

Lagkage med hindbær

Ca. 10 pers

Bunde

100 g æggeblommer
65 g sukker
1 tsk bagepulver
100 g mel
50 g fint blendede mandler
200 g æggehvider

Mousse

8 blade husblas
400 g hindbær
75 g flormelis
 $\frac{3}{4}$ l fløde
2 vaniljestænger

Marcipanbånd

300 g marcipan
150 g flormelis
40 g glukose sirup

Bunde

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

Æggehviderne piskes stive og vendes forsigtigt i mandelmassen.

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 20-30 min til bunden er godt gylden og giver efter ved tryk.

Afkøles helt inden kanten skæres løs og den afkølede mandelbund tages ud af formen.

Mousse

Husblasset lægges i blød i koldt vand i en 1/2 time. Hindbær, flormelis og vanilje opvarmes i en lille gryde til 70 grader og tages af varmen. Blend en smule. Husblasset vrides for vand og kommer direkte op i den varme hindbær-vanilje mos. Rør godt. Kom den varme blanding op i en ren skål.

Fløden piskes til let skum. En 1/3 del af flødeskummet kommer op i hindbærblandingen. Pisk hurtigt. Hindbærblandingen kommer nu op i skålen med den resterende let piskede fløde og det hele vendes nu forsigtigt sammen til en ensartet mousse, der straks fordeles på mandelbunden - se opbygning.

Marcipanbånd

Alle ingredienserne æltes sammen til en ensartet masse i røremaskinen. Man kan lave det dagen før, så skal det lægges plasticpose ved stuetemperatur.



Pynt

4 dl fløde

Tørret hindbær

Opbygning

Mandelbunden flækkes på midten i 2 lige tykke bunde, gør det med en stor savtakket kniv.

Den nederste bund lægges i springformen.

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

Kagen stilles nu i køleskabet til næste dag, hvorefter den befries fra formen og straks placeres på fadet, hvorfra kagen skal serveres.

Marcipanen udrulles i lidt 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 inden du skær. Lad båndet være 1,5 cm. højere end kagen.

Fløden piskes til skum og kommes op i en sprøjtepose med en stor stjerne tyl i.

Flødeskummet sprøjtes til rosetter. På hver roset drysses med lidt tørret hindbær.