



Vegansk lagkage med hindbær og chokolade | Bag live med Liv Martine

8 portioner



Avanceret



op til 90 minutter (ekskl. evt. bage- og afkølingstid)



Bag live med Liv

Hvis du vil bage sammen med Liv Martine søndag den 27. januar 2019 kl. 13, er det denne lækre opskrift du skal handle ind til. Udsendelsen tager ca. 1½ time og streames live på Kagerullen's Facebook side, og du kan stille spørgsmål undervejs. Et godt råd er at have alle ingredienser klar og afvejet inden udsendelsen starter. Du finder en indkøbshjælp herunder, som viser hvor du kan købe Dr. Oetker produkterne. Videoen er også tilgængelig efter liveudsendelsen, hvis du ønsker at se den på et senere tidspunkt.

Indkøbshjælp

De brugte Dr. Oetker produkter kan købes i følgende butikker:

Du kan købe alle de benyttede Dr. Oetker produkter fra opskriften, som et samlet kit på Bagetid.dk ved at klikke her.

Dr. Oetker Økologisk Bagepulver kan købes i Meny, Kvickly, SuperBrugsen og ABC Lavpris, samt online på Abashop.dk, Bagetid.dk, Coop.dk og Nemlig.com.

Økologisk Vaniljesukker kan købes i Kvickly, og udvalgte Meny og SuperBrugsen-butikker, samt online på Nemlig.com, Abashop.dk og Bagetid.dk.

Dr. Oetker Økologisk Kagecreme kan købes i Meny, SPAR, i udvalgte Kvickly og SuperBrugsen, samt online på Bagetid.dk, Coop.dk og Abashop.dk.

Dr. Oetker Vegegel kan købes i Meny, ABC Lavpris, Coop-butikker med veganerafdeling, samt online på Bagetid.dk og Abashop.dk.

1 Tænd ovnen på 175 °C varmluft.

2 Veganske lagkagebunde med kakao

Dræn væden fra en 400 g dåse kikærter over i en røreskål. Pisk kikærtvandets til en luftig masse. Tilsæt 1 spsk. sukker ad gangen. Pisk indtil sukkeret er opløst og massen er luftig og ligner marengs.

Hvis kokosolien er fast, så smelt den så den lige akkurat er flydende, og lad den afkøle lidt.

Redskaber

2 stk. Sprøjteposer eller fryseposer

Kageplast - ca. 150 cm (højde 8 cm)

Justerbar kagering / fast bagering ø 15-16 cm

Sprøjtetyl; eller en lille rund udstiksform

Kagespartel, lille vinklet metal kagespartel

Veganske lagkagebunde med kakao

Ca. 1 3/4 dl vand fra kikærter på dåse (væden fra en 400 g dåse)

200 g sukker

75 g kokosolie

175 g hvedemel

50 g kakao

1 tsk. Dr. Oetker Økologisk Bagepulver

1 tsk. Dr. Oetker Økologisk Vaniljesukker

1 knsp. salt

Vegansk chokoladecreme

50 g Dr. Oetker Økologisk Kagecreme

2 1/2 dl soyamælk

25 g hakket, mørk chokolade, vegansk

Vegansk hindbærmousse

1 dl koldt vand

1 brev Dr. Oetker Vegegel

50 g frosne hindbær

25 g sukker

125 ml soyafløde fra køl

1 tsk. Dr. Oetker Økologisk Vaniljesukker

Hindbærglasur

30 g frosne hindbær

150 g flormelis

1/2 dl vand

Chokoladebånd og oblater (cirkler)

200 g mørk chokolade, vegansk

80 - 100 g friske hindbær



Rør mel, kakao, bagepulver, vaniljesukker og salt sammen. Sigt det ned i den luftige masse. Vend forsigtigt dejen sammen, tilsæt kokosolien og vend igen til dejen er ensartet.

