

Glazekage med citronmousse, ganache og krokant



I denne lækre citronkage er der bla lidt krokant lavet på mandler og Råstoff salty caramel. Råstoff salty caramel er baseret på ren vodka og dufter fantastisk og har en dejlig smag af karamel med salt. Jeg køber det i Bilka.

Kagen kan sagtens bages to dage før den skal serveres. Du kan også lave ganach, krokant og chokoladesnirkler to - tre dage før.

Det er meget vigtigt, at kagen er gennemfrosset, når den skal glazes ellers kan det ikke lade sig gøre. Det meste af opskriften er fra Nipuni Julie og så har jeg blandet den lidt med glaze fra Liv Martine og krokant fra raastoff.dk.

Til 10 - 12 personer

Chokoladesnirkler

Ca 100 g hvid chokolade

Citronkage

75 g sukker

75 g smør - blødt

75 g marcipan - groftrevet

1,5 æg

1 citron - fintrevet

50 g hvid chokolade - hakket

25 g mel

Krokant

100 g mandler
2 dl Råstoff Salty Caramel
100 g sukker

Citronganache

100 g hvid chokolade
50 g fløde
¼ citron - saften

Citronmousse

2,5 blade husblas
1 dl citronsaft
75 g sukker
150 g fløde
75 g græsk yoghurt 10%
Lidt gul pastafarve

Glaze

3 blade husblas
120 g hvid chokolade - hakket
1 dl fløde
75 g sukker
Lidt gul pastafarve



Chokoladesnirkler

Temperer chokoladen og smør det - med en palet - ud på tre stykker kageplast på ca 15 cm lange. Skrab med en takket dejskraber, så chokoladen bliver til striber. Vrid kageplasten og læg dem i to små kageringe til chokoladen er størknet. Tag så forsigtigt plasten af og der er de fineste strimler. Læg dem køligt indtil kagen skal pyntes og serveres.

Citronkage

Tænd ovnen på 180 grader.

Kom bagepapir i bunden af en springform på ca 16 cm i diameter og smør siderne.

Pisk sukker, smør og marcipan godt sammen og tilsæt derefter æg og citronskal.

Kom chokolade og mel i og vend forsigtigt med en dejskraber.

Fordel dejen i springformen og bag kagen i 20 - 25 min til den er gylden.

Lad kagen køle helt af.

Læg kageplast i kanten af en springform eller kagering på 20 cm i diameter og læg kagen i midten.

Krokant

Kom mandler og Råstoff i en lille gryde og varm det op til det småbobler. Tag gryden af lad det stå i 20 min. Si væsken fra mandlerne.

Smelt sukker på en lille stegepande ved middel varme til det er gyldent og vend mandlerne i.

Hæld mandlerne ud på et stykke bagepapir og lad det køle af.

Når mandlerne er kolde hakkes de groft.



Citronganache

Smelt chokoladen over vandbad.

Varm fløden op til lige under kogepunktet og hæld det over den smeltede chokolade.

Rør i midten af skålen med en dejskraber til massen samler sig og bliver blank.

Tilsæt citronsaften og rør til massen er ensartet.

Sæt ganachen i køleskabet til den er så fast, at den man smøres oven på kagen med en kniv.

Citronmousse

Læg husblas i koldt vand i 15 min.

Citronsaft og sukker varmes op til lige under kogepunktet. Vrid husblas fri for vand og rør det i.

Rør gul farve i og køl det ned.

Pisk fløden til let skum og vend den græske yoghurt i.

Vend citronsaften i og hæld så moussen over kagen - moussen skal godt ned i kanterne og også dække toppen.

Sæt kagen i fryseren - gerne til dagen efter. Kagen skal være gennemfrosset, før glazen kan hældes over.

Glaze

Læg husblas i koldt vand i 15 min.

Varm fløde, sukker, gul farve op i en gryde og rør til sukkeret er opløst.

Vrid husblas fri for vand og rør det i massen.

Kom den hakkede chokolade i en høj beholder. Hæld den varme flødeblanding over og kom stavblenderen skråt ned i den høje beholder, så der dannes så få luftbobler som muligt.

Hold stavblenderen dækket af massen og blend indtil det er en ensartet gul masse. Lad herefter glazen køle ned til 35 grader.



Samling

Tag kagen ud af fryseren og befri den for form og kageplast. Vend kagen om og læg den på en mindre skål på en bageplade med bagepapir, så glazen kan løbe derned.

Hæld glazen over kagen i cirkelbevægelser og sørg for at kagen er helt dækket af.

Lad kagen stå et øjeblik og skrab så kanten forned af kagen, så den er ren og pæn.

Sæt kagen over på det fad den skal serveres fra og lad den tø op i køleskabet i 1 - 2 timer.

Pynt feks med chokoladesnirkler.

