

Mazarin talkage med smørcreme

Opskrift til 25 personer

Opskrift til 2 tal lavet ud af en enkelt bradepande, nok til ca. 25 personer personer

Samlet tid

2 timer

Ingredienser

Mazarinkage

- 450 g blødt smør
- 400 g sukker
- 450 g marcipan
- 9 æg
- 225 g mel
- 1 godt nip salt

Smørcreme

- 400 g smør
- 700 g flormelis
- 6 spsk. stærk kaffe, brygget
- 1,5 spsk. vaniljesukker
- 1 lille tsk. flagesalt
- 200 g mørk chokolade

Forslag til pynt

- friske bær
- flag
- slik/chokolader
- glimmer støv
- spiselige blomster

Sådan gør du

KAGEN:

1. Start med at tage smør ud af køleskabet, så det bliver blødt. Tænd også for ovnen (varmluft) 180 grader.
2. Når dit smør er en smule blødt, kan du starte med selve kagen: pisk smør, sukker og marcipan sammen til en luftig masse. Lad blot smørret stå fremme til din frosting (her skal du nemlig også bruge blødt smør)
3. Kom æg, mel og salt ved og pisk let sammen.
4. Kom dejen i en bradepande smurt med smør.
5. Bag i midten af ovnen i 20 minutters tid. Hold øje med den, for ovne er meget forskellige. Kagen skal være gylden på toppen, men endelig ikke tør. Hvis du stikker i den, må der gerne hænge

lidt blød kage fast.

6. Tag kagen ud af ovnen og lad den gerne køle helt af, før du skærer tallet ud. Du kan evt. sætte din frosting på køl imens, når du har lavet den. Den skal dog tages ud igen 5-10 minutter før den skal smøres ud, da den bliver hurtig hård.

SMØRCREME:

1. Smelt den mørke chokolade over vandbad eller i mikroovnen.
2. Rør alle de resterende ingredienser sammen med en håndmixer og tilsæt den smeltede chokolade.

SAML KAGEN:

1. Skær kagen ud i det tal eller bogstav eller tal du skal bruge. Jeg tegnede skabeloner på almindeligt papir, som vi klippede ud og lagde hen over kagen inden vi skar.
2. Kom smørcremen i en sprøjtepose med valgfri tyl (jeg brugte en stjernetyl) Sprøjt dutter på dit bogstav/tal.
3. Pynt med slik, bær, flag og spiselige blomster – eller hvad end du lyster at pynte med.