



Variation af denne [Ribslagkage](#)

Chokolade/lakrids/blåbær lagkage

Ingredienser

Bunde

- 1,5 æggehvider
- 0,5 æg
- 125 g sukker
- 100 g hasselnødder
- 40 g hvedemel
- 1 ts. bagepulver
- 40 g digestivekiks
- 25 g smør
- 25 g flormelis
- 1 spsk. sirup
- 1 spsk. fløde

Fremgangsmåde

Bunde

1. Pisk æggehvider og det hele æg sammen med sukker til massen er hvid og luftig.
2. Hak 50 g af hasselnødderne groft. Hak de resterende 50 g meget fint i minihakker.
3. Vend mel og bagepulver i æggemassen. Vend herefter knuste digestive og de finthakkede nødder i massen.
4. Smelt smør i et kasserolle og tilføj flormelis. Lad det simre kort og tilføj herefter sirup og fløde.
5. Kom de grofthakkede hasselnødder heri og vend karamelmassen i æggemassen.
6. Hæld massen i smurt springform med en diameter på 17 cm. Sæt varmebeskyttelse på
7. Bag i en forvarmet ovn på 175 grader i 20 minutter??? (måske mindre – mærk med strikkepind)
8. Skær kagen over til to bunde, når den er kølet lidt af.

Chokolade/lakridsmousse

1 blad husblas
75 g hvid kvalitetschokolade
1,9 dl piskefløde
1 tsk rålakridspulver

Chokolade/lakridsmousse

1. Udblød husblas i koldt vand i 10 minutter.
2. Hak chokoladen, og læg den i en skål.
3. Varm forsigtigt fløden op i en gryde til lige under kogepunktet.
4. Hæld den varme fløde over chokoladen, og rør rundt, så chokoladen smelter.
5. Tilsæt lakridspulver og smag til
6. Klem væsken ud af husblassen, og rør husblassen i chokoladecremen.
7. Dæk skålen med husholdningsfilm, så filmen rører overfladen på chokoladecremen.
8. Sæt skålen på køl i 2-3 timer, til cremen er stivnet.

Første samling

1. Film den ene ende af din form til så den lukker tæt. Kom den ene bund heri, kør konditorplast rundt langs siden af formen.
2. Tag chokolade/lakridscremen ud af køleskabet, og pisk den til en luftig mousse med en elpisker.
3. Fordel moussen over bunden (skal være ca. 1 cm høj)
4. Fordel en lille håndfuld blåbær rundt i moussen. Kom den anden bund ovenpå og stil på køl i mindst 2 timer (gerne natten over).

Lakridskaramel

- 100 g sukker
- 1 dl piskefløde
- 40 g smør, stueterempereret
- 1-1,5 spsk. rålakridspulver
- 0,5 knivspids salt, fint
- evt. lakridssirup
- (for lakridselskere)

Lakridskaramel

1. Varm sukker op i en gryde ved svag varme.
2. Varm samtidig fløden op til kogepunktet.
3. Når sukkeret er smeltet til en flot gylden karamel tilføjes langsomt fløden under omrøring. Afkøl.
4. Tilføj rålakridspulver og smag til.
5. Tilføj smør under piskning. Hæld ovenpå den øverste bund.

Blåbærmousse

- 125 g friske blåbær
evt. frosne, evt. hindbær
- 1 spsk sukker
- 1 tsk vaniljesukker
- 1 dl skyr
- 2½ dl fløde
- 2 blade husblas

Pynt

Friske blåbær
200 g hvid chokolade
Fløde pisket til skum

Blåbærmousse

1. Pisk fløden til flødeskum (pisk let og stil derefter i køleskab)
2. Kog blåbærrene i 5 minutter
3. Lad blåbærrene køle af så de er lune/halv-kolde.
4. Bland de kogte bær med sukker og vaniljesukker.
5. Sæt husblas i et glas eller en kande med koldt vand i ca. 10 minutter
6. Kram husblassen fri for vand og smelt den i en kasserolle med et par skefulde af bærblandingen. Rør i det mens det smelter (det går stærkt).
7. Når husblassen er smeltet, blandes den sammen med resten af bærblandingen.
8. Vend yoghurten ned i blandingen.
9. Vend dernæst flødeskummet ned i blandingen.
10. Stil skålen med mousse i køleskabet i nogle timer inden du fordeler den ud på kagebundene, gerne 6-8 timer men som minimum indtil lakridskaramellen har sat sig.
11. Fordel moussen over lakridskaramellen – laget skal være 1,5 cm. Sæt på køl.

Pynt og samling

1. Temperer 80 g chokolade enten i mikrobølgeovnen eller over vandbad.
2. Tag en halv teskefuld chokolade på et stykke bagepapir og kør skeen i et strøj hen over papiret med chokoladen, så den strækker sig ca. 4-5 cm. Gentag dette minimum 12 gange
3. Pisk flødeskummet og put i en sprøjtepose med en stor stjernetyl.
4. Tag din kage ud af formen og sprøjt 8 ens runde cirkler langs kanten på kagen. Placer et blåbær i midten af hver cirkel og læg et chokoladestrøj op af hver af disse cirkler.
5. Skær et stykke konditorplast til, så det kan nå rundt om kagen og er ca. 3 cm. højt.
6. Temperer 120 g chokolade, fyld i en sprøjtepose med en lille rund, neutral tyl og lav et gittermønster på det udstrakte konditorplast. Lad chokoladen hvile et par minutter og læg det rundt om kagen og sæt på køl i 5 minutter.
7. Tag plastet forsigtigt af chokoladen, så mønsteret bliver rundt om kagen.