

Husk kagen til
Valentinsdag



VALENTINSKAGE

Ingredienser

Rice krispies bund:

Belcolade Selection Blanc 29,5%	200 g
--	-------

Olie	20 g
------	------

Rice krispies	200 g
---------------	-------

Kagebund:

Tegral Dark Moist Cake	1000 g
-------------------------------	--------

Olie	400 g
------	-------

Æg	400 g
----	-------

Vand	200 g
------	-------

Indlæg:

Topfil Hindbær 50 %	200 g
----------------------------	-------

Hindbærmousse:

Fløde	1000 g
-------	--------

Bavarois Neutral	175 g
-------------------------	-------

Belcolade Selection Blanc 29,5 %	350 g
---	-------

Mælk	300 g
------	-------

Classic Hindbær	90 g
------------------------	------

Glaze:

Miroir Glassage Fruits Rouge	Tilpas
-------------------------------------	--------

Metode

Rice krispies bund:

Smelt chokoladen i mikroovn. Tilsæt olien og rør derefter riice Krispie i.

Kom 100 g i en ring i diameter Ø 16 cm. Tryk det sammen. Sæt på køl.

Kagebund:

Alle ingredienser køres sammen 2 min. langsomt, og 3 min. hurtigt. Smør ud 1 kg pr. plade og bage ved 180 °C i ca. 10 min.

Stik runde bunde ud i Ø 16 cm og sæt på frys.

Indlæg:

Kom 150 g på den udstukkede kagebund og frys ned.

Hindbærmousse:

Mælk bringes i kog og hældes over Belcolade Blanc Selection. Lad stå 5 minutter og tilsæt Bavarois Neutral og Classic Hindbær. Piskes sammen. Herefter blandes det med den let piskede fløde.

Fremgangsmåde:

Kagen bygges omvendt - up side down, i en kagering på 18 cm i diameter. Hæld hindbærmoussen ca. halvt op i formen. Sænk det frosne indlæg af kagebund og Topfil i. Smør den evt. glat med lidt hindbærmousse. Frys ned. Tag kagen ud af formen og stil på en rist. Hæld den varme glaze ud over og sæt på Rice krispies bunden. Kagen pyntes efter ønske, evt. som billede.

