

Julekage med hvid chokoladecreme

Opskrift til 10 gode stykker

Ingredienser

Kagebunde

- 200 g mørk chokolade
- 200 g smør
- 190 g brun farin
- 110 g sukker
- 3 æg
- 1/2 tsk. bagepulver
- 1 tsk. stødt nellike
- 1/2 tsk. stødt kardemomme
- 1/2 tsk. vaniljesukker
- en knivspids stødt ingefær
- 2 små tsk. kanel
- 3 spsk. kakao
- 125 g hvedemel
- 60 g valnødder
- skal fra 1 øko appelsin

Bolchestribede marengs

- 2 æggebliver
- 135 g sukker
- lidt rød pastafarve

Creme

- 400 g naturel flødeost
- 100 g smør
- 75 g flormelis
- 1 tsk. vaniljesukker
- 150 g hvid chokolade
- 3 spsk. appelsinsaft, evt. også lidt revet appelsinskal
- et nip salt

Pynt

- snebolde
- slikstokke
- toffifée
- små Kinder-chokolade æg
- mandel dragée chokolader
- guldstøv

Sådan gør du

Kagebunde

1. Tænd ovnen på 175 grader.
2. Chokoladen smeltes sammen med smøret over vandbad. Stil til siden, så det køles let af.
3. Smør, brun farin, sukker og æg piskes godt luftigt. Derefter røres chokolade-massen i med en dejskraber.
4. Bland de tørre ingredienser, og sigt dem i. Vend forsigtigt rundt med en dejskraber, til massen er ensartet.
5. Tilsæt hakkede valnødder og appelsinskal, og vend igen rundt.
6. Smør en rund springform med smør. Jeg brugte en form på 27 cm. i diameter.
7. Hæl dejen i formen, og giv den cirka 45-50 minutter i ovnen. Stik i den løbende. Den skal have konsistens som en brownie, så der må godt følge en lille smule klister med op, men uden at den skal være flydende.
8. Vend kagen på hovedet ud af formen, og lad den køle af på en rist.

Stribede marengs

1. Tænd ovnen på 100 grader.
2. Sørg for at din skål er helt ren – der må hverken være den mindste rest af fedt eller vand i skålen, så kan marengsen ikke stivne.
3. Pisk æggehviderne stive.
4. Pisk sukkeret i, lidt af gangen.
5. Pisk marengsen, til den er helt stiv, blank og sej.
6. Gør en sprøjtepose klar med tyl. Farven har tendens til at perle på plast-sprøjteposer, så brug allerhelst en sprøjtepose af stof. Brug en pensel til at male lange striber på indersiden af sprøjteposen med den røde pastafarve.
7. Fyld marengsen i sprøjteposen, og tryk små marengskys ud på en bageplade med bagepapir.
8. Bag i ovnen i en lille halv time, alt efter, hvor store dine kyskager er. Kig til dem løbende, og mærk, om de er blevet hårde i kanten, og om de kan løftes fra bagepapiret. Så er de færdige. Lad dem køle af, inden kagen pyntes. Opbevar dem i en lufttæt beholder ved stuetemperatur.

Creme

1. Smelt den hvide chokolade over vandbad eller i mikroovnen.
2. Pisk alle ingredienser sammen med den smeltede chokolade.
3. Sæt på køl i mindst en time, gerne natten over.

Saml kagen

1. Skær kagen midt over med en brødkniv.
2. Nu skal cremen sprøjtes på. Fyld cremen i en sprøjtepose med valgfri tyl. Det kan være en god idé at sprøjte toppen af kagen med creme først, så du er sikker på at have nok creme til den "pæne" del. Så kan resten af cremen fordeles mellem bundene efterfølgende.
3. Læg kagen sammen og pynt med chokolader, slikstokke og guldstøv.