

# Fodboldkage VM 2018

opskriften passer til 12 kager

OPSKRIFT SERVICE

## Grundmasse

GOLDEN MUFFIN CHOKO	1.870 g
Æg	673 g
Olie	655 g
Vand	411 g

## Rabarberkompot

Rabarber	1.500 g
Sukker	600 g
Vaniljesukker	6 g

Jordbær i stykker (friske) 240 g

## Creemfyld

IREKS KOLDCREME / GOLDEN-DELIKATESSE-CREME	400 g
Vand	1.600 g
Letpisket fløde	400 g

## Pynt

Marcipanlåg (12 x) 70 g

Røretid: 3 min.

Dejvægt: 300 g

Form: IREKS FESTIVAL FORM

Bagetemp.: 175°C

Bagetid: Ca. 25 min.

Fremgangsmåde: Kagemassen røres sammen, fyldes i form og bages. Efter bagning vendes kagerne om på papir og køles af.

Rabarber, sukker og vaniljesukker bages i ovnen til rabarberne er bløde. Væsken (som skal bruges til at pensle kagen med) sigtes fra kompotten og den drypper af. Kompot og væske køles af.

Jordbær skæres i små stykker og vendes i den kolde kompot.

Crempulver og vand piskes sammen og den let pi-

IREKS BAGE CENTER  
SKANDINAVIEN  
Broenge 13  
2635 Ishøj  
DANMARK  
Tel.: +45 43718270  
Fax: +45 43718370  
info@ireks.dk  
www.ireks.dk

  
**IREKS**

skede fløde vendes i.

Hullet i kagerne pensles med rabarbersaften.

100 g kompot fordeles i hver kage og der sprøjtes 200 g creme ovenpå. Den hvælves let op på midten.

Marcipan rulles ud og stikkes ud med en rund udstikker Ø 16 cm. Boldskabelon lægges på og der sigtes forsigtig med kakaopulver.

Låget lægges på kagen.

