

mettes bryllupskage

indkøb

4 lagkagebunde
Fondant
evt. fondantfarve og tylose
125g hindbær
Vanilje (enten ekstrakt eller stænger)
1 dl. Yoghurt natural
7,5 dl piskefløde
200g toblerone
500g friske jordbær
100g mascarpone
76 g usaltet smør
76 g palmin
125g sukker
425g flormelis
3 spsk mælk
1/4 dl. past. æggehvide



step one

Jordbær/mascarpone mousse

500 g jordbær
2,5 dl fløde
100 g mascarpone
lidt vanilje

- Fløde og mascarpone piskes. Jordbærene snittes og blandes forsigtigt i. Smages til med vanilje. Stilles på køl min. en time.

Hindbær mousse

125 g optøede hindbær
1/2 spsk sukker
1/4 korn fra vaniliestang
1 dl. yoghurt natural
250 ml. piskefløde

- Bærene optøes og moses med sukker. Vend yoghurten i. Vend stivpisket fløde i og smag til med vaniljen.



Toblerone mousse

200 g toblerone
2,5 dl. piskefløde

- Tobleronen skilles i mindre stykker og meltes langsom over vandbad, kan evt. gøres i mikroovn. Piskefløden piskes stiv mens tobleronen køler af. Når tobleronen er kølet, vendes den med piskefløden.

Alle mousserne stilles koldt minimum en time.



step two

Opbygning af kagen

Først lægges en lagkagebund med jordbær/mascarpone mousse.

Derefter en ny bund med toblerone mousse, og til sidst en ny bund med hindbærmoussen.

Den sidste bund lægges på som top, og kanterne rettes til så kagen bliver så jævn som mulig.

Kagen stilles på køl minimum en time med sølvpapir omkring. Hvis man har en lagkagebundsform ville det være perfekt at opbygge kagen inde i den istedet for at bruge sølvpapir.



step three

Smørcreme m. palmin

76 g smør
76 g palmin
300 g flormelis
2 spsk mælk
ca 1 tsk vaniljeekstrakt

- Smøren og palminen blandes (piskes) i op til 10 minutter. Vaniljen og flormelisen tilsættes lidt af gangen. Til sidst tilsættes mælken.

Kagen smøres op med smørcremen. Sørg for at dække mousserne godt så de ikke går igennem fondanten senere. Kanterne gøres så skarpe som muligt. Kagen stilles på køl et par timer til smørcremen er blevet hård.



step four

Fondant

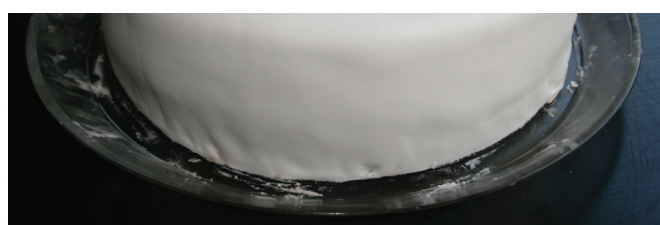
Fondant
Evt. pastafarve

- hvis fondanten skal indfarves gøres dette nu.

Fondanten rulles ud i et tyndt lag (ca 3 mm). Klistrer fondanten bruges evt. lidt flormelis.

Kan med fordel rulles ud på et stykke bagepapir. Når det er rullet ud vendes bagepapiret om med fondanten nedad og lægges henover kagen. fjern langsomt papiret.

Det overskydende fondant fjernes og fondanten glettes helt ud med fx en dejskraber. til sidst skæres kanten fin med en lille kniv.



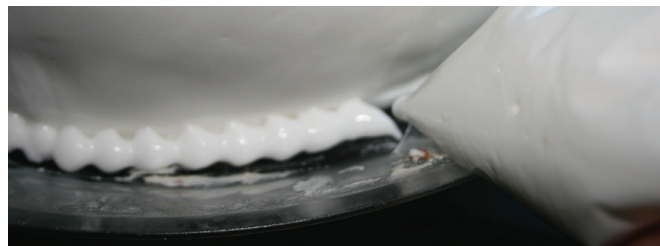
step five

Bomber

1/4 dl. past. æggehvider
125 g flormelis

- Æggehviden piskes stiv og vendes med flormelis. Massen bliver helt hård når den tørrer og skal derfor anvendes straks.

Massen hældes i en frysepose og der klippes hul i det ene hjørne. små "bomber" trykkes ud langs hele kanten.



step six

Pynt

Fondant
Pastafarve
tylosepulver

Fondanten blandes med evt farve og der tilsættes tylosepulver så fondanten tørrer ind og bliver hårde.

Nu sætter kun fantasien grænser, her er der lavet simple lyserøde sommerfugle.



Kagen serveres :)

