefløde (1,5 dl)

Chokolade Ganache:

250 g piskefløde
100 g Toms Chokolade m. dronningemandler (eller anden chokolade)

Marcipan overtræk

250 g Marcipan
100 g flormelis
25 g glukose

+ Marcipan/ fondant pynt

1 springform til at samle kagen op

Fremgangsmåde:

I denne opskrift er det mousserne der tager længst tid, så det første der skal gøre er at få lavet dem. De skal begge have ca. 2 timer i køleskabet før de er klar til brug. (De kan sagtens stå til dagen efter)

Dernæst laves lagkagebundene, som også kræver tid, men som er hurtigere at køle ned efterfølgende. Alt imens de andre ting lavet, kan marcipanovertrukket og resten af pynten forberedes, så det hele er klar til at sættes på, når kagen er sat sammen.

Lagkagebundene:

1. Tænd ovnen på 175 grader.
2. Pisk æg og sukker stift og tykt skummende, ca. 10. minutter med en håndmikser eller røremaskine.
3. Bland mel og bagepulver i en skål. Sigt det igennem en si, og vend det forsigtigt i æggemassen med et skrabelærred/dejskraber, så dejen stadig er luftig.
4. Smør en bageplade med smør, læg et stykke bagepapir på, og spray med lidt fedt på toppen.
5. Fordel dejen i et ca. 1 cm tykt lag på bagepapiret.
6. Bag bundene med det samme til de er lysebrune i ca. 12 minutter.
7. Kagebundene køles herefter ned, så de er klar til at blive lagt sammen med fyldet.
8. Når du skal samle kagen, skal du bruge 3 bunde. Dvs. du kan bruge en springform til at "udstikke" 3 bunde af den færdige bunddej. Den nederste bund skal helst være en hel fin cirkel, men det gør ikke noget at fx. den øverste bund er taget af flere stykker og lagt sammen til en cirkel.

Passionsfrugt moussen:

1. Indmaden af de 4 passionsfrugter, sukker og 20 gram appelsinsaft varmes op. Husk at det ikke må koge!
2. Massen presses igennem en si, så der kun er de sorte kerner tilbage.
3. Pisk de 2 pasteuriserede æggeblommer i.
4. Rør herefter blandingen tyk over et vandbad.
5. Husblad opløses i 100 gram varm appelsinsaft som tilsættes i massen.
6. Lad cremen tykne op pisk imens fløden til skum.
7. Når cremen er tyknet, vendes flødeskummet forsigtigt i v.h.a. et skrabelærred.
8. Den færdige creme stilles i køleskabet et par timer.
9. Hvis konsistensen ønskes anderledes kan der efterfølgende tilføjes lidt ekstra flødeskum.

Chokolade Ganachen:

1. Kom fløden i en gryde og bring den i kog.
2. Imens fløden kommer op og koge, hakkes chokoladen i små stykker og kommes i en skål.
3. Når fløden koger hældes den over chokoladen.
4. Lad det stå i 5 min til chokoladen er smeltet og rør så i det til det er en ensartet masse.
5. Kom husholdningsfilm på, således at det ligger på overfladen af massen og op af siderne på skålen.
Dette gøres for at undgå kondens (fugt), der ville ødelægge det hele.
6. Kom skålen i køleskabet i min. 2 timer.
7. Nu skal ganachen piskes og dette skal foregå stille og roligt til at begynde med.
Chokoladen stivner og falder til bunds.
Det er derfor vigtigt, at man starter på lav hastighed, når man starter med at piske ganachen op og bruger risene til at løsne chokoladen stille og roligt.
8. Ganachen er færdig, når den har en let og lækker cremet konsistens, der minder om mayonnaise.

Marcipan overtræk:

1. Ælt alle ingredienserne sammen, evt. ved brug af en køkkenmaskine. Når massen er ensartet, rulles den ud til en stor cirkel til den er ca. 1 cm tyk.

Sæt kagen sammen:

1. Når kagen skal sættes sammen, kan man bruge springformen til at holde kagen sammen.
2. Start med at ligge en kagebund i bunden af formen. Kom dernæst moussen i og flad den ud med et skrabelærred.
3. Kom dernæst nr. 2 bund i og kom ganachen ovenpå (gem en smule ganache til opsmøring).
4. Afslut med den 3. bund.
5. Brug resten af ganachen til at smøre på siden og toppen af kagen, for at marcipanen kan "limes" på.
6. Til sidst overtrækkes kagen med marcipanen.

Hvis du vil pynte den med roser, er der en masse videoer omkring dette på youtube, hvor jeg også har lært en masse, men jeg skal prøve at lave et indlæg på et senere tidspunkt omkring dette.