

Mies lagkage med et royalt twist

Sablébund

150 g hvedemel

50 g flormelis

15 g æg

100 g smør

1 tsk vaniljesukker

1 knsp. salt

Fremgangsmåde

Kør alle ingredienser i røremaskinen, indtil dejen netop er samlet

Sæt dejen på køl i en times tid og rul den ud i en tykkelse på ca. 3 mm

Stik en bund ud med en kagering på 24 cm

Bag bunden ved 200 grader i 10-12 minutter

Kransekage

400 g Odense marcipan

90 g sukker

90 g flormelis

30 g æggehvider

2 citroner (skallen)

Fremgangsmåde

Rør sukker, flormelis og æggehvider sammen

Ælt æggemassen ind i marcipanen sammen med citronskal og sæt dejen på køl, gerne til dagen efter

Rul kransekagedejen ud og stik en bund ud med en kagering på 24 cm

Bag kransekagen ved 210 grader i ca. 10 minutter

Dacquoisebunde

170 g mandler
60 g pekannødder
70 g flormelis
190 g æggehvider
70 g sukker

Fremgangsmåde

Blend mandler, pekannødder og flormelis til en fin nøddemel
Pisk æggehvider og sukker til marengs
Vend nøddemel forsigtigt i marengsen
Sprøjt dejen ud i 2 bunde på 24 cm
Bag bundene ved 170 grader i 10-12 minutter

Kompot med stikkelsbær og æble

125 g rød æble (gråstenæble)
100 g stikkelsbær
25 g sukker
25 g citronsaft
1/2 vaniljestang
1 blad husblas

Fremgangsmåde

Læg husblas i blød i koldt vand i ca. 15 minutter
Skræl og udkern æblerne og skær dem i tern
Kom æbletern, stikkelsbær, sukker, citronsaft og vanilje i en gryde og kog til æblerne er møre
Blend den varme kompot og tilsæt husblas
Sæt kompotten på køl

Daisymousse med karamelliseret hvid chokolade

3 blade husblas
100 g piskefløde
5 g Daisy the (fra A. C. Perch's thehandel)
100 g vand
200 g karamelliseret hvid chokolade
200 g piskefløde

Fremgangsmåde

Kog vandet op og hæld det over theblandingen, lad trække i ca. 7 minutter og sigt thebladene fra
Læg husblas i blød i koldt vand i ca. 15 minutter
Kog fløde og the op, smelt husblas heri og hæld det over den hakkede chokolade
Rør rundt til chokoladen er helt smeltet og lad blandingen køle af til stuetemperatur
Pisk den rene fløde let og vend chokoladeblandingen i ad flere omgange

Gråsten æblemousse

2,5 blade husblas
1 tsk vaniljesukker
50 g sukker
10 g citronsaft
200 g æblemost af gråstenæbler
200 g piskefløde

Fremgangsmåde

Læg husblas i blød i koldt vand i ca. 15 minutter
Kom vaniljesukker, sukker, citronsaft og æblemost i en gryde, kog det op og smelt husblassen heri
Lad æbleblandingen køle af til stuetemperatur
Pisk fløden til skum og vend æbleblandingen i ad flere omgange

Crème Chantilly

250 g piskefløde
30 g flormelis
½ vaniljestang

Fremgangsmåde

Fløde, flormelis og vaniljekorn piskes til skum

Marcipanbånd

250 g Odense marcipan

200 g flormelis

75 g glukose

Fremgangsmåde

Bland alle ingredienserne sammen i røremaskinen, indtil marcipanen er ensartet og smidig

Chokoladeglasur

80 g mørk chokolade

150 g flormelis

Lidt vand

Fremgangsmåde

Smelt chokoladen

Rør flormelis sammen med lidt vand i en gryde

Varm forsigtigt glasuren op, mens den smeltede chokolade tilsættes

Hæld den varme glasur direkte på kagen

Samling af kagen

Sæt kageplast rundt i kanten på en 24 cm kagering

Placer sablébunden i bunden af kageringen og læg kransekagen ovenpå

Sprøjt et lag stikkelsbærkompot ovenpå kransekagen, lad ca. 1 cm rundt i kanten være fri

Sprøjt Daisymousse ovenpå kransekage og kompot, start i kanten hvor der ingen kompot er

Placer den ene dacquoisebund ovenpå Daisymoussen

Sprøjt et lag af æblemousse ovenpå og slut af med den anden dacquoisebund

Lad kagen sætte sig helt på køl

Når kagen har sat sig, laves glasuren og hældes straks ovenpå kagen

Rul marcipanbåndet ud, skær siderne til og placer båndet rundt om kagen

Sprøjt dutter af creme Chantilly rundt i kanten af marcipanbåndet

Pynt

Kagens pynt består af macaronskaller, chokolade og marcipan i forskellige farver