Tegn 3 cirkler på 16 cm i diameter på et ark bagepapir. Vend papiret om og fordel dejen ligeligt i de 3 cirkler. Bag bundene i 12-15 minutter. Træk bagepapiret med bundene over på køkkenbordet og lad bundene køle helt af. Udstik derefter de tre bunde med bageringen, så størrelsen kommer til at passe præcis.



Foto 1

3 Vegansk chokoladecreme

Ryst posen med kagecreme og afvej 50 g af indholdet. I en lille skål blandes kagecremepulver og $\frac{1}{2}$ dl soyamælk sammen til en jævning. Opvarm den resterende 2 dl soyamælk i en kasserolle indtil den når kogepunktet. Tilsæt jævningen til mælken under kraftig piskning. Kog cremen igennem i 1 minut, imens der piskes kraftigt. Hæld cremen over den mørke chokolade og vend det sammen indtil chokoladen er helt smeltet og er fuldt indarbejdet i cremen. Kom cremen i en frysepose eller sprøjtepose, luk luften ud og læg den fladt på køl i køleskab eller fryser til chokoladecremen er fingervarm.

4 Vegansk hindbærmousse

Pisk vand og Vegegel sammen i en gryde, tilsæt hindbær og sukker, og kog blandingen op til den tykner. Lad den herefter køle let.

Kom soyafløde og vaniljesukker i en skål og pisk det til skum. Vend herefter lidt af soyaflødeskummet sammen med hindbærmassen. Vend resten af soyaflødeskummet i. Kom hindbærmoussen i en sprøjtepose og læg den på køl indtil brug.

5 Hindbærglasur

Kog de frosne hindbær op med $\frac{1}{2}$ dl vand (enten i en kasserolle eller i mikroovn) og pres det igennem en si. Si flormelis for klumper og tilsæt hindbærsaft indtil den rette konsistens. Glasuren skal være forholdsvis tyk.

6 Samling af kagen

Placer en af bundene på et serveringsfad, kom kageplast og en kagering om bunden.

Klip hul i spidsen af sprøjteposen med chokoladecreme. Sprøjt cremen langs kageringens kant på den første bund.

I midten sprøjtes hindbærmoussen. Kom derefter en til bund på. Gentag med creme og mousse på denne bund. Top med den sidste bund.

Kom glasuren på toppen af kagen og smør den jævnt ud. Sæt kagen på køl eller frost indtil den har sat sig.

7 Chokoladebånd og oblater (cirkler)

Hak chokoladen fint og kom den i en skål, der er egnet til mikroovn. Varm chokoladen 10 sek. ad gangen, tag den ud og rør rundt i chokoladen imellem hver gang. Når chokoladen begynder at smelte, varmes der kun i intervaller af 5 sek. Dette fortsættes indtil chokoladen når en temperatur på 31-32 °C. Husk at røre undervejs. Hvis temperaturen når over 34 °C, kan chokoladen ikke størkne. Start da forfra med ny chokolade og brug den kasserede chokolade til en kage, hvor chokoladen skal bages.

Tag bageringen og kageplast af kagen. Klip et stykke kageplast med samme længde som omkredsen af kagen. Smør den tempererede chokolade ud på kageplasten med en vinklet metalspatel. Placer kageplasten med chokoladen rundt om kagen, og sæt kagen i fryseren i 5 minutter.

Tag endnu et stykke kageplast, denne gang et mindre stykke og smør chokolade herpå. Lad det sætte sig en smule ved stuetemperatur. Tag bunden af en tyl og udstik chokoladecirkler/-oblater. Lad dem størkne helt, vend plasten om og træk denne af. Pres blidt cirklerne ud af chokoladebåndet.



Tag kagen ud af fryseren, og træk forsigtigt kageplasten af kagen. Pynt til slut kagen med hindbær og chokoladeoblater langs chokoladbåndets kant.



© Dr. Oetker Danmark A/S · Sydvestvej 15, 5. sal · 2600 Glostrup · www.oetker.dk
E-mail: kontakt@oetker.dk · Tlf. 44945233