




Påskekake med spiselig mose

12 - 14 kakestykker

 Vanskelig

 up to 90 Min.



Denne kake er den perfekte påskedessert. Se de søte tipsene til å pynte den med fin påskepynt nederst i oppskriften, og sett kaken stolt frem på påkebordet som en spiselig påskedekorasjon.

Ingredienser:

Kakebunn med sitron og sitrontimian:

- 0,5 bunt sitrontimian , kan sløyfes
- 2 økologiske sitroner , skall og saft (ca. 75 ml)
- 300 g mykt smør
- 300 g sukker
- 2 ts Dr. Oetker Vaniljesukker med ekte Bourbonvanilje
- 5 egg str. M/L
- 350 g hvetemel
- 4 ts Dr. Oetker Bakepulver
- 1 knivsegg salt
- 60 g solsikkeolje

Ostekremfrosting med sitron:

- 1 pose Dr. Oetker Buttercream Base
- 200 g mykt smør
- 100 g kremost , kald
- 0,5 ts sitronsyre
- 1 økologisk sitron , skallet
- 1 ts Dr. Oetker Vanilla Paste , eller frøene fra en vaniljestang
- 175 g lemon curd , eventuelt sitronmarmelade

Mose:

- 4 egg str. M/L
- 120 g honning
- 1 knivsegg salt
- 50 g melis
- 100 g hvetemel , fordelt i eggehviter og eggeplommer
- 4 ts Dr. Oetker Bakepulver
- Dr. Oetker Grønn Konditorfarge
- 2 ts Dr. Oetker Bakekakao

Alternativ dekorasjon - sjokoladerede med sjokoladeegg:

- sjokoladeegg
- 30 g glassnudler
- 80 g mørk sjokolade





1 Kakebunn med sitron og sitrontimian:

Sett stekeovnen på 175 °C over- og undervarme.
Kle to springformer (Ø 20 cm) med bakepapir

Vask og tørk sitrontimianen, plukk bladene fra stilkene og hakk bladene grovt. Vask og tørk sitronene og riv skallet fint. Press deretter saften av sitronene.

Ha romtemperert smør, sukker og vaniljesukker i en bolle. Pisk grundig med en håndmikser til det er lyst og luftig. Tilsett så eggene ett om gangen og pisk godt mellom hvert egg. Tilsett sitrontimian, sitronskall og -saft og pisk i ca. 3 minutter.

Bland hvetemel, bakepulver og salt og sikt det i smørblendingen, tilsett oljen. Pisk røren kort sammen til den akkurat er blandet. Fordel røren i to springformer (Ø 20 cm) kledd med bakepapir.

Stek kakene midt i ovnen i 35-40 minutter. Kjenn etter med en bakepinne om kakebunnene er ferdige. Kakebunnen skal ikke feste seg til bakepinnen.

Ta kakebunnene ut av ovnen og la de avkjøles.

2 Ostekremfrosting med sitron:

Ha innholdet av en pose Base for Buttercream i en bolle og tilsett romtemperert smør, kald kremost og sitronsyre. Pisk med en håndmikser i 4 minutter, til smørkremen er lys og luftig. Alternativt kan smørkremen piskes i en kjøkkenmaskin. Tilsett finrevet sitronskall og vanilla paste, og pisk det raskt sammen. Sett smørkremen til side i romtemperatur.

3 Montering:

Ta de avkjølte kakebunnene ut av formene og fjern bakepapiret. Om nødvendig skjær av litt av toppen for å gjøre de helt flate. Del bunnene i to lag slik at det til sammen blir 4 like tykke bunner.

(Hvis du ønsker å lage en hare på vei inn i sitt hull til dekorasjon, så sparer du den ene bunnen slik at kaken moteres med kun 3 bunner.)

Legg en bunn på et serveringsfat. Fordel 1/3 -del av lemon curden (eller sitronmarmeladen) utover bunnen. Fordel forsiktig 1/5 -del av frosting over lemon curden og topp med den neste bunnen. Gjenta med lemon curd og frosting for de resterende bunnene, smør et lag frosting på toppen av den øverste bunnen. Sett resten av smørkremen til side på benken, den skal brukes til å feste mosen på kaken til slutt

Sett kaken i kjøleskap i ca. 20 minutter.

