

Sommerlagkage med rabarber & jordbær

Til 10 pers. Sværhedsgrad: Svær Arbejdstid: 2 timer
Køleskabstid: 4-5 timer, mindst. Bagetid: 17-18 min. Ovn: Varmluft 190°



Dacquoisebunde (2 stk)

200 g æggehvider - stuetemperatur
135 g hvidt sukker
70 g mandler
75 g hvedemel
60 g flormelis

Jordbær-rabarberkompot

3 blade husblas
150 g rabarber uden top, friske eller frosne
100 g jordbær, friske eller frosne
80 g hvidt sukker
1 tsk vaniljepasta
Fintrevet skal fra 1/2 øko citron
Saft fra 1 citron

(Ingredienslisten fortsættes næste side)

Dacquoisebunde

Pisk æggehviderne skummende. Tilsæt sukkeret lidt efter lidt og pisk videre til en sej, blank marengs.

Hak mandlerne i en minihakker til de er finthakkede (minder om små risgryn). Sigt hvedemel og flormelis ned i marengsen og tilsæt de hakkede mandler. Vend det hele forsigtigt sammen til en ensartet dej.

Fordel dejen i to runde springforme (diameter 23 cm) beklædt med bagepapir på bunden. Glat overfladen jævnt ud.

Bag bundene ved 190 grader varmluft i 17-18 min. Tag bundene ud af ovnen, og lad dem køle helt af i formene. Når bundene er helt kølet af, kan du forsigtigt skære dem fri fra formene med en lille skarp kniv og fjerne bagepapiret.

Læg den ene dacquoisebund tilbage i springformen og læg et stykke kageplast ned langs siden. Den anden bund skal bruges senere...

Jordbær-rabarberkompot

Udblød husblas i rigeligt koldt vand i 20 min. I mellemtiden renses både rabarber og jordbær for jord og skæres i mindre, mundrette stykker og kommes i en lille gryde sammen med sukker, vaniljepasta, citronskal og -saft. Det hele koges op og småkoger i ca. 15 minutter. Tag gryden af varmen og brug et piskeris til at røre det grundigt sammen til en tyk og mere cremet konsistens.

(Fortsættes næste side)



Kagen er udviklet af Annemette Voss Fridthjof til PostNord

Sommerlagkage med rabarber og jordbær, fortsat

Rabarbermousse

4 blade husblas
350 g rabarber
1 tsk vaniljepasta
130 g hvidt sukker
2 spsk vand
1,5 dl creme fraiche 18%
3,5 dl piskefløde

Overtræksmarcipan

400 g ren rå marcipan
200 g flormelis
30 g glukosesirup
evt. pastafarve

I øvrigt

2 dl piskefløde
Friske jordbær til pynt
Spiselige blomster

Tilsæt den udblødte og afdryppede husblas direkte til den varme kompot rør det godt sammen. Blend kompotten helt glat med en stavblender. Hæld kompotten ud på en stor bred tallerken og dæk den til med husholdningsfilm, der trykkes helt ned på overfladen for at undgå kondens. Fordel kompotten ovenpå bunden og sæt kagen til afkøling i køleskab i mindst 1 time til kompotten har sat sig.

Rabarbermousse

Udblød husblas i rigeligt koldt vand i 20 min. Skær rabarberne i mindre stykker. Giv vanilje, sukker, vand og rabarber et opkog i en lille tykbundet gryde. Lad det småsimre i 5 minutter og rør kun ganske forsigtigt rundt gryden.

Sigt rabarberlagen gennem en finmasket sigte og kassér rabarberkødet. Rør den udblødte og afdryppede husblas ud i den varme lage. Lad lagen svale ved stuetemperatur i 15 min.

Rør creme fraichen ud i den lune rabarberlage. Pisk fløden til luftigt og letpisket flødeskum. Vend flødeskummet sammen med rabarberlagen ad to omgange. Vær forsigtig med ikke at slå luften ud af moussen. Hæld moussen ovenpå den faste kompot i formen, læg den anden dachquoise-bund på som 'låg' og sæt kagen tilbage i køleskabet i 3-4 timer til moussen har sat sig. Du kan evt. fryse kagen, hvis den ikke skal spises med det samme.

Pynt

Smør kagen op i et tyndt lag friskpisket flødeskum.

Overtræksmarcipan

Ælt marcipan, flormelis og glukosesirup og evt. lyserød farve sammen til en jævn overtræksmarcipan.

Rul en fjerdedel af marcipanen ud i et tyndt lag, og læg den på kagen som 'låg'. Klip med en saks overskydende marcipan af langs kanten. Tril resten af marcipanen til en lang pølse á ca 50 cm og tryk den lidt flad. Rul marcipanen tyndt ud i lidt flormelis til en tykkelse på ca 2-3 mm og ca. 75 cm lang. Ved hjælp af en lineal eller et lille stykke kageplast skærer du marcipanen til.

Rul marcipanbåndet forsigtigt op. Sørg for at marcipanen er drysset med et tyndt lag flormelis forinden, så den ikke klistrer sammen. Rul forsigtigt marcipanen rundt om kagen som omslag. Klip overskydende marcipan af. Saml enderne pænt.

Dekoration

Dekorér kagens top med spiselige blomster og friske jordbær.

Spiselige blomster



Asters, Courgetteblomst, Forglemmigej, Fuchsia, Georgine, Hvidtjørn, Hybenrose, Hyldeblomst, Kamille, Kinesisk purløg, Kornblomst, Krysantemum, Lavendel, Løgblomst, Morgenfrue, Solsikke, Sommerfuglekarse, Syren, Tagetes, Tallerkensmækker, Viol