



SE LIVE
PÅ @KAGETID
SØNDAG D. 13/12
KL. 19.00

KAGETID.dk

Den spiselige julegave

med marcipan, hvid chokolade og kirsebærsaucе

MARCIPANBUND

3 æg
225 g sukker
1 vaniljestang
190 g mel
1,5 tsk bagepulver
50 g revet marcipan
1 dl sødmælk
45 g smør

HVID CHOKOLADECREME

5 dl fløde
150 g hvid chokolade
3 blade husblas

FYLD

150 g kirsebærsaucе

EKSTRA

140 g kokos

SLØJFE

450 g hvid chokolade
190 g glukosesirup
Rød pulverfarve
Grøn pulverfarve

MARCIPANBUND

Tænd ovnen på 160 grader. Flæk vaniljestangen på langs og skrab kornene ud og mas dem sammen med lidt sukker. Pisk æg, den resterende sukker og vaniljekorn sammen, til massen er hvid og luftig. Bland herefter de tørre ingredienser i en skål, sigt det ned i massen og vend det forsigtigt i. Tilsæt ligeledes revet marcipan. Varm smør og mælk op til lillefingertemperatur, og rør det ligeledes forsigtigt i dejen. Hæld dejen i en kvadratisk form 18 x 18 cm. Kom ikke bage-spray eller andet fedtstof langs kanterne. Bag den i ca. 40-50 minutter alt efter ovnen. Lad den køle af, og del herefter bunden i to lige store dele.

HVID CHOKOLADECREME

Læg husblas i koldt vand. Varm fløden op til lige under kogepunktet og hak den hvide chokolade. Smelt chokoladen ved at hælde fløden over af tre omgange. Smelt herefter husblasen deri. Kom den i en frysepose og kom den i fryseren til den er under 5 grader. Pisk den herefter op til en fast flødeskum, og kom den i en sprøjtepose.

SAMLING

Tag den første bund og placer på dit serveringsfad. Smør herefter et tyndt lag chokoladecreme på bunden. Sprøjt langs kanten med din creme, så du kan lukke kirsebærsaucen inde i midten af kagen. Fordel kirsebærsaucen og kom et lag hvid chokoladecreme ovenpå kirsebærsaucen. Kom den sidste bund på. Smør kagen op med den sidste creme og kom kokos rundt på kagen.

SLØJFE

Varm din chokolade op i mikroovnen til det kun lige er smeltet. Del det op i to skåle og tilsæt glukosesirup og henholdsvis rød og grøn pulverfarve. Rør det sammen og lad det stå i 15 minutter. Ælt herefter massen til den bliver ligesom modellervoks. Rul begge farver helt flade mellem to stykker bagepapir og kom dem ovenpå hinanden, så du har to farver. Nu skal sløjfen og båndet laves og sættes på kagen. Følg med på live for at se hvordan du gør det.

Et lille tip

Du kan også bruge en kagering/springform på 20-22 cm i stedet for en kvadratisk form.