

Trælagkage med passionsfrugt

Vi fik besøg af min mands familie forleden dag, og da vi netop er blevet forældre til en lille skøn dreng, var der ikke overskud (nærmere tid) til at lave en kæmpe, flot pyntet kage. Dog ville jeg stadig gerne have lov at være lidt kreativ, og det blev altså til nedenstående kage. Pyntet er en blanding af marcipan og fondant. Jeg brugte rainbow dust til at give bladene den skinnende farve.

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

Opsmøring

100 g chokolade

100 g fløde

+ Marcipan/ fondant pynt

1 springform (ca. 28 cm) 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 springform. Husk kun at smøre i bunden og ikke i siderne af formen.
5. Fordel dejen i formen.
6. Bag bundene med det samme til de er lysebrune i ca. 25 minutter, men husk at tjekke undervejs. Nogle skal have kortere og længere tid.
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. Du skal derefter dele kagen i 3 lige store bunde.

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.

Chokolade Opsmøring:

1. Brug samme fremgangsmåde som ved chokoladeganachen.

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.
4. Afslut med den 3. bund. Kagen stilles på køl til det hele har sat sig. Husk at dække kagen med folie så den ikke tørrer ud. Skal kagen bruges samme dag, kan den evt. fryses så den hurtigere samler sig.
5. Opsmøringsganachen bruges til at smøre på siden og toppen af kagen når den har sat sig. Dette skal gøres så kagen får et flot stramt finish. Sæt kagen på køl i min. 1/2 time igen.
6. Til sidst overtrækkes kagen med marcipanen.