

Koldskålskage med hindbær og jordbær



En dejlig frisk sommerkage.

Kompotten kan sagtens laves flere dage før kagen skal bages – den skal bare ligge i fryseren. Opskriften har jeg set på dittejuliejensen.dk

Hindbær/jordbærkompot

2 blade husblas
1 vaniljestænger
75 g sukker
1/2 citron, saft
150 g jordbær
150 g hindbær
2 tsk maizena
1 spsk vand

Bund

225 g kammerjunkere
115 g smør

Koldskålsmousse

5 blade husblas
1 vaniljestænger
75 g sukker
1 citron, fintrevet skal
3/4 dl citronsaft
2,5 dl tykmælk

2,5 dl fløde

Pynt

Jordbær

Knuste kammerjunkere

Kompot

Udblød husblas i koldt vand i en halv time.

Flæk vaniljestængerne og skrab kornene ud.

Kom vaniljekorn, vaniljestænger, sukker, citronsaft, jordbær og hindbær i en gryde og bring det i kog.

Lad det simre ca. 10 min. Rør maizena og vand

sammen og kom det i kompotten

under omrøring. Lad det koge 2 min mens der hele tiden røres.

Tag gryden af varmen og rør husblas i kompotten.

Kom kompotten i en lille springform – ca. 16 cm i diameter.

Sæt kompotten i fryseren mindst 2 – 3 timer.



Bund

Knus kammerjunkerne i en minihakker og kom dem i en skål.

Smelt smør og hæld det over de knuste kammerjunkere.

Rør godt sammen.

Sæt en kagering på ca 24 cm i diameter på et kagefad og beklæd kanten med kageplast.

Hæld kammerjunkemassen i formen og pres det godt ud i bunden med fingrene. Det skal helt ud til kanten, så der ikke er nogle huller.

Sæt på køl mens moussen laves.



Mousse

Udblød husblas i koldt vand i en halv time.

Flæk vaniljestængerne og skrab kornene ud.

Kom Vaniljekorn, vaniljestænger, sukker, citronskal- og saft op i en gryde og bring det i kog.

Lad det koge 2 – 5 min til sukkeret er opløst.

Tag det af varmen og rør husblas i.

Lad det køle af til stuetemperatur.

Rør lidt af tykmælken i citronlagen og herefter tilsættes resten af tykmælken.

Pisk fløden til en let skum og vend den i moussen.

Tag hindbær/jordbærkompotten ud af formen.
Placer den på midten af kammerjungebunden og hæld koldskålsmoussen over.
Glat overfladen og stil kagen på køl til dagen efter.



Inden servering

Tag kagen ud af ringen og fjern kageplasten. Ret kanten med en spatel.
Pynt med jordbær skåret i små stykker og knuste kammerjunkerere.