Alternativ dekorasjon - hare på vei ned:

50 g hvit sjokolade

1 stk. lys kakebunn , fra

kakebunnen med sitrontimian

ca. 50 g smørkrem , fra

hovedoppskriften

90 g marsipan

1 ss melis

Dr. Oetker Rosa Konditorfarge





4 Mose:

Skill eggehviter og eggeplommer i hver sine boller. Ha honning i bollen med eggeplommer og pisk det sammen til det blir lyst og kremet.

Pisk eggehviter, salt og melis sammen til det blir til en stiv marengs i en annen bolle. Fold inn eggeplommeblandingen i marengsen. Sikt hvetemel og bakepulver i deigen og fold det forsiktig sammen. Vend så inn grønn konditorfarge. Tilsett kakaopulver og rør det kun delvis inn i deigen, slik at det oppnås en marmorert effekt.

Fordel deigen i fire boller som tåler mikrobølgeovn.

Ha en bolle av gangen i mikrobølgeovnen og bak den på 800 W i ca. 1½ minutt. Gjenta med alle bollene. La kakene avkjøles og brekk de deretter opp i mindre biter, så det ligner mose.

Ta kaken ut av kjøleskapet og smør resten av smørkremen i et jevnt lag på siden av kaken. Trykk forsiktig mose inn på kakens sider og topp, slik at den er helt dekket med mosen.

5 Eventuell dekorasjon - Sjokoladerede med sjokoladeegg:

Ta ett glass med en diameter på ca. 6,5 cm og en høyde på 4 cm. Sett det opp ned, dekk det med sølvfolie og legg det i fryseren.

Hakk sjokoladen i små biter og smelt forsiktig 2/3-del i en bolle over et vannbad, eller i mikrobølgeovn. Ta bollen av varmen og rør inn resten av sjokoladen til alt er smeltet. Knekk glassnudlene i biter på ca. 2 cm og vend de forsiktig inn i den smeltede sjokoladen.

Bruk hånden eller en gaffel og legg sjokoladen med glassnudlene rundt det kalde glasset slik at det former seg som et rede. La det stivne i fryseren.

Når sjokoladen har stivnet fjernes redet fra glasset og sølvpapiret. Sett redet på toppen av kaken og fyll det med sjokoladeegg.





⑥ Eventuell dekorasjon - Hare på vei inn i hullet sitt:

Hakk sjokoladen i små biter og smelt forsiktig 2/3-del i en bolle over et vannbad, eller i mikrobølgeovn. Ta bollen av varmen og rør inn resten av sjokoladen til alt er smeltet. Ha sjokoladen i en sprøytepose og sprøyt to kaninører på et stykke bakepapir. La sjokoladen sette seg i kjøleskap eller i fryseren.

Mos den fjerde kakebunnen til smuler og rør det sammen med 50 g smørkrem, tilsett evt. litt mer om massen blir veldig tørr, eventuelt tilsett litt sitronmarmelade eller lemon curd. Dekk en skål med en diameter på ca. 10,5 cm og volum på 220 ml med plastfolie. Ha kakemassen i bollen og press det lett sammen, jevn ut overflaten. Sett kaken i kjøleskap i minimum 30 minutter.

Elt marsipan og melis sammen. Ta 10 g marsipan og rull det til en rund kule, klipp litt inn i kulen flere gange med en saks og rull deretter kulen igjen, så den får en litt ujevn overflate, som ligner en harehale.

Ta 20 g marsipan, del den i to og form to poter.

Ta 5 g marsipan og farg det med litt rosa konditorfarge. Del kulen i 8 veldig små kuler og 2 litt større. Trykk de lett flate, dette skal være harens tredeputer. Fest de fast på potene med litt vann.

Kjevle ut resten av marsipan ut på et bord drysset med melis til en sirkel med en tykkelse på ca. 2 mm. Denne skal dekke haren.

Ta kaken ut av bollen og fjern plastfolien. Legg den kjevlede marsipanen over kaken og glatt den ut. Skjær bort oveflødig marsipan langs kanten av kaken. Sett den lille kaken med marsipan på toppen av den mosedekkede kaken

Fest halen og potene på kaken med litt vann. Trykk ørene forsiktig inn i toppen av marsipankaken.



Tips:

Om mikrobølgeovnen kun har en 1000 W innstilling, så bakes mosen i ca. 1 minutt.

Om du ikke ønsker litt smak av kakao i mosen kan man bruke litt brun konditorfarge, eventuelt la være å farge deler av mosen brun og bare la den være helt grønn.



