

Kage med hvid chokolade, brombær og marengs



Jeg har lavet kagen før bare med hindbær. Den var rigtig god, men denne gang blev det med friksplukkede brombær. Den blev rigtig lækker og ikke for sød pga brombærene.

Jeg bager marengsstængerne dagen før og opbevarer dem i den kolde ovn uden at dække dem over. Når stængerne er sat på kagen, sætter jeg den ikke i køleskabet, for så bliver de helt bløde og seje. Kagen er fra bagedysten.

Ca ti stykker

Bunde

3 æggehvider
150 g sukker
300 g mandler

15 g kartoffelmel
25 g sukker
6 æggehvider

150 g sukker

450 g store friske brombær

Hvid chokoladecreme

7,5 dl fløde
300 g hvid chokolade – hakket fint
5 blade husblas
75 g sukker
1 lime – fintrevet skal og saft

Marengsstænger

1 dl vand
300 g sukker
6 æggehvider

Hvid chokoladecreme

Læg husblas i koldt vand en halv time.

Varm fløden op i en gryde – den må ikke koge.

Tilsæt lime skal og saft.

Når fløden er varm tilsættes sukker og chokolade og der røres til alt er opløst helt.

Køl blandingen lidt af og tilsæt husblas.

Stil cremen i køleskabet til den er stiv - mindst 4 timer.

Bunde

Mandler og sukker blendes og de 3 æggehvider tilsættes.

Kartoffelmel og de 25 g sukker blandes – de 6 æggehvider tilsættes og det hele piskes luftigt.

De 150 g sukker tilsættes og det piskes sejt.

Æggehvidemassen vendes i mandelmassen og dejen fordeles på bunde. Bunde skal være i den størrelse kagen skal være. Mine blev ca 24 cm i diameter.



Bag i 22 – 25 min ved 170 grader indtil de er let gyldne. Bundene skal helst give lidt efter, når du mærker på dem.

Marengsstænger

Pisk æggehviderne stive.

Sukker og vand koges til det når en temperatur på 121 grader.

Sukkermassen piskes i de stiftpiskede hvider og der piskes til massen er næsten kold.

Fyld massen i en sprøjtepose med en tyl på 12 mm og sprøjt stænger på bagepapir – der blev ca 3 bageplader.

Bages i ca 60 min ved 125 grader.



Samling af kagen

!!!Gem ca ¼ af cremen til senere brug.

Bundene stikkes ud med en kagering på 24 cm i diameter.

Den første bund lægges på et serveringsfad i kageringen.

Med en sprøjtepose fordeles cremen i en ring langs formens kant.

Derefter placeres brombær i en ring ved siden af cremen – de skal presses lidt ind i cremen, så der ikke er huller når kagen skæres.

Fortsæt med ringe af creme og bær til midten er nået. Læg næste bund på og pres let.

Gentag med creme og bær og læg sidste bund over – tryk igen let så toppen er lige.

Sæt kagen i køleskabet til dagen efter.



Dagen efter

Pisk cremen lind.

Smør kagen op med cremen i et tyndt lag.

Marengsstængerne skæres lige af i den ene ende og knækkes af i den anden i passende højde til kagen. De skal ikke være lige høje men 2 – 3 cm højere end kagen.



Til sidst skræbes den hvide chokolade i spåner og lægges på kagen så toppen dækkes helt.

Drys lidt frysetørret brombær over kagen.

