



# Kageforme i blomsterform

da Produktinformation og opskrift

---

Varenummer: 370 616

---

## Slip-let-belægning

De 3 bageforme har en slip-let-belægning, så det færdige bagværk er let at løsne fra formene. En yderligere fordel er, at de er lettere at rengøre.

- ▷ For at beskytte belægningen bør du undgå at bruge skarpe eller spidse genstande under bagning og rengøring. Skær ikke i kagebundene i bageformene.
- ▷ Hvis bagværket undtagelsesvis hænger fast i formen, kan du løsne det med en dejskraber med gummiblad el.lign.

## Før første brug

- ▷ Vask bageformene med varmt vand og opvaskemiddel. Tør derefter omgående bageformene af for at undgå pletter. Bageformene **tåler ikke maskinopvask.**

## Anvendelse

- ▷ Smør bageformene med smør eller margarine før brug, og drys evt. også med lidt mel.
- ▷ **Brug ovnhandsker e.l., når du tager fat om de varme bageforme.** Stil altid de varme bageforme på et underlag, der kan tåle varme.

- ▷ Lad kagebundene køle af (i mindst 10 minutter), inden du tager dem ud af formene. Den bagte dej stabiliserer sig under afkølingen, og der opstår et luftlag mellem kagebundene og bageformene.

## Rengøring

- ▷ Rengør så vidt muligt bageformene umiddelbart efter brug; så er det nemmest at løsne dejresterne. Genstridige dejrester kan fjernes med en opvaskebørste med **bløde børster**. Tør derefter omgående bageformene af for at undgå pletter.  
Bageformene **tåler ikke maskinopvask**.
- ▷ Bageformene skal opbevares tørt.



[www.tchibo.dk/vejledninger](http://www.tchibo.dk/vejledninger)

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.dk](http://www.tchibo.dk)

# Dobbelt chokoladelagkage

## Ingredienser (til 16 stykker)

### Til dejen:

5 æg (str. M)  
200 g sukker  
2 tsk. vaniljesukker  
1 tsk. salt  
400 ml kærnemælk  
100 ml solsikkeolie  
200 ml varmt vand  
400 g mel  
1 tsk. bagepulver med top  
100 g bagekakao

### Til pynten:

100 g hasselnødder  
100 g sukker  
20 g smør

### Til cremen:

6 blade hvid husblas  
200 g hvid overtrækschokolade  
25 g kokossmør  
250 g mascarpone  
1 tsk. vaniljeekstrakt  
500 ml fløde  
50 g flormelis

### Desuden skal du bruge:

Smør til at smøre formene  
Karamelsauce til at dryppe på kagen

**Tilberedningstid:** ca. 40 minutter (plus ca. 60 minutter bagetid, ca. 30 minutter til afkøling og ca. 4 timer i køleskab)

## Tilberedning

Varm ovnen op til 180 °C (over-/undervarme).  
Smør de 3 kageforme omhyggeligt med smør.

**Tilberedning af dejen:** Pisk æg, sukker, vaniljesukker, salt, kærnemælk, olie og varmt vand sammen i en skål. Bland de øvrige ingredienser til dejen sammen i en anden skål, og pisk derefter det hele sammen.

Der skal bruges 6 kagebunde til denne lagkage. Start derfor med at fordele ca. 280 g dej på de 3 bageforme, og bag dem i ca. 9 minutter.

Tag derefter bageformene ud af ovnen, og brug om nødvendigt en kniv til at løsne de færdige kagebunde rundt i kanterne, hvorefter de vendes ud på en bagerist.

Vask derefter de 3 bageforme, tør dem af, og smør dem med smør igen.

Fyld dem så med resten af dejen, og bag 3 bunde mere som beskrevet.

**Tilberedning af pynten:** Rist hasselnødderne i en pande uden fedtstof, og stil dem til side. Smelt sukkeret gyldent i panden. Tilsæt smørret med det samme, og rør hasselnødderne i, lige så snart det er smeltet.

Hæld hasselnøddemassen på et stykke bagepapir, og lad den stivne.

Hak den derefter groft.

**Tilberedning af cremen:** Læg husblasbladene i blød i koldt vand, følg anvisningen på pakken. Hak den hvide overtrækschokolade, og smelt den med kokosfedt over varmt vandbad. Pisk den sammen med mascarpone og vaniljekstrakt.

Opvarm de dryppende våde husblasblade i en gryde, til de er opløst. Rør 1 spsk. af mascarponeblandingen sammen med husblassen. Rør så denne blanding i resten af mascarponecremen. Stil denne masse koldt i ca. 15 minutter.

Pisk fløden, og rør den i mascarponecremen, mens den er ved at stivne.

Smør knap 160 g creme på hver af kagebundene - pas på ikke at smøre creme helt ud til kanten – og stabl dem oven på hinanden. Fordel resten af cremen i bløde klatter på den øverste kagebund, dryp den med ca. 3 spsk. karamelsauce, og slut af med at fordele krokant på den. Stil kagen koldt i mindst 4 timer, før den serveres.

Opskrift:

Trykettilladelse til Tchibo GmbH

© 2019 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Alle rettigheder forbeholdes.