

Citronkage som talkage

Opskrift til 2 store tal, nok til 30-40 personer

Dagen inden servering:

- Bag kagerne og sæt dem på køl uden at skære tal ud
- Print og klip skabeloner ud til talene eller lav dem i frihånd.
- Lav din lemoncurd som kan stå på køl
- Lav din hvide chokoladecreme og stil den på køl
- Lav dine citronchips og stil på køl
- Lav dine marengskys og kom dem i en bøtte på køkkenbordet.

Dagen hvor den skal serveres:

- Skær kagen ud til tal
- Saml kagen i lag
- Pynt kagen

Samlet tid

6-8 timer i alt.

Ingredienser

Kage

- 3,5 dl sukker
- 20 æg
- 500 g marcipan
- 600 g smør
- 800 g mel
- 5 tsk. bagepulver
- 5 spsk. birkes
- 5 citroner
- 500 g hvid chokolade

Lemoncurd

- 6 økologiske eller usprøjtede citroner
- 3 æg
- 6 æggeblommer
- 180 g sukker
- 120 g smør

Hvid chokoladefrosting

- 750 g hvid chokolade
- 1600 g flødeost, naturel
- 500 g blødt smør

- 875 g flormelis
- 2 spsk. vaniljesukker

Marengskys

- 125 g æggehvite
- 200 g flormelis

Citronchips

- 2 usprøjtede citroner
- 2 dl sukker
- 2 dl vand

Forslag til pynt

- 10 gule macarons (vi købte vores)
- 1 pakke ananas kirsebær
- 2 hvide LION bar
- 1 god håndfuld gule påskeæg eller andet gul slik
- en håndfuld frisk mynte
- 3 passionsfrugter
- 1 tsk. guldstøv

Sådan gør du

KAGE:

1. Tænd ovnen på 180 grader (jeg bruger varmluft)
2. Tag æg og (alt) smør ud af køleskabet, så det bliver stuetemperatur og smørret bliver blødt.
3. Kom smør og sukker i en skål og pisk godt, så det bliver lyst og luftigt.
4. Kom så æg i et af gangen mens du pisker.
5. Kom revet marcipan, mel, bagepulver og birkes i dejen og pisk lidt igen
6. Riv skallen fra citronen i og pres også saften med
7. Hak den hvide chokolade groft og kom den i, vend det hele rundt.
8. Kom dejen i to bradepander, beklædt med bagepapir
9. Bag i ovnen i en halv times tid (prik i kagen efter 25 minutter), der skal ikke hænge dej på gafflen, men den må gerne være blød og saftig.
10. Lad kagerne køle helt af.

LEMONCURD:

1. Imens dine kager er i ovnen, kan du lave lemoncurd. Kom citronskallen fra 3 citroner i gryden sammen med saften fra alle 6 citroner.
2. Tilsæt æg, æggeblommer og sukker og varm forsigtigt op. Det skal ikke have særlig meget varme, så bliver det til røræg. Rør godt hele tiden ind til cremen begynder at blive tykkere (som en æggesnaps).
3. Når det begynder at blive tykkere, tilsættes smør. Slut for komfuret og lad blot smørret smelte langsomt i gryden.
4. Lad din curd køle af i køleskabet. Hvis den skulle få klumper, kan du sagtens si din lemoncurd.

HVID CHOKOCREME:

1. Smelt den hvide chokolade over vandbad. Lad det afkøle let, mens du forbereder resten.
2. Pisk flødeost, den bløde smør, flormelis og vanilje godt sammen, og hæld den hvide chokolade i, mens du stadig pisker. Hvis du kan ane en klumpet creme inden chokoladen hældes i, så fortvivl ikke – for den bliver glat i det chokoladen kommes i.
3. Lad frostingen køle helt ned i køleskabet, inden den kommes på kagen.

CITRONCHIPS:

1. Skyl citronerne, og skær dem i tynde skiver på et mandolinjern eller med en skarp kniv.
2. Kog sukker og vand sammen i 2-3 minutter. Læg citronskiverne i en skål, hæld sukkerlagen over, og lad dem stå i 15-20 minutter.
3. Tænd ovnen på 125 grader. Kom citronskiverne på en bageplade med bagepapir. Sæt bagepladen i ovnen, og bag citronskiverne i 45-60 minutter, til de er gyldne. Vend citronskiverne cirka midtvejs.
4. Lad citronskiverne afkøle på en bagerist.

MARENGSKYS:

1. Kom æggeghvider i en røreskål og pisk godt til det er helt stift. Det er vigtigt at skålen er helt ren og tørret fuldstændig af inden du pisker.
2. Kom flormelis i lidt af gangen mens du fortsat pisker. Bliv ved til din marengs er helt stiv og glansfuld/ blank.
3. Kom i en sprøjtepose med en stjernetyl og sprøjt små toppe ud på et stykke bagepapir. Hvis du ønsker lidt gul farve på dem, så kan du komme lidt gul frugtfarve ned i sprøjteposen langs kanten et par steder, inden din marengs kommes her i.
4. Giv dem en times tid i ovnen ved 80 grader varmluft.

SAML KAGEN:

1. Nu skal din citronkage skæres til tal, det er nemmest hvis man har printet en skabelon man kan ligge oven på kagen og skære ned omkring. Kom resterne/ kanterne i fryseren.
2. Smør de her tal med lemoncurd over det hele. Jeg kom et lag på 3-4 mm på.
3. Kom cremen i en sprøjtepose, jeg bruger en stor tyl. Sprøjt toppe ud på hele kagen. Cremen skal ikke være for blød, den må gerne komme fra køleskabet. Men den kan dog heller ikke presses ud hvis den er for hård. Det bedste er at tage den ud af en nat på køl og lade den ligge 15-20 minutter på køkkenbordet inden den sprøjtes ud.
4. Nu skal den pyntes med marengskys, citronchips (skåres i halve/ både), macarons, slik og bær, halve pasionsfrugter, mynteblade og lidt guldstøv til sidst.