

Fødseldagsfødseldagslagkage - er hyldest til en traditionel fødselsdag

Tilegnet professor Svend Brinkman, for hans hyldest til traditionerne i bogen "Stå fast – Et opgør med tidens udviklingstvang". Det 7. bud i denne "selvhjælpsbog" er: "*Dvæl ved fortiden*" - for uden traditioner fra fortiden findes der intet meningsfuldt.

Opskriften er til 12 til 15 personer

Kagebund 1 - Tranebærkage

150 g smør
350 g sukker
3 æg – ca. 150 g
1,5 tsk. bagepulver
1,5 tsk. natron
300 g mel
2 dl tranebærsaft ufiltreret
rød frugtfarve

Smørret og sukker røres blødt og hvidt.

Æggene røres i et af gangen – rør grundigt inden næste æg tilsættes.

Hvedemel, bagepulver og natron sigtes sammen og blandes forsigtigt i sammen med tranebærsaft og farve.

Dejen fyldes i en springform med et diameter på ca. 23 cm.

Bages ved 200° C i ca. 25. min. Mærk efter med en strikkepind. Hvis der ikke hænger dej på pinden er kagen færdig.

Afkøl kagen et par minutter og vend dem ud af formen. Afkøles på rist.

Kagebund 2 - havregrynskage

25 g havregryn
25 g smør
30 g sukker
1/3 æg – ca. 20 g
korn fra 1/4 vaniljestang
1 tsk. hvedemel
1/3 tsk. bagepulver

Smelt smørret og rør det i havregrynene. Tilsæt sukker, vanilje og sammenpisket æg. Bland mel og bagepulver og bland det i dejen.

Tegne en cirkel med et diameter på ca. 23 cm på et stykke bagepapir. Vend papiret om når du ligger det på bagepladen. Fordel dejen på cirklen. Det skal være et meget tynd lag, brug evt. overskydende dej til at lave små havregrynskager.

Bages ved 180° C i ca. .10 min. Køles af og placeres på bagerist.

Kagecentrum - marengs

1 æggehvite

50 g sukker
1/2 tsk. eddike
korn fa 1/4 stang vanilje

Pisk æggehviten helt stiv. Halvdelen af sukkeret drysses i, mens du stadig pisker. Tilsæt eddiken. Pisk indtil marengsdejen er tæt og sej. Blandt resten af sukkeret med vaniljekornene og blandes i på en gang.

Dejen kommes i en engangssprøjte- eller plastikpose, klip spidsen. Lav lange marengsstænger af ca. 0,7 cm bredde på en plade med bagepapir.

Bages ved 110° C i ca. 30 minutter, til de løsner sig fra pladen-

Fyld 1 - Hvid chokolademousse

200 g hvid chokolade
4 blade husblas
4 æggeblommer – ca. 80 g
60 g rørsukker
ca. 0,5 del anisekstrakt – stjerneanis trukket i vodka
4 æggehvider – ca. 120 g
5 del piskefløde gerne 48%

Smelt chokoladen over vandbad.

Læg husblassen i vand.

Pisk æggeblommerne hvide og skummende med sukkeret. Tilsæt anisekstrakt.

Pisk fløde til skum

Pisk æggehviderne stive

Smelt husblassen i vandbad, med det vand der hænger ved

Hæld det smeltede husblas i en tynd stråle i æggemassen, mens der piskes. Rør den hvide-chokolade i.

Vend flødeskum og stiftpiskede hvider i ægge-chokolademassen

Sæt massen på køl.

Fyld 2 – Kongens af Danmarks sirup

75 g Kongens af Danmarks bolsjer
1 dl vand.

Knus bolsjerne. Hæld dem i en gryde og smelt dem i vandet ved svag varme.

Opbygning

Flæk tranebærkagen i to.

Udstik centrum af hver kagebund med en cirkel på ca. 4 cm. Fjern centrum.

Udstik en cirkel på ca. 10,5 cm. Udstik en cirkel på ca. 12 cm. Fjern de ca. 1,5 cm kagering mellem de to cirkler.

Placer havregrynsbunden på et stykke papir/pap på et fad.

