



SOMMER- frugtkage m. dobbelbund



ALT skåret frugt tager sig godt ud som pynt på kager (noget af det kræver dog citron, eller gelering for at holde sig pænt...

OPSKRIFT

Sommerkage loadet med frugt

Ingredienser dej

Smør (504012)	550 g
Sukker (310428)	300 g
Bagepulver (390080)	20 g
Mælk (500978)	450 g
Æggeblommer (540307)	160 g
Hvedemel (101234)	330 g
<i>I alt</i>	<i>1.810 g</i>

Ingredienser marengs

Æggehvider (540306)	320 g
Sukker (310428)	450 g
Vaniljesukker (304846)	15 g
Hassel nødder (330012)	150 g
<i>I alt</i>	<i>935 g</i>

Ingredienser creme & frugt

Piskefløde (501021)	600 g
Crème Fraîche (500850)	600 g
Evt. vaniljesukker	
Frugt fra BÄKO	
Jordbær (565145)	
Blåbær (564313)	
Hindbær (564312)	
<i>I alt</i>	<i>1.200 g</i>

Sådan gør du:

Dej: Margarine og sukker piskes sammen. Pisk nu æggeblommer deri. Tilsæt derefter de sidste ingredienser og pisk kort sammen.

Marengs: Æggehvide og sukker piskes luftigt. Herefter vendes de øvrige ingredienser i.

Øvrigt: Hæld først dejen på pladen og fordel, dernæst puttes marengsen ovenpå.

Bages derefter ved 200 grader i ca. 25-30 min.

Kagen tages derefter ud og afkøles.

Herefter piskes fløde til flødeskum og blandes med crème fraîche. Tilsæt evt. en smule vaniljesukker, for en lidt sødere variant.

Skær frugt ud i og pynt kagen. Her kan du slippe kreativiteten løs og ex. også pynte med mynte, slik, krymmel eller chokolade på toppen.

TIP! Kan pyntes med mange forskellige frugter. Vindruer, brombær, kirsebær, kiwi og fersken egner sig også godt.

Kan laves som en hel lagkage (ser her på siden), men kan med fordel også skæres op i 6 stk. kager inden den pyntes.

Kagen kan også laves i glas, hvor du ligger bunden (udstukket) nederst og topper med fløde og bær.

Bage temperatur: 200° C
Bagetid: ca. 25-30 minutter
Til: 1 kantplade (46 x 61 x 5 cm)
Varenummer: 898537

