

Firkantet æblelagkage



*Dejlig frisk æblelagkage. Jeg skulle bage til mange så det blev en firkantet kage.
Æblemos og mousse er fra ditte julie jensen, og mandelbunden er fra Jesper Hemmingsen fra Den
Store Bagedyst – jeg har tilpasset dem til min smag.*

15 – 20 pers

Lagkagebund

340 g sukker

8 æg

1 tsk salt

340 g mel

80 g olie

80 g mælk

1 spsk vaniljesukker

Mandelbund

5 æggehvider

170 g sukker

Lidt salt

200 g æblekagerasp

100 g mandler - hakkede

Æblemos

4 blade husblas
900 g æbler – skrællede og skåret i tern
200 g sukker
3 citroner – saft og skal
130 g brun farin

Æblemousse

15 blade husblas
2 kg æbler – skrællet og skåret i små stykker
3 citron – saft og skal
3 dl æblemost
3 spsk vaniljesukker
9 spsk sukker
7,5 dl fløde

Krokant

50 g sukker
50 g hasselnødder - grofthakkede

Pynt

Blendet hvid chokolade – blandet med sølvpulver
Æblemoussebomber
Krokant
Sukkerperler



Krokant – kan laves en uges tid før

Smelt sukker på en lille pande og rør nødderne i når det er helt smeltet.
Læg et stykke bagepapir på et spækbræt og læg nøddemassen på. Lad det køle helt af og hak det mellemfint.

Æblemos – kan laves 1 – 2 dage før

Læg husblas i koldt vand i 15 min.
Kom æblerne i en gryde med sukker, citronsaft og skal. Kog æblerne ved middelvarme i ca 10 min.
Tilsæt brun farin og lad det simre i ca 15 min. til det er blevet til grov mos.
Vrid husblas fri for vand og rør den i æblemosen. Lad den køle af.



Lagkagebund – kan laves dagen før

Tænd ovnen på 180 grader.

Pisk æg og sukker hvidt og luftigt. Pisk salt og citronskal i.

Sigt mel i æggemassen og vend det forsigtigt sammen skiftevis med mælk og olie.

Kom dejen i en bradepande med bagepapir og bag i ca 25 min.

Lad bunden køle helt af.



Mandelbund – kan laves et par dage før

Tænd ovnen på 175 grader.

Pisk æggehvider næsten stive og pisk salt og sukker i lidt efter lidt til det bliver til marengs.

Bland mandler og æblekagerasp og vend det i marengsmassen.

Fordel massen på en bageplade med bagepapir. Bag i ca 20 min.

Køl bunden helt af.



Æblemousse

Læg husblas i koldt vand i 15 min.

Kom æbler, citronsaft- og skal, æblemost, vanilje og sukker i en gryde og kog det ved middelvarme i ca 15 min.

Sigt æblemosen, så der er en fin pure tilbage. Vrid husblas fri for vand og rør den i pureen.

Køl pureen ned til ca 35 grader og vend forsigtigt med let pisket fløde.

Kagen opbygges i en firkantet form på ca 25 x 33 cm. Jeg har brugt en kagefirkant, der kan stilles i forskellige størrelser.

Sæt kagefirkanten på det fad kagen skal serveres fra og læg lagkagebunden i.

Kom kageplast i formen. Jeg klippede to stykker plast - det syntes jeg var nemmest at styre. Start i et hjørne og sæt det fast til formen med tape med lidt mellemrum.

Fordel et lag æblemos på lagkagebunden - der skal være ca 1,5 cm til kanten.

Skær mandelbunden så den har samme størrelse, som du har smurt æblemosen ud i.

Læg forsigtigt mandelbunden på og pres let. Jeg skar min i to stykker, så jeg bedre kunne styre den. Man kan jo ikke se den, så det gør ikke så meget.



*Fordel æblemoussen på og sæt kagen på køl til dagen efter.
Brug evt lidt af moussen til at lave moussebomber – de skal opbevares
i fryseren til de skal bruges.*



Ved servering

Befri kagen for kagering og kageplast.

Pynt kagen med moussebomber, chokoladekrymmel, krokant og sukkerkugler.