Smør et tynd lag Kongen af Danmarks sirup ud over bunden. Gem resten af siruppen.

Læg den første tranebærbund – begge ringe - på havregrynsbund, og placer en kagering

foret med 10 cm kageplast eller lignende om de to bunde. Lav også et 10 cm højt "rør" af kageplast/papir og placere det i kagens centrum.

Fyld chokolademoussen i en engangssprøjtepose og klip spidsen af.
Udfyld først ringen mellem de to cirkler i tranebærbund 1 med chokolademousse.
Placere derefter et ca. 1,5 cm lag chokolademousse oven på tranebærbunden.
Læg den anden tranebærbund ovenpå.
Udfyld ringen mellem de to cirkler i tranebærbund 2.

Sæt kagen på køl sammen med resten af chokolademoussen.

Pynt

Sukkerpynt - lyseholderblomster

50 g Kongens af Danmarks bolsjer – eller ca. 6 g pr. lyseholder.

Mal/knus bolsjerne til mel. Klip 8 stykker bagepapir af ca. 8x8 cm. Placere et tyndt lag bolsjermel – 2-3 tsk. – på hvert styk bagepapir i en cirkelform på ca. 5 cm.
Opvarm en ovn med en pizzasten til ca. 130° C. Placere bagepapiret med bolsjemelet på denne og lad det smelte.

Tag pizzastenen ud af ovnen. Befri en bolsjercirkel fra bagepapiret efter en let afkøling. Form den til et kræmmerhus over et kræmmerhusjern. Lad den afkøle på jernet. Fortsæt sådan med de resterende bolsjercirkler. De behøver nødvendigvis ikke alle at slutte tæt til jernet – det vil give lidt variation i formen. Du kan også ændre formen og eksempelvis bøje den øverste kant ved at opvarme den med en hårtørre og forme bolsjerkræmmerhuset med en pinset.

Marcipanpynt

350 g marcipan

175 g flormelis

ca. 35-40 g glukosesirup

ca. 50 g rød marcipan

Ælt marcipan, florsukker og glukosesirup sammen.

Udrul marcipanen i en cirkel på ca. 30 cm.

Udrul den rød marcipan i ca. 2,5 mm. tykkelse. Skær den i strimler på ca. 0,7 cm bredde.

Skær strimlerne i længder på ca. 0,7 cm og 1,2 cm. Der skal være knap 40 af hver størrelse.

Placere de røde firkanter som flag på den hvide udrullede, brug glukosesirup opløst i lidt vand som "lim". Placere flagene symmetrisk om midten, og tryk dem godt fast. De røde firkanter skal være ca. 1 cm fra hinanden i det samme flag – og lidt længere mellem firekanter der ikke høre til samme flag. Det hvide kors bliver smallere, når marcipanen udrulles til sin endelige størrelse.

Udrul marcipanen til en cirkel på mindst 38 cm.

Tag kagen ud af køleskabet fjern kagering og plast.

Udfyld kagens centrum med marengsstænger - flagstænger. Skær/klip dem til så de flugter med kagens overside.

Smør kagen op med Kongen af Danmarkssirup og dernæst med resten af chokolademousen. Lad lidt Kongen af Danmarks sirup blive tilbage til den afsluttende pyntning af kagen.

Placere marcipanscirklen med flagene på kagen og tryk den til. Skær overskydende marcipan væk.

Servering

Placere forsigtigt kagen på det fad den skal serveres på. Fjern evt. papiret under den

Tag lyseholderne og placer dem i midten af kagen.

Tag hvide fødselsdagslagkagelys og sæt dem i lyseholderne- Dyp dem evt., i varmt vand et øjeblik før se sætte fast.

Pisk ca. 3 dl piskefløde til skum. Fyld det i en sprøjtepose forsynet med en tylle.

Placere flødeskim i et smukt mønstre rund om kagen og rund om lyseholderen.

Pynt flødeskummene med Kongens af Danmarks Sirup.

The til kagen

Nyd kagen med en god kop grøn the eller en Darjeeling. Men først skal der serveres varm chokolade med flødeskum.