



# CITRONDRØM

Opskriften passer til 20 kager

IREKS MOIST CAKE	2.500 g
Hakkede hasselnødder	240 g
Æg	875 g
Olie	750 g
Vand	700 g
<b>Totalvægt</b>	<b>5.065 g</b>

Røretid: 3 min. langsomt + 10 min.  
ved mellem hastighed

## Citroncreme:

Færdigrørt GOLDEN-DELIKATESSE-CREME	500 g
DREIDOPPEL KONDITORIPASTA CITRON	20 g

Fremgangsmåde:

IREKS DELIKATESSE CREME røres sammen med DREIDOPPEL KONDITORIPASTA CITRON.

Dejvægt: 250 g  
Form: Aluform 7367

Fremgangsmåde:

Alle ingredienser til kagebunden røres sammen. Linsedej (som den forefindes i bageriet) rulles

ned på 3 mm og deles i 17 x 6 cm. Aluformen fedtes, og linsedejen lægges i bunden. 50 g citroncreme sprøjtes på bunden, og 250 g kagemasse fordeles ovenpå i et jævnt lag. Til sidst sprøjtes 30 g citroncreme i en streg på toppen af kagen. Kagen bages og køles helt af.

Bagetemp.: 160 °C  
Bagetid: Ca. 30 min.

## Marengs:

DREIDOPPEL MARENGS-MIX	1.000 g
Vand	500 g
<b>Totalvægt</b>	<b>1.500 g</b>

Pisketid: 4 – 6 min.

Fremgangsmåde:

DREIDOPPEL MARENGS-MIX og vand piskes til skum. Der sprøjtes DREIDOPPEL MARENGS-MIX i tilfældige bølger på toppen af den bagte kage med en stjernetylle, og derefter flamberes skummet, til det er gyldent. Kagen pyntes med stykker af hvid chokolade dekoreret med DREIDOPPEL KONDITORIPASTA CITRON, hasselnødder rullet i bronzepulver samt citronmelisseblade.