

Brombærkage med lakrids og hvid chokolade



Til ca 10 personer

Kagen skal laves dagen før den skal serveres, så den kan nå at sætte sig. Bag gerne bundene to dage før, så de er helt kolde, når kagen skal lægges sammen.

Kagen har jeg set på www.anine.dk.

Lakridsbunde

100 g marcipan - groft revet

60 g sukker

140 g mel

2 tsk bagepulver

80 g smør

4 tsk lakridsgranulat

4 æg

Hvid chokoladecreme

2 blade husblas
300 g hvid chokolade
2 dl fløde
30 g glukosesirup
70 g smør - i små tern
lidt salt
1 lime - saften

Brombærmousse

8 blade husblas
2 spsk vanilje
500 g brombær
100 g flormelis
2 tsk lakridsgranulat

2 lime - saften
6 dl fløde

Pynt - flødeskum, chokoladespåner, lakridspulver eller andet
Kagering eller springform på 28 cm i diameter
Kagestrimmel

Bunde

Tænd ovnen på 175 grader.
Rør marcipan, sukker, mel, bagepulver,
smør og lakridspulver sammen i en foodprocessor.
Rør æggene i et af gangen.
Fordel dejen på to stykker bagepapir, så der
er to bunde på 28 cm diameter.
Bag bundene ca 12 min. og lad dem køle helt af.

Chokoladecreme

Udblød husblas i koldt vand en halv time.
Hak chokoladen fint og kom den i en stor skål.
Bring fløde og glukose i kog.
Pres husblas fri for vand og rør den i fløden.
Hæld lidt efter lidt fløden i chokoladen og rør rundt med en dejskraber til al chokoladen er smeltet.
Tilsæt smør og rør til det er smeltet.
Smag til med salt og limesaft.
Sæt cremen i fryseren til den har konsistens som blødt smør.

Brombærmousse

Læg husblas i vand i en halv time.
Kom vanilje, flormelis, brombær og lakridspulver i en gryde og kog op.
Sigt bærkompotten over i en skål og rør husblas i saften.
Tilsæt limesaft og køl af til saften er 35 grader.
Pisk fløden til let skum.
Pisk lidt af fløden godt sammen med saften. Hæld nu saften over i skålen med flødeskummet og vend forsigtigt med en dejskraber.



Opbygning af kagen

Læg den ene kagebund på et fad.
Sæt kanten af en springform om bunden så den passer helt.
Læg et stykke plastic rundt langs formens kant.



Kom chokoladecremen på kagebunden og fordel den godt ud langs kanten.



Skær en cm af den anden kagebund, så den er mindre i omkreds end den anden.
Læg bunden på cremen.
Kom nu brombærmoussen på.
Dæk med stanniol og sæt på køl til dagen efter.



Pynt evt med flødeskumstoppe, høvlet hvid chokolade, lakridspulver eller andet.