

Bagedag med Andreas:

Kagebunde

4 æg
150 g sukker
110 g hvedemel
30 g kakao pulver
1 tsk bagepulver

Sådan gør du:

- Pisk æg og sukker meget lyst og luftigt, mindst 5 min!
- Bland de tørre ingredienser og sigt dem i dejen.
- Vend rundt i dejen indtil melet er helt fordelt, aldrig rør.
- Hæld dejen i en form (24 cm) og bag bunden i 30 min. ved 200 grader.
- Når bunden er helt afkølet, kan du dele den i 3 med en kniv eller en lagkage-deler.

Himbærmousse

100 g himbær
50 g sukker
2,5 blade husblas
2,5 dl. fløde

Sådan gør du:

- Læg husblas i koldt vand.
- Tag en lille gryde, og put himbær og sukker deri.
- Tænd for svag/mellem varme, og smelt massen til alt sukkeret er opløst.
- Tag en si, hæld pureen deri, og si pureen fra. Brug evt. ske til at få pureen igennem sien.
- Tag husblas op af vandet, kram det godt i dine hænder, således at alt vand forsvinder. Put det dernæst op i pureen og rør godt rundt, så det bliver opløst. Hvis pureen er for kold, sæt det i micro ca. 10 sek.
- Lad nu pureen køle af.
- Tag fløden og pisk i en skål. Når der kommer 'spor' i fløden, er den klar, så pisk den ikke for hårdt.
- Tag en skefuld fløde og vend stille op i pureen. Dernæst tag pureen og vend stille rundt i flødeskummet. Du må ikke røre rundt, da luften går af flødeskummet.
- Put moussen i en pose og på frost.
- Klargør din bunde, dvs. læg den nederste bund på et fad.
- Når moussen har sat sig (ca. 10-15 min), kan du smørre lidt på kagebunden (husk at gemme til flere bunde). Dernæst en bund mere på, mere mousse, en bund mere på og en anelse mousse på toppen.
- Så er kagen klar til at blive overdækket med fondant samt pynt.