

JULEHYGGE & HJEMMEBAG

Der er dømt bagehygge for hele familien, når konditor og dommer i "Den store bagedyst" **Katrine Foged Thomsen** deler sin opskrift på de smukke og julerøde Tivolikager fra sin nye bog "Konditorkager alle kan bage".

Værtindegave

TIVOLIKAGER

Giver 10 kager

Italiensk Marengs

62,5 g æggehvinder
125 g sukker

Mørdej

90 g flormelis
180 g blødt smør
240 g mel
½ æg

Æblekompot

3 æbler
kornene fra 1 stang vanilje
+ lidt sukker, eller 2 tsk. vaniljesukker
100 g sukker
½ dl vand

Romcreme

4 blade husblas
½ l piskefløde
4 spsk. rom
100 g flormelis

Samling og pynt

4 dl piskefløde
færdigkøbt ribsgele

Italiensk Marengs

Tænd ovnen på 120°. Kom æggehvinder og sukker i en skål, der kan tåle varme, og varm det op over vandbad, indtil alt sukkeret er smeltet. Hæld det i en røremaskine, og pisk, indtil det er koldt og meget stift. Fyld massen i en sprøjtepose med rund tulle. Læg bagepapir på en plade, og sprøjt 10 hvælvede toppe med en diameter på ca. 8 cm ud på bagepladen. Bag dem i 1-1½ time, til de er helt gennembagte. Tag dem ud af ovnen, og lad dem køle helt af. Skru ovnen op på 200°.

Mørdej

Kom alle ingredienserne i en røremaskine monteret med vinge, eller kom dem i en skål, og rør dem sammen med hånden, til du lige netop har en ensartet masse. Dejen skal røres mindst muligt. Sæt kort dejen i køleskab eller fryser. Drys lidt mel på bordet, og rul mørdejen ud til en tykkelse på 3-4 mm. Udstik 10 bunde med en diameter på 8 cm med en udstikker eller et glas. Læg dem på en bageplade med bagepapir, og bag dem i 10-15 minutter, til de er gyldne. Tag dem ud af ovnen, og lad dem køle af.

Æblekompot

Skræl æblerne, fjern kernehusene, og skær æblerne i stykker. Skrab kornene ud af vaniljestangen, og mas dem sammen med lidt sukker. Kom æbler, vanilje, sukker og vand i en gryde, og kog det til en kompot uden for store klumper. Blend den eventuelt med en stavblender til en grov, blød mos. Sæt den i køleskabet.

VIND BOGEN

"Konditorkager alle kan bage"

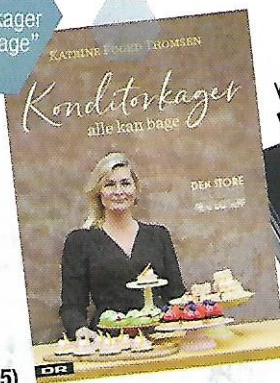
Find bogen i **Bog & idé** til 249,95

VIND BOGEN!

(VÆRDI 249,95)

Tilmeld dig vores nyhedsbrev på Ishoej-bycenter.dk og vær med i konkurrencen om bogen "Konditorkager alle kan bage".

Vi trækker to heldige vindere, som får direkte besked 16. december 2019.



Kagedåse 49,-
Køkken & Hjem



Romcreme

Læg husblasen i blød i koldt vand i 5 minutter. Pisk fløden til et ikke for stift skum. Vrid vandet af husblasen, kom den i en skål, der kan tåle varme, og tilsæt rom og et par spsk. flødeskum. Sæt skålen over vandbad eller i mikroovnen, til husblasen er helt smeltet, men pas på, den ikke koger. Sigt flormelissen ned i flødeskummet, og vend det sammen. Kom 2 spsk. flødeskum i skålen med husblas, så den bliver kølet af, vend lidt mere flødeskum i, og vend det derefter sammen med resten af flødeskummet til en glat creme. Lad den køle af i køleskabet.

Samling og pynt

Pisk de 4 dl fløde til stift flødeskum, og fyld det i en sprøjtepose. Læg en god portion æblekompot midt på hver af de afkølede bunde. Sprøjt en cirkel flødeskum rundt om kompoten langs kanten af bunden, og endnu en cirkel oven på den første. Pisk romcremen op, og kom godt halvdelen i en sprøjtepose med rund tulle. Sprøjt en god portion oven på kompoten og inden for flødeskummet. Sæt kagerne kort på køl, så cremen får lov til at "sætte" sig. Tag kagerne ud af køleskabet. Dyp undersiden af marengsene i romcreme, og læg dem på kagerne som låg med den hvælvede side opad. Lav et lille kræmmerhus (et cornet) af bagepapir, fyld ribsgele i, og sprøjt en spiral på marengslågene.