

Judith's sommerlagkage



Tid: ca. 3½ timer (mest ventetid)

Ingredienser

Solbærmousse

¼ l fløde

2 husblas

2½ tsk solbærsyltetøj

1 plade marabou hvid chokolade

Kagecreme

2½ dl sødmælk

½ vaniliestang

35 g sukker

30 g maizena

2 æggeblommer (ca. 40 g)

Hindbærmarmelade

200 g hindbær (friske/frosne)

1 spsk vand (hvis frosne bær) ellers ½ dl

1 tsk melanin

50 g sukker

Lagkage

3 lagkagebunde

½ l fløde

Friske frugter f.eks. bananer og kiwi til pynt eller hindbær, jordbær og blåbær.

Fremgangsmåde

Solbærmouse

Kom husblas i blød i koldt vand til det er opløst.

Pisk fløde til flødeskum. Vend solbærsyltetøj i flødesummet, og stil det i køleskab.

Smelt den hvide chokolade ved lav varme på vandbad, vend det i solbærflødeskummet. Til sidst vendes husblas i solbærflødeskummet, og det stille på køl i mindst 3 timer

Kagecreme

Vaniljestangen flækkes på den lange led, og vaniljekornene strabes ud med en lille kniv. Kornene blandes med sukkeret og mases sammen med en paletkniv, således at kornene skilles ad. Vaniliesukker, maizena, og ½ dl mælk piskes godt. Tilsæt blommer og pisk igen.

2 dl mælk koges op i en lille gryde. Når mælken koger kommes vaniljeblandingen direkte i grydenn. Pisk godt indtil cremen tykner. Hæld cremen i en beholder, og lægt et stykke husholdningsfilm direkte ovenpå vaniljecremen, så der ikke dannes kondens.

Afkøl cremen helt i køleskab – minimum 2 timer. Cremen skal anvendes samme eller efterfølgende dag.

Hindbærmamelade

Kom hindbær og vand i en gryde. Koges op indtil de bliver møre. Fjern skum. Lad det koge i 10 minutter.

Tilsæt sukker, og koges igen indtil sukkeret er smeltet. Tilsæt melanin og rør godt. Hæld i beholder, hvor det står og køler af.

Lagkage

Læg en lagkagebund på et kagefad. Læg et lag hindbærmamelade, så solbærmouse. Læg en ny lagkagebund. Den dækkes med hindbærmamelade, og derefter kagecreme, og afslut med mere solbærmouse. Den øverste kagebund lægges på.

På toppen kommes kagecreme og der pyntes med friske frugter.

Siderne dækkes med piskefløde.