

Vegansk hindbærlagkage med kakaobunde



Vegansk hindbærlagkage – en virkelig lækker lagkage både i konsistens og smag.

Jeg har fundet opskriften hos Liv Martine – jeg har ændret en lille smule.

Jeg synes godt, at kagen kunne tåle lidt mere hindbærmousse, så jeg har lavet dobbelt portion i opskriften. Så vil jeg enten bruge det hele i kagen eller det meste og så komme et lag på toppen i stedet for glasur. Uanset hvad er det en fantastisk kage, der helt sikkert skal bages igen ☺

Liv lægger chokoladebånd omkring kagen, men det har jeg aldrig prøvet før, så denne gang har jeg har lagt et marcipanbånd omkring. Så må jeg prøve med chokoladebåndet næste gang.

Ca 6 personer

Kagebunde

1,75 dl kikærtevand

200 g sukker

75 g kokosolie – smelt og afkøl den hvis den er fast

175 g hvedemel

50 g kakaopulver

1 tsk bagepulver

2 tsk vaniljesukker

Lidt salt

Chokoladecreme

50 g kagecreme Dr. Oetker

2,5 dl sojamælk

25 g mørk chokolade - hakket

Hindbærmousse

2 dl koldt vand
2 breve vegegel Dr. Oetker
100 g hindbær frosne
50 g sukker
250 g soja-piskefløde
2 tsk vaniljesukker

Glasur

30 g hindbær frosne
150 g flormelis
0,5 dl vand

Pynt

150 g marcipan
Frysetørret hindbær

Kagebunde

Tænd ovnen på 175 grader varmluft.

Sigt væden fra 1 – 2 dåser kikærter over i en stor skål. Pisk kikærtevandet godt til det er blevet en stor og hvid luftig masse. Tilsæt sukker – meget lidt ad gangen. Pisk til sukkeret ikke knaser mere og massen er som marengs.

Sigt mel, kakao, bagepulver og vanilje ned i marengsmassen og tilsæt salt. Vend det meget forsigtigt sammen, tilsæt så kokosolie og vend igen forsigtigt til det er en ensartet masse.

Tegn 3 cirkler på et eller to stykker bagepapir. Vend papiret om, fordel dejen i cirklerne og bag bundene i 12 – 15 min.

Træk bagepapiret med bundene over på køkkenbordet og lad bundene køle helt af. Udstik nu de tre bunde med en bagering på 16 cm i diameter – det skal være så præcist, at bundene passer perfekt i ringene.

Chokoladecreme

Vej 50 g kagecreme-pulver af posen og kom det i en lille skål.

Rør 0,5 dl sojamælk godt sammen med pulveret til en jævning.

Varm de sidste 2 dl af mælken op til kogepunktet i en lille gryde. Hæld jævningen i mælken mens du pisker godt hele tiden – lad det koge ca 1 min.

Hæld cremen over chokoladen og vend det sammen til chokoladen er helt smeltet og massen er ensartet.

Kom cremen i en lille sprøjtepose og læg det i køleskabet, til det skal bruges.

Hindbærmousse

Pisk vand og vegegelsammen i en lille gryde, tilsæt hindbær og sukker og kog blandingen op til det tykner. Lad det køle en smule.

Kom sojafloede og vaniljesukker i en lille skål og pisk det til let skum. Vend først lidt af flødeskummet med hindbærmassen og vend derefter forsigtigt resten af skummet i. Stop så snart moussen er ensartet. Kom hindbærmoussen i en sprøjtepose og læg det på køl, til det skal bruges.

Glasur

Kog hindbær og 0,5 dl vand i en lille gryde og pres det så gennem en sí.

Kom flormelis i en skål og rør hindbærsaft i indtil glasuren er glat og rimelig tyk.

Samling

Kom en bund på det fad kagen skal serveres fra. Kom en kagering om og læg så kageplast i ringen.

Sprøjt halvdelen af kagecremen på bunden og smør det let ud over det hele. Fordel så halvdelen af hindbærmousse ovenpå cremen og læg bund på - pres let.

Lav et lag magen til og læg den sidste bund på - pres let.

Fordel glasur på toppen og smør det ud, så det er helt glat. Drys med lidt frysetørret hindbær.

Sæt kagen på køl til dagen efter.

Rul marcipanen ud i en strimmel der kan nå rundt om kagen og som er ca 0,5 cm højere end kagen. Læg marcipanbåndet omkring kagen.

Opbevar kagen på køl til den skal serveres.

