

DIY

by Panduro

Lisas lagkage 🇩🇰 INSTRUKTION



Bag en flot kage, der virkelig vækker opmærksomhed...

Høj kagebund:

15 æg
9 dl sukker
4,5 dl hvedemel
4,5 dl kartoffelmel
6 tsk bagepulver
6 tsk vaniljesukker

Forvarm ovnen til 175 grader.

Pisk æg og sukker luftigt med en elpisker i 5 min. Bland de øvrige ingredienser, og vend dem i æg- og sukkerblandingen. Det er meget dej, der kræver en stor skål. Derfor kan det være en fordel, at dele opskriften op – og lave dejen ad flere omgange, i flere skåle, og derefter fordele dejen i formene, når du har lavet den nødvendige mængde. Smør formene, og giv dem en krave af bagepapir. Bag ved 175°C i ca. 45 min. på nederste rille. Tjek med en kødnål, om bunden er gennembagt.



888582

Hindbærfyld

Hallonfyllning
400 g Philadelphiaost
200 g hvid chokolade
2 dl flormelis
3 dl hindbær

Smelt den hvide chokolade og lad den køle af. Pisk Philadelphiaost og sukker. Tilsæt den smeltede chokolade og pisk godt igennem. Rør hindbær i. Fordel fyldet mellem kagebundene.

Lakridsmousse

3 dl grädde
3 dl fløde
60–80 gram lakrids (fx lakridsbåde, salte fisk)

Hæld fløden i en gryde og tilsæt slikket. (Hvis du har valgt store lakridsstykker, kan du klippe/hakke dem i mindre stykker, så de smelter hurtigere). Varm blandingen langsomt op, indtil alle lakridsstykkerne er smeltet. Rør i gryden, så lakridserne ikke brænder fast. Fløden må ikke komme i kog. Stil blandingen i køleskabet i mindst 6 timer, helst hele natten. Pisk derefter fløden til den får den ønskede konsistens.

Smørcreme til opsmøring af kagen

250 g smør
8 dl flormelis
4 tsk kogende vand

Pisk smørret blødt i mindst 10 min. (så bliver det mere cremet og smager mindre af smør). Tilsæt flormelis, lidt ad gangen. Rør det kogende vand i. Tilsæt mere vand, hvis du ønsker en mindre fast konsistens.

Sådan gør du:

1. etage: Mal de lilla streger ved at blande lilla pulverfarve med lys alkohol, fx vodka og pensle det på med en pensel, der er beregnet til levnedsmidler.

2. etage: Rul sort fondant tyndt ud, og tryk rudenet-værktøjet ned, så ruderne formes. Brug dekorationsværktøjet til at løfte ruderne op fra underlaget, og lim dem fast på kagen med spiselig lim.

3. etage: Rul sort fondant ud, skær den til i ret størrelse, og lad den tørre mod kagerullen,

så den bliver let buet. Rul lilla fondant ud, og skær en bred strimmel, som du former løst og limer fast langs hatten med spiselig lim. Strø lidt guldpulver over hatten.

Roser: Rul rød fondant ud, og brug udstikerværktøjet til at stanse med. Form bladene, gør dem tyndere og evt. større med fingrene eller dekorationsværktøjet. Pensl spiselig lim i midten, fold og rul sammen til en rose (se evt. anvisningerne på emballagen).

Lommeur: Uret er lavet af hvid, sort og gul fondant. Romertallene er skrevet med levnedsmiddelpenne. Kæden er lavet af fondant i en silikoneform. Det er vigtigt at pudre værktøjet grundigt, så du let kan få fondant'en fri igen. Bland guldpulver og lys alkohol, fx vodka, og pensl på den gule fondant, så den får et gyldent skær.

Katten: Form katten af lilla fondant. Tænder og øjne formes af hvid fondant og detaljerne tegnes med en sort levnedsmiddelpen. Lim fast med spiselig lim. De lilla striber er lavet med lilla pulverfarve blandet med lys alkohol, fx vodka og malet på med en pensel beregnet til levnedsmidler.

Larven: Form larven af lyseblå fondant og mal de turkise detaljer med turkis geléfarve blandet med lys alkohol.

Skilte/kort: Rul hvid sukkerpasta tyndt ud, og skær ud med båndskærværktøjet. Mal kanterne med guldpulver blandet med lys alkohol og skriv med levnedsmiddelpenne.

Koppen: Brug en rigtig kop og form kjolen og benene i fondant. Tegn skoene med levnedsmiddelpenne.

Sæt etagerne sammen og lim alle detaljer fast med spiselig lim.