

Medaljer med vaniljecreme og flødeskum

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
- 1-2 dl jordbær- eller hindbærmarmelade

Desuden

- Chokoladeglasur til toppen (lavet af lidt flormelis, kakao og vand)
- Friske bær 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 meldrysset bord 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 chokoladeglasur, 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. Kom i en sprøjtepose med stjernetyl, og sprøjt en høj krans på alle bundene.
3. Indeni flødeskums-kransen kommes en god klat vaniljecreme og en skefuld syltetøj. Læg låg på kagerne.
4. Pynt toppen af medaljerne med en lille dut flødeskum og friske bær.