

Farsdagskage med IREKS ROULADE LYS



Opskriften passer til 17 kager

Hasselnød-biskuitbund:

IREKS ROULADE LYS	1.000 g
Helæg	600 g
Vand	250 g

Ristede hasselflager	200 g
<u>DREIDOPPEL KONDITORIPASTA HASSELNØD</u>	<u>100 g</u>
Totalvægt	2.150 g

Pisketid:	5 min.
Fremgangsmåde:	Efter 5 min. mænges ristede hasselflager og KONDITORIPASTA HASSELNØD i.
Dejvægt:	125 g
Form:	Ring eller kapsel Ø 14 cm
Bagetemp.:	260 °C
Bagetid:	Ca. 6 min.

Opskriften fortsætter på bagsiden

Speculoos-vaniljebund:

Hvedemel	750 g
Sukker	505 g
Smør	375 g
Æg	95 g
Vanilje	20 g
Bagepulver	10 g
Vand	250 g
Totalvægt	1.795 g

Fremgangsmåde: Alle ingredienser æltes akkurat sammen. Dejen rulles ned på 3 mm på rullebordet og stikkes ud med kagering Ø 16 cm.

Bagetemp.: 160 °C

Bagetid: Ca. 15 min.

Appelsinfromage:

FOND ROYAL CL NEUTRAL	900 g
Vand	1.125 g
DREIDOPPEL KONDITORIPASTA ORANGE	340 g

<u>Letpisket fløde</u>	<u>4.500 g</u>
Totalvægt	6.865 g

Fremgangsmåde: FOND ROYAL CL NEUTRAL, vand og KONDITORIPASTA ORANGE piskes sammen i hånden til en glat masse. En fjerdedel af den letpiskede fløde vendes i, og derefter mænges den resterende fløde i.

Fremgangsmåde: I en 5 cm høj ring Ø 16 cm, der er foret med kagefolie, lægges en hasselnød-biskuitbund. Ovenpå kagebunden lægges ca. 400 g fromage. Formen bankes, så fromagen lukker helt tæt, og toppen glattes af. Herefter stilles kagerne på frost i mindst 8 timer, indtil de er gennemfrosne.

Gelé:

DREIDOPPEL TOPGLANS	3.000 g
KONDITORIPASTA ORANGE	60 g
Appelsinmarmelade	150 g
Totalvægt	3.210 g

Fremgangsmåde: Ingredienserne røres sammen og varmes til ca. 40 °C.

Fremgangsmåde: De frosne kager tages ud af fryseren. Ring og folie fjernes. Kagerne stilles på en rist og overhældes med gele. Kagerne lægges herefter på en speculoos-bund og pyntes med chokoladesnirkel, tørrede appelsinskiver og marengstop.