



Kagesæt til bagning af etagekager



Produktinformation og opskrifter

Varenummer: 373 815

Kære kunde!

Dit nye kagesæt består af 3 silikoneforme, som du også kan bruge hver for sig. Silikoneformene kan stables indeni hinanden, så de kan gemmes væk på meget lidt plads.

Silikoneformene er ekstremt fleksible og har en slip-let-belægning. Derfor er det nemt at tage de færdige kagebunde ud af formene - som regel er det ikke nødvendigt at smøre formene.

Silikoneformene er fødevarer-godkendt og tåler varme og kulde. De er formstabile og tætte, kan bruges uden bageplade og tåler maskinopvask.

For at du kan afprøve dit nye kagesæt med det samme, finder du to opskriftsforslag i denne vejledning. Du kan også kombinere kagebundene med andre typer cremefyld, helt som du vil. Bare brug fantasien!

Held og lykke med bagningen og velbekomme!

Teamet fra Tchibo



Vigtige oplysninger

-  Silikoneformene er egnet til temperaturer på mellem -30 °C og +230 °C.
-   Silikoneformene egner sig til brug i ovn, mikrobølgeovn og fryser. Brug dem ikke til andre formål, end de er beregnet til! Vær også opmærksom på ovn-/mikroovnproducentens anbefalinger.
-   Silikoneformene må aldrig stilles over åben ild, på en kogeplade, i bunden af ovnen eller på andre varmekilder.
-  Skær ikke i kagerne, mens de befinder sig i formene, og undgå berøring med spidse eller skarpe genstande. Formene tager skade af det.
-  Brug altid ovnhandsker e.l. til at håndtere de varme silikoneforme med.
-  Formene tåler maskinopvask. Undgå dog at placere dem lige over varmelegemerne.
- Efter et stykke tids brug vil fedtstoffer i maden kunne medføre mørke misfarvninger på overfladen af formene. Disse misfarvninger er ikke sundheds-skadelige og påvirker heller ikke produktets kvalitet eller funktionalitet.
- Formene er lavet af et materiale, der kan reducere bagetiden med op til 20 %, når du bruger dine hidtidige opskrifter. Vær også opmærksom på ovnproducentens oplysninger om temperatur og bagetid.

Før første brug

- ▷ Rengør silikoneformene grundigt med varmt vand og lidt opvaskemiddel før første brug. Brug ikke skræppe rengøringsmidler eller spidse genstande, så du ikke kommer til at beskadige materialet.
 - ▷ Pensl derefter indersiden af formene med lidt neutral madolie.
-

Anvendelse

- ▷ Skyl altid formene med koldt vand, før du fylder dem.
- ▷ Pensl derefter evt. indersiden af formene med smør eller lidt neutral madolie.
Det er kun nødvendigt at smøre formene, ...
... før de bruges første gang,
... efter at de er blevet vasket op i opvaskemaskine,
... når der forarbejdes dejtyper uden fedt (fx sukkerbrødsdej)
eller meget tunge dejtyper.
- ▷ Lad de færdige kagebunde køle af på risten i ca. 5 minutter, før du vender dem ud af silikoneformene. Den bagte dej stabiliserer sig under afkølingen, og der opstår et luftlag mellem kagebundene og silikoneformene.
- ▷ Træk den øverste kant lidt adskilt for at løsne de færdige kagebunde fra silikoneformene. Hvis kagerne ikke kan løsnes, kan du evt. køre knivryggen på en stump kniv forsigtigt rundt langs kanten.
- ▷ Stil evt. silikoneformene på bageristen til din ovn, før du fylder dem. Så bliver det lettere at flytte formene ind i ovnen.
- ▷ Rengør så vidt muligt silikoneformene umiddelbart efter brug; så er det nemmest at løsne dejresterne. Lad dog altid silikoneformene køle tilstrækkeligt af inden rengøring.

Mandelkage med kvarkcreme og abrikoser

Ingredienser (til 18 stykker)

Til dejen:

6 æg (str. M)
1 nip salt
140 g sukker
90 g smeltet smør
100 g malede mandler
100 g mel
25 g maizenamel

Til cremen:

5 blade hvid husblas
200 g fedtfattig kvark
200 g cremefraiche e.l.
2 tsk. vaniljesukker
50 g sukker
200 g abrikoser på dåse
200 ml fløde
100 g abrikosmarmelade

Desuden skal du bruge:

Smør til at smøre formene
Ugiftige og usprøjtede blomster
som pynt (fx tusindfryd, lavendel
og morgenfrue eller små roser)

Tilberedningstid: ca. 40 minutter (plus ca. 25 minutter bagetid,
40 + 15 minutter til afkøling og 4 timer i køleskab)

Tilberedning

Varm ovnen op til 180 °C med over-/undervarme.

Smør silikoneformene med smør.

Skil æggene, og pisk hviderne stive med lidt salt. Tilsæt halvdelen af sukkeret, og fortsæt med at piske, til sukkerkrystallerne er opløst, og massen er helt stiv igen.

Rør æggeblommerne skummende med resten af sukkeret. Hæld det flydende smør i. Sigt malede mandler, mel og maizenamel over blandingen (vent med at

røre det il), og tilsæt æggehvinderne. Først nu vendes det hele forsigtigt i blandingen. Fordel dejen på 3 silikoneforme, og bag dem i ca. 25 minutter i ovnen, til de bliver gyldenbrune. Tag silikoneformene ud, og køр evt. knivryggen på en stump kniv forsigtigt rundt langs kanten for at løsne kagebundene. Vend kagebundene ud på en bagerist, og lad dem køle helt af. Vask de brugte silikoneforme – dem skal du nemlig bruge igen senere.

Tilberedning af cremen: Læg først husblasbladene i blød i koldt vand, følg anvisningen på pakken. Rør kvark, cremefraiche, 2 tsk. vaniljesukker og sukker sammen. Tag abrikoserne ud af dåsen, lad dem dryppe af i en sigte (behold lidt af saften), og skær dem i terninger.

Varm 2 spsk. abrikossoft op i en gryde. Tryk væden af husblasbladene, og opløs dem i den varme saft. Rør 1 spsk. kvarkmasse ud i husblasbladene. Rør denne blanding i resten af kvarkmassen, og stil den så koldt i ca. 15 minutter. Pisk fløden med 2 tsk. vaniljesukker, og rør halvdelen af flødeskummet i kvarkmassen, der er ved at stivne. Stil den anden halvdel af flødeskummet koldt.

Halvér de afkølede kagebunde vandret. Læg overdelene tilbage i de rene silikoneforme med snitfladen opad. Giv abrikosmarmeladen et opkog med 2 spsk. vand i en lille gryde. Smør den kogende varme blanding på bundene. Fordel abrikoserne på dem, og smør derefter kvarkcremen på. Læg resten af bundene ovenpå, og stil alle 3 kage-etager koldt i mindst 4 timer.

Sådan løsnes kagens enkelte etager fra formene: Køр først knivryggen på en stump kniv rundt langs kanten i silikoneformen, vend den med bunden i vejret, og tryk forsigtigt kagerne ud. Smør resten af flødeskummet ud i et tyndt lag på oversiden af de enkelte kage-etager, og sæt alle etager ovenpå hinanden. Pynt med blomsterne, og servér kagen.

Mandelkage med bær og ostecreme

Ingredienser (til 18 stykker)

Til dejen:

6 æg (str. M)
1 nip salt
140 g sukker
90 g smeltet smør
100 g malede mandler
100 g mel
25 g maizenamel

Til cremen:

300 g skovbær
(kan også være dybfrosne)
7 blade hvid husblas
75 g henkogningssukker (2:1)
300 g friskost
2 tsk. revet skal fra
1 ubehandlet citron
2 spsk. citronsaft
80 g sukker
250 ml fløde
2 tsk. vaniljesukker
200 g hvid overtrækschokolade

Desuden skal du bruge:

Smør til at smøre formene
Friske bær som pynt
Flormelis til at drysse på

Tilberedningstid: ca. 40 minutter (plus ca. 25 minutter bagetid,
40 + 20 minutter til afkøling og 5 timer i køleskab)

Tilberedning

Varm ovnen op til 180 °C med over-/undervarme.

Smør silikoneformene med smør.

Skil æggene, og pisk hviderne stive med lidt salt. Tilsæt halvdelen af sukkeret, og fortsæt med at piske, til sukkerkrystallerne er opløst, og massen er helt stiv igen.

Rør æggeblommerne skummende med resten af sukkeret. Hæld det flydende smør i. Sigt malede mandler, mel og maizenamel over blandingen (vent med at røre det il!), og tilsæt æggehviderne. Først nu vendes det hele forsigtigt i blandingen. Fordel dejen på 3 silikoneforme, og bag dem i ca. 25 minutter i ovnen, til de bliver gyldenbrune. Tag silikoneformene ud, og kød evt. knivryggen på en stump kniv forsigtigt rundt langs kanten for at løsne kagebundene. Vend kagebundene ud på en bagerist, og lad dem køle helt af. Vask de brugte silikoneforme – dem skal du nemlig bruge igen senere.

Tilbered cremen ved at skylle bærrerne og duppe dem tørre. Lad dybfrosne bær tø op. Læg husblasbladene i blød i koldt vand, følg anvisningen på pakken. Purér skovbærrerne, passér dem gennem en sigte, og vej 150 g af. Kom dem i en gryde sammen med henkogningssukkeret, giv dem et boblende opkog, og tag dem så af varmen og lad dem køle lidt af. Opløs 1 blad husblas i den varme puré, lad derefter puréen køle af under omrøring, så der ikke dannes skind.

Pisk friskosten sammen med citronskal og citronsaft samt sukkeret. Læg resten af husblasbladene dryppende våde i en gryde, og opvarm dem under omrøring, til de er flydende. Rør 1 spsk. af ostemassen ud i husblassen, og rør derpå denne blanding sammen med resten af ostemassen. Pisk 200 ml fløde til flødeskum sammen med vaniljesukker, og rør flødeskummet i ostemassen.

Halvér de afkølede kagebunde vandret. Læg overdelene tilbage i de rene silikoneforme med snitfladen opad. Smør ostecremen ud på dem. Fordel skovbærpuréen ovenpå i klatter, og bland forsigtigt begge dele sammen med en gaffel.

Læg resten af bundene ovenpå, og stil alle 3 kage-etager koldt i mindst 4 timer.

Sådan løsnes kagens enkelte etager fra formene: Kør først knivryggen på en stump kniv rundt langs kanten i silikoneformen, vend den med bunden i vejret, og tryk forsigtigt kagerne ud.

Hak den hvide overtrækschokolade, og smelt den med resten af fløden over et varmt vandbad. Hæld den smeltede chokolade over de enkelte kage-etager, og smør den let ud på overfladen med knivryggen. Sæt kagens etager ovenpå hinanden, og læg nogle friske bær på som pynt, mens chokoladen stadig er blød. Dæk kagen til, og stil den koldt i 1 time mere, drys den så med flormelis, før den serveres.

Opskrifter:

Trykkeitilladelse til Tchibo GmbH

© 2019 Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Alle rettigheder forbeholdes.

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.dk