

## Jordbærkage - Live bagning D. 17. maj 2020 kl. 11:00



- Gør bagværk til livsglæde

### Opskrift

mazarinmasse

250 g marcipan

250 g sukker

250 g blødt smør (stuetemperatur)

5 æg (stuetemperatur)

65 g hvedemel 10% proteinindhold



Marcipanen røres ud i sukkeret med kagespartel  
I røremaskine, indtil der ikke er marcipan klumper mere.  
lav/middel hastighed.

50 % af smørret røres i, skulle der være lidt marcipanklumper kan de røres ud nu.  
Middel/høj hastighed.

De sidste 50% smør røres i massen.

1 æg af gangen røres i (ca. 10 sec. ved høj hastighed), næste æg – 10 sec osv....  
Stop røremaskinen når sidste æg har rørt 10 sec.

65 g mel røres i med en håndspartel (slikpot)

Dejen deles i 2 stk. **snegleforme** eller **tærteforme**.

Direkte i ovnen ved 200 grader, bages i ca. 14 minutter

Når bundene har stået i 10 minutter fordeles **Non temp choko** på bunden indtil du skammer dig.  
Når det er smeltet glattes det ud med en ske. Sæt bunden på køl.

Mousse pr. bund: ¼ l. piskefløde piskes til meget let skum, tilsæt 50 g jordbærmarmelade og  
20 g **Kagecreme** (skal være koldcreme som Bagekursets) og vendes hurtigt men forsigtig  
sammen.

Må ikke blive for stift.

Tilsættes en frysepose, klip 2 cm. stor hul i hjørnet og sprøjt i midten af bunden.

Der lægges halve danske jordbær over moussen helt ud til kanten.

½ dl jordbærmarmelade koges op, sigtes og pensles over jordbærende

Velbekomme