



*Den lækre og festlige
hindbærkage har en
fin balance af både
syrligt og sødt.*



HINDBÆRLAGKAGE

Hindbærlagkagen er en rigtig festkage, der passer både som en dessert og som fødselsdagkage. Når du overtrækker bunden med chokolade, er den både nemmere at skære ud og få til at slippe fadet.

FOTO: JAN LETH · ADRESSELISTE SIDE 116

HINDBÆRLAGKAGE

INGREDIENSER:

BUND:

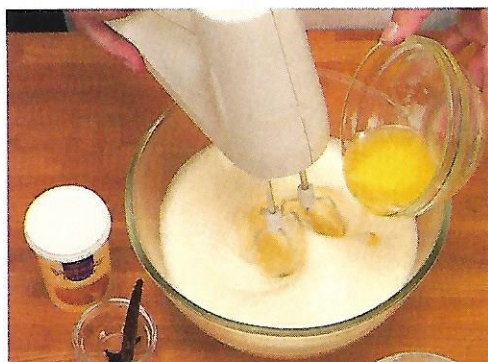
3 æg
90 g sukker
korn af ½ vaniljestang
25 g smeltet smør
90 g mel
½ tsk. bagepulver
50 g mørk chokolade

FYLD:

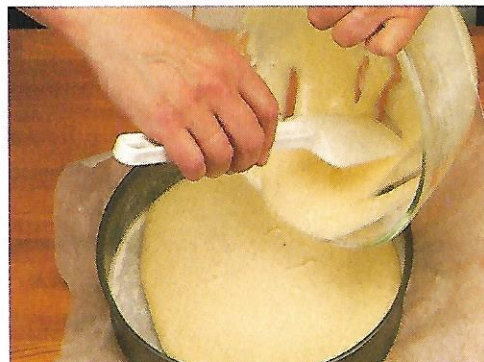
400 g hindbær
200 g sukker
5 blade udblødt husblas
2 bg. pasteuriseret æggehvite
2 dl piskefløde

OVERTRÆK:

ca. 200 g flormelis
1-2 spsk. kogende citronsaft
kogende saft af 50 g hindbær



1. Pisk æg og sukker lyst og luftigt, til piskeriset danner spor. Pisk vaniljekorn og det smeltede smør i. Sigt mel og bagepulver sammen, og vend det godt i.



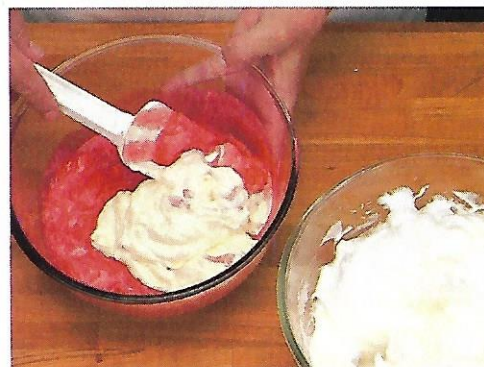
2. Hæld dejen i en 22 cm stor smurt springform belagt med bagepapir; drys med mel. Bag kagen midt i en forvarmet ovn ved 180° i ca. 15 minutter, til den er lyst gylden og gennembagt. Løsn kagen fra formen, og lad den afkøle på rist.



3. Del kagen i to ensartede bunde. Smelt chokoladen over vandbad, og pensl et lag over den nederste bund. Lad chokoladen størkne, og læg bunden i formen over bagepapir, med chokoladen nedad.



4. Blend 300 g af hindbærrene med 150 g af sukkeret, og si det. Opvarm lidt af pureen, og opløs den udblødte husblas heri. Rør det i den øvrige puré.



5. Pisk æggehviderne næsten stive, tilsæt resten af sukkeret, og pisk dem helt stive til en tæt marengsmasse. Pisk fløden stiv. Fold bærpureen sammen med de piskede hvider og flødeskummet med store luftige tag.



6. Fyld cremen i formen, og tryk de resterende bær ned i. Læg den anden bund over, og stil kagen i køleskab, til den har sat sig - mindst 6 timer. Løsn kagen fra formen. Rør en blank glasur af flormelis og kogende citron- og hindbærssaft, og bred den ud over kagen.