

Medaljer med vaniljecreme og brombærskum

Opskrift til 10-12 store medaljer

Samlet tid

2,5 time (inklusive ventetid, mens cremen er på køl)

Ingredienser

Kager

- 250 g smør
- 190 g sukker
- 1 æg
- 450 g mel

Fyld

- 1/2 brev pulver med kagecreme (vi brugte den fra Dr. Oetker)
- 2,5 dl sødmælk til at røre kagecremen op med
- 1/2 liter piskefløde
- 1 glas brombærmarmelade

Desuden

- Glasur til toppen (lavet af lidt flormelis, vand og evt. lidt blå og rød frugtfarve)
- Friske brombær til pynt

Sådan gør du

VANILJECREMEN:

1. Rør kagecremen sammen efter anvisningen på pakken. Sæt på køl med film hen over i minimum et par timer. Du kan også sagtens lave vaniljecremen dagen før, så du er sikker på, at den er helt kold, når den skal bruges.

KAGERNE:

1. Rør ingredienserne til kagebundene sammen på en røremaskine med K-spaden, men kun indtil den smuldrede dej er lige ved at samle sig. Hæld dejen ud på bordet og gør det sidste arbejde med at samle dejen med hænderne. Lad dejen hvile i køleskabet i en halv times tid.
2. Tænd ovnen på 200 grader (almindelig ovn).
3. Rul dejen ud på et melderisbord til en tykkelse på 2-3 mm. Brug en udstikker eller toppen af et glas til at stikke runde kager ud med. Her kan du selv vælge størrelsen på dine medaljer – vores udstikker var 9 cm, men brug gerne en mindre. Med en udstikker på 9 cm. gav portionen 20 kager (dvs. til 10 medaljer).
4. Kom kagerne på en bageplade beklædt med bagepapir, og bag dem i 8-10 minutter, til de er gyldne i kanterne. Lad kagerne køle af på en rist.

SAML KAGERNE:

1. Lav en glasur, som du kommer på toppen af halvdelen af de afkølede kager – disse skal fungere som låget af medaljerne.
2. Pisk fløden til en let skum. Den skal kunne danne toppe, men pas på ikke at pisk den for meget. Rør flødeskummen sammen med cirka 5 spsk. brombærsyltetøj, eller så meget, som du synes.
3. Kom brombærflødeskummen i en sprøjtepose med stjernetyl, og sprøjt en høj krans på alle bundene.
4. Indeni flødeskums-kransen kommes en god klat vaniljecreme og en skefuld brombærsyltetøj. Læg låg på kagerne.
5. Pynt evt. toppen af medaljerne med en lille dut ekstra flødeskum og friske bær.