

# KARTOFFELKAGER

Det er slet ikke så svært at lave sine egne hjemmelavede kartoffelkager. Denne opskrift er meget detaljeret, så du bliver guidet hele vejen til et smukt og lækkert resultat.

•

Til

## Bunde

- 5 æg
- 200 g sukker
- 120 g hvedemel
- $\frac{1}{4}$  tsk salt (fint)
- $1 \frac{1}{2}$  tsk bagepulver
- $1 \frac{1}{2}$  tsk vaniljesukker

## Vaniljecreme

- 1 vaniljestang
- 5 dl letmælk
- 4 æg
- 75 g sukker
- 2 spsk majsstivelse
- $1 \frac{1}{2}$  dl piskefløde

## Flødeskum

- $3 \frac{1}{2}$  dl piskefløde

## Marcipanovertræk

- 400 g marcipan
- 50 g glukosesirup
- 200 g flormelis

## Desuden

- sukker (til bundene)
- flormelis (til udrulning af marcipanen)
- kakaopulver (til at rulle de færdige kager i)

## Bundene:

Forvarm ovnen til 200 grader. Klargør bagepladerne ved at tegne to cirkler (med 7 cm i diameter) pr. kartoffelkage på bagsiden af bagepapiret, før du lægger det på

bagepladen. Sørg for, at der er lidt plads mellem dem.

Del æggene i hvider og blommer. Pisk æggehvider og sukker til en stiv marengs, og rør forsigtigt æggeblommerne i. Bland mel, salt, bagepulver og vaniljesukker, og sigt det i æggemassen á 3 omgange. Kom dejen i en sprøjtepose, og sprøjt den ud på bagepapiret inde i de tegnede cirkler.



Bag bundene i 6-8 minutter, til de er gyldne, og lad dem køle af på en bagerist. For at få helt runde kager, skal de (afkølede) bunde tages af bagepapiret og stikkes ud i den rigtige størrelse (7 cm i diameter). Det kan anbefales at bruge en udstikker til dette, da et glas ikke er skarpt nok til at stikke igennem de bagte bunde. Alternativt kan du bruge et glas til at måle størrelsen og derefter klippe bundene ud med en saks.

Halvdelen af dem (den halvdel, der senere kommer til at udgøre kartoffelkagernes egentlige bunde) skal dyppes i sukker på den ene side. Det gør nemlig, at kagerne ikke sætter sig fast på kagefadet/tallerkenen.

## Vaniljecreme:

Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud. Kom dem op i en tykbundet gryde sammen med de tomme stænger, mælk, æg, sukker og majsstivelse. Varm blandingen ved middel varme til den koger. Det er vigtigt, at du pisker cremen konstant, så den ikke brænder på eller bliver til omelet. Når den koger, skal du give den ca. 3 minutter ekstra, før du tager den af varmen.

Lad cremen passere gennem en sigte, så du undgår stykker af vaniljestangen og eventuelle klumper af majsstivelse i den færdige creme. Dæk vaniljecremen med plastikfolie og sæt den i køleskabet.

Vent til cremen er helt afkølet. Pisk derefter fløden til flødeskum, og bland den med cremen.

#### **Flødeskum:**

Pisk fløden til flødeskum, og kom den i en sprøjtepose. Sæt sprøjteposen på køl, indtil den skal bruges.

#### **Marcipanovertræk:**

Bland marcipan, glukosesirup og flormelis, og sørg for at ælte det grundigt, så massen er ensartet. Del den op i mindre stykker (svarende til antallet af kartoffelkager), og rul dem til kugler. Rul kuglerne ud enkeltvis i flormelis. Her er det vigtigt, at du sørger for, at marcipanen hele tiden kan slippe bordet. De skal have en diameter på 15 cm, og du kan med fordel bruge en udstikker til det – det gør det meget nemmere.

#### **Samling af kartoffelkagerne:**

Sæt de bunde, der har sukker på den ene side, op på en række med sukkersiden nedad. Kom vaniljecremen i en sprøjtepose, og fordel et jævnt lag vaniljecreme på bundene, og sørg for, at cremen kun når næsten ud til kanten.

Læg de resterende bunde på toppen af vaniljecremen, og kom endnu lidt vaniljecreme på. Her skal der dog kun komme en smule, da cremen skal dækkes med flødeskum. Sprøjt derfor en klat vaniljecreme på størrelse med en 5-krone på bunden, og sprøjt derefter flødeskummen rundt om vaniljecremen og på toppen, som vist på et af billederne.

Læg et stykke udstukket marcipan henover en af de samlede kager. Lav 6-7 folder i marcipanen og saml den herefter om bunden af kagen. Skær den overskydende overtræksmarcipan af. Gentag dette med alle kartoffelkagerne.

Kom rigeligt kakao i en dyb tallerken. Vend marcipansiden af kartoffelkagerne i kakao, så oversiden af kagerne er helt dækket til. Sæt herefter kartoffelkagerne på køl, til de skal serveres. De kan godt serveres med det