

Studenterbrød

Mørdej

- 85 gram Flormelis
- 200 gram Smør
- 300 gram Hvedemel
- 1 tsk. Bagepulver
- 1 knsp. Salt
- Ca. 1-2 spsk. koldt vand

Hindbærlag

- 400 gram Hindbærmarmelade
- 2 spsk. Citronsaft

Romkugledej

- 1500 gram kage rester -
- F.eks. mazarinkage, wienerbrød, hindbærroulade, chokoladekage, muffins eller sandkage.
- 4 spsk. Abrikosmarmelade
- 5 spsk. Kakao
- 200 g. Chokolade og 1/2 dl. Vand smeltes og piskes sammen i vandbad og afkøles let
- 120 gram Makroner
- Mørk Rom eller Romessens
- Mandelessens

Glasur

- 400 gram Flormelis
- Vand
- krymmel

Sådan gør du

Mørdej:

Bland mel, flormelis, salt, vaniljesukker og bagepulver.

Smuldr smørret i melblandingen og saml dejen hurtigt med det kolde vand.

Pak dejen ind i plastik og lad den hvile på køl i cirka 40 minutter.

Tag dejen ud af køl og rul den ud til cirka 35 x 32 cm.

Bag bunden i cirka 11-13 minutter ved 200 grader almindelig ovn til kanterne er gyldne.

Bunden må ikke bages for hårdt.

Tag bunden ud, lad den køle let og smør et tyndt lag indkogt hindbærmarmelade på bunden.

Hindbærlag:

Kog hindbærmarmeladen op med citronsaft i en gryde i 5-10 minutter, så den bliver mere fast.

Lad den afkøle inden den smøres på den afkølede bund.

Romkugledej:

Smuldr kageresterne og tilsæt abrikosmarmelade, kakao, knuste makroner og chokoladeblandingen.

Smag til med rom- og mandelessens.

Rør det hele godt sammen.

Brug med fordel en røremaskine.

Samling af kagen:

Fordel romkuglemassen oven på mørdejen med hindbærmarmelade og rør en tyk glasur af flormelis og vand.

Smør et tyndt lag glasur på kagen, drys med krymmel og lad kagen sætte sig lidt på køl, inden den skæres ud i passende stykker.