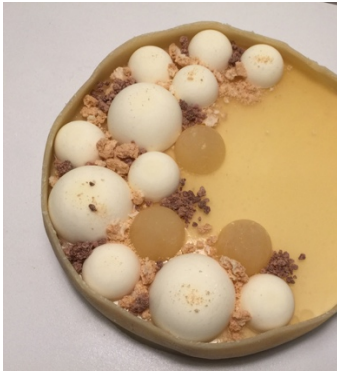


Æblelagkage



Der er ikke så tykt et lag mousse på kagen på billederne, fordi jeg havde brugt en større form end i den oprindelige opskrift (Dittejuliejensen). Derfor har jeg lavet opskriften, så den passer til en stor form. Jeg starter med at lave bunde og kompot, to dage før kagen skal serveres. Bomberne af mousse og gele SKAL i fryseren ellers kan de ikke komme ud af formene.

Til 12 - 14 personer

Fragilitebunde

225 g æggehvider

450 g sukker

300 g marcipan, revet

75 g æggehvider

185 g hasselnødder, afskallede, finthakket

Æblekompot

2 blade husblas

450 g æbler

100 g sukker

2 citroner, saft og skal

65 g brun farin

Æblemousse

10 blade husblas

1400 g æbler

4 citroner – saft og skal

2 dl æblejuice

2 spsk vaniljesukker

6 spsk rørsukker

5 dl fløde

Æblegele

5 dl æblejuice

5 blade husblas

Marcipanovertræk

300 g marcipan

150 g flormelis

45 g glukose

Pynt

Lidt flødeskum

Moussebomber

Gelebomber

Makroner, knuste

Chokolade, hakket

Dag 1

Fragilitebunde

Tænd ovnen på 200 grader.

Kom hasselnødderne på en plade med bagepapir og rist den i ovnen i 10 min. Lad dem køle lidt og kom dem derefter i et viskestykke og gnid skallerne af. Hak dem fint.

Skru ovnen op på 200 grader.

De 225 g æggehvider piskes stive med sukker.

Ælt marcipan og de 75 g æggehvider sammen.

1/3 af de stiftpiskede æggehvider røres godt med marcipanmassen. Derefter vendes resten af æggehviderne forsigtigt i ad to gange.

Vend hasselnødderne i.

Kom 2/3 af dejen i en smurt springform på og bag i 30 - 40 min.

Resten af dejen kommer i en smurt springform og bages 30 - 40 min eller på en plade med bagepapir - så skal den kun bages 20 min.

Lad bundene køle af på en rist til næste dag.



Æblekompot

Udblød husblas i koldt vand en halv time.

Skræl æblerne og skær i mindre stykker.

Kom æblerne i en gryde med sukker og citron- saft og skal.

Kog 5 - 10 min.

Kom brun farin i gryden og lad det småkoge 15 - 20 min til de er kogt til grov mos.

Knug husblassen fri for vand og rør den i æblemosen.

Køl af og lad den stå til den skal bruges dagen efter.

Dag 2

Kom den tykkeste kagebund i en kagering – gerne på det fad den skal serveres på - og foer med kageplast. Bunden skal slutte helt tæt til ringen.

Kom æblekompot på og kom derefter den sidste bund på.

Æblemousse – skal først laves når den skal på, så den sætter sig på kagen og ikke i skålen.

Udblød husblas i koldt vand en halv time.

Skræl æblerne og skær dem i mindre stykker.

Kom æbler, citronsaft- og skal, æblejuice, vanilje og sukker i en gryde og kog i 15 min.

Si æblekompotten så det bliver til en fin æblepure.

Knug husblas fri for vand og rør den i æblepureen.

Køl æblepureen lidt – pisk imens fløden til let flødeskum.

Vend æblepure og flødeskum forsigtigt sammen.

Fyld noget af moussen i forme til bomber – gerne i forskellige størrelser. Sæt i fryseren til næste dag.

Kom resten af moussen på kagen og sæt i køleskabet i tre timer.



Æblegele

Udblød husblas i koldt vand en halv time.

Varm æblejuicen op i en gryde og smelt husblas heri.

Køl geleen ned til stuetemperatur (det tager ca en halv time)

Fyld lidt af geleen i forme til bomber- gerne i forskellige størrelser. Sæt i fryseren til næste dag.

Kom forsigtigt resten af geleen ud over kagen.

Sæt i køleskabet til dagen efter.



Marcipanovertræk

Ælt alle ingredienserne sammen i en røremaskine, kom massen i en pose og læg den på bordet til dagen efter.

Dag 3

Tag kagen ud af formen og tag kageplasten af.

Pisk lidt fløde og smør det tyndt på kanten af kagen (så marcipanen kan sidde fast)

Rul marcipanen ud - ikke for tyndt - så den kan nå rundt om kagen og ca 1 - 2 cm højere end kagen.



Rul båndet forsigtigt sammen og rul det rundt om kagen.

Pynt med bomber, knust makron og chokolade.

