

DIY
by Panduro

INSTRUKTION



88585

Marias kage

En klassisk, høj kage overtrukket med fondant.
Cupcakes'ne er dekoreret med rosa og sort geléfarve.



Høj kagebund

5 æg
3 dl sukker
1,5 dl hvedemel
1,5 dl kartoffelmel
2 tsk bagepulver
2 tsk vaniljesukker
Forvarm ovnen til 175oC.
Pisk æg og sukker luftigt med en elpisker i 5 min. Bland de øvrige ingredienser sammen, og vend dem ned i æggeblandingen. Smør formen og beklæd den med en krave af bagepapir.
Bag ved 175oC i ca. 45 min på nederste rille. Stik i kagen for at tjekke, om den er gennembagt.

Fyld:

Hvid chokolademousse
3 dl piskefløde
150 g hvid Odense-chokolade, smeltet
1 æggeblomme
Pisk fløden luftig, men ikke for fast, ellers bliver moussen grynet. Tilsæt den smeltede chokolade samt æggeblommen og bland forsigtigt til jævn mousse.

Jordbærmousse

200 gram jordbær (friske eller frosne)
0,75 dl sukker
4 blade gelatine
2,5 dl piskefløde

Læg gelatinen i blød i ca. 5 min. Kog jordbær og sukker og lad simre i ca. 3 min. Tag gryden af varmen, og mix jordbærene til en jævn puré. Smelt gelatinen i den varme puré og lad det køle af i køleskabet. Pisk fløden og vend den afkølede jordbærpuré ned i. Fordel puréen på en kagebund og lad den stivne i køleskabet i ca. 2 timer.

Smørcreme til opsmøring

250 g smør
8 dl flormelis
4 tsk kogende vand

Pisk smørret luftigt i mindst 10 min. (så bliver det mere cremet og smager mindre af smør). Tilsæt flormelis, lidt ad gangen. Rør vandet i. Tilsæt mere vand, hvis konsistensen skal være løsere.

Vanillemuffins

2 æg
2 dl sukker
1 dl mælk
100 g smør
3 dl hvedemel
2 tsk bagepulver
2 tsk vaniljesukker
Forvarm ovnen til 200oC.

Smelt smørret. Pisk æg og sukker let sammen. Bland mel, bagepulver og vaniljesukker i. Tilsæt smør og mælk og rør til en jævn dej. Fordel dejen i muffin-formene og bag i ovnen i 10–12 min.

Smørcreme til vaniljemuffins

115 g smør
4–4,5 dl flormelis
2 tsk kogende vand
½ tsk vaniljepulver

Pisk smørret luftigt i mindst 10 min. (så bliver det mere cremet og smager mindre af smør). Tilsæt flormelis, lidt ad gangen. Rør vandet i. Tilsæt mere vand, hvis konsistensen skal være løsere.