

## Havrekage med limemousse



Jeg skulle finde en kage jeg kunne bage og pynte med hvid chokoladespray. Det blev til denne lækre kage med dejlig syrlig og let lime-mynte mousse .

Opskriften er fra Ditte Julie Jensen – jeg har lavet et par småting om.

### Havrekage

2 spsk vaniljesukker

90 g sukker

75 g smør – blødt

2 æg

50 g havregryn

90 g mel

1,5 tsk bagepulver

0,5 dl fløde

### Limemousse

4 blade husblas

4 lime – fintrevet skal og saft

100 g sukker

20 – 25 mynteblade

0,5 dl hyldeblomstsaft

1 dl creme fraiche fraiche 18 %

4 dl fløde

## **Pynt**

Velvet chokoladespray – hvid

Lime – fintrevet skal

## **Havrekage**

Tænd ovnen på 180 grader varmluft.

Pisk vanilje, sukker og smør godt sammen til det er lyst og luftigt.

Pisk æggene i til massen er ensartet og vend derefter forsigtigt havregryn i dejen.

Sigt mel og bagepulver i dejen og vend det i sammen med fløden.

Kom bagepapir i bunden af en springform – ca 20 cm i diameter – og fordel dejen i.

Bag kagen i 20 – 25 min og lad den så køle helt af i formen.



## **Límémousse**

Læg husblas i koldt vand i 15 min.

Kom limeskal, sukker og mynteblade i en lille skål og mas det godt. Har du en morter kan du bruge den, men det virkede helt fint med en skål. Jeg brugte en træ honning ske til at mose med.

Kom myntemassen, limesaft, og hyldeblomstsalt i en lille gryde og lad det småsimre i 5 min.

Kom et tyndt viskestykke i en si og sigt sukkerlagen igennem.

Knug husblas fri for vand og rør det i sukkerlagen.

Lad det køle af til ca 35 grader og rør så creme fraiche i. Pisk fløden til let skum og vend den forsigtigt i sukkerlagen.

Kom moussen i en sprøjtepose.



Befri havrekagen fra formen og placer den på et fad eller et spækbræt.

Sæt en kagering på ca 23 cm i diameter omkring kagen, så der er lidt mellemrum mellem kage og ring. Læg kageplast langs kanten. Hæld limemousse forsigtigt ned langs kanten og over kagen.

Bank kagen et par gange i bordet og glat evt overfladen.

Sæt kagen i fryseren til dagen efter.

Tag kagen ud af fryseren og spray med hvid Velvet chokoladesprayspray og pynt med fintrevet lime. Sæt den forsigtigt over på det fad kagen skal serveres på og lad den stå et par timer inden den skal serveres.

