

LAGKAGE

Samlevejledning

Før en justerbar stålring med bagepapir. Tilskær Joconde Imprimen og læg det langs bagepapiret, med mønstret udad. En bund lægges i og stålringen strammes til. Bunden overhældes med et godt lag AC karamel-creme. Dernæst hældes den mørke chokolademousse på og endnu en kagebund lægges i. Ovenpå hældes karamelchokolademoussen og det hele stilles på køl til karamelchokolademoussen har sat sig og overhældes med kakaoglacen. Stil på køl mindst et par timer – gerne natten over.

Joconde Imprime med tuilliedej (mønster)

Mørk mønster:

- 80 g. blødt smør
- 80 g. flormelis
- 80 g. æggehvider
- 55 g. hvedemel blandet med 25 g. kakaopulver

Rør smøret og tilsæt flormelis lidt efter lidt, dernæst røres hviderne i lidt ad gangen og slutteligt melblandingens af 2 omgange.

Hældes på plade med bagepapir og mønsteret laves med specialspatel. Opskriften er til 60*40cm plade.

Ovenpå dette hældes Joconde Imprime jf. nedenstående opskrift

- 100 g. mandelmel
- 95 g. flormelis
- 55 g. hvedemel
- 5 æg
- 1 æggeblomme
- 4 æggehvider
- 50 g. sukker
- 50 g. smeltet smør

Mandelmel, hvedemel og flormelis røres sammen (gerne i røremaskine). Æggene og æggeblommen tilsættes, der røres kraftigt i et par minutter og det stilles til side.

Pisk æggehviderne og sukkeret til det akkurat bliver stift.

De piskede hvider foldes forsigtigt i dejen skiftevis med det smeltede smør og bages ved 220 °C grader i ca. 7-9 min eller til den er gylden.

Mørk chokolademousse

- 200 g. fløde
- 200 g. AC mørk chokolade 70%
- 200 g. letpisket fløde

Den upiskede fløde koges op, hældes over chokoladen og afkøles til ca. 32-35 °C grader.

Så vendes den letpiskede fløde forsigtigt i.

Støbes i den endelige kageform – se "samlevejledning" øverst.

Chokolade-trøffelbund

Til 1 stk. af 22cm i diameter – der er brugt to stk. til den afbilledet kage.

- 45 g. AC mørk chokolade 70%
- 150 g. marcipan
- 100 g. sukker
- 60 g. smør
- 15 g. hvedemel
- 2 æg

Smelt chokoladen og lad den afkøle mens marcipan og sukker røres sammen.

Smøret røres i marcipan/sukkermassen lidt ad gangen.

Den smeltede og nu afkølede chokolade røres i sammen med melet.

Slutteligt røres æggene i.

Bages i en springform foret med bagepapir ved 170 °C grader i ca. 20 min.

Karamelchokolademousse

- 200 g. AC karamelchokolade
- 4 bl. husblas
- 100 g. pasteuriseret æggeblomme
- 50 g. sukker
- ½ L. fløde
- ½ vaniljestang

Udblød husblas i koldt vand i 10min

Smelt chokoladen.

Æggeblommer og sukker piskes hvidt.

Fløden piskes cremet

Smelt husblassen over vandbad.

Pisk den smeltede chokolade i æggesnapsen, dernæst piskes husblassen efterfulgt af 1/3 af fløden. De sidste 2/3 af fløden vendes i.

Støbes i den endelige kageform – se "samlevejledning" øverst.

Kakaoglace

- 1 bl. husblas
- ½ dl. fløde
- ½ dl. vand
- ¾ dl. sukker
- 3 spsk. Kakaopulver

Husblassen udblødes i koldt vand i 10 min.

Fløde, vand, sukker og kakaopulver koges op og nedkøles til ca. 30 °C grader. Husblassen røres i og massen støbes i den endelige kageform – se "samlevejledning" øverst.