

Morsdagskage

med IREKS ROULADE LYS



Opskriften passer til 17 kager

Mandel-biskuitbund:

IREKS ROULADE LYS	1.000 g
Helæg	600 g
Vand	250 g

Ristede mandelsplitter	200 g
<u>KONDITORIPASTA BRÆNDT MANDEL</u>	<u>100 g</u>
Totalvægt	2.150 g

Pisketid: 5 min.

Fremgangsmåde: Efter piskning mænges ristede mandelsplitter og KONDITORIPASTA BRÆNDT MANDEL i.

Massevægt: 125 g

Form: Ring eller kapsel Ø 14 cm

Bagetemp.: 240 °C

Bagetid: 4 – 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 og stikkes ud med kagering Ø 16 cm.

Dejvægt: Ca. 90 g

Bagetemp.: 160 °C

Bagetid: Ca. 15 min.

Hindbærfromage:

FOND ROYAL CL HINDBÆR	1.000 g
Vand	1.250 g

<u>Letpisket fløde</u>	<u>5.000 g</u>
Totalvægt	7.250 g

Fremgangsmåde: FOND ROYAL CL HINDBÆR og vand 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 mandel-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 HINDBÆR	60 g
<u>Hindbærmarmelade</u>	<u>150 g</u>
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 flyttes over på en speculoos-bund og pyntes med marcipanhjerter, chokoladespiral, blåbær og hindbær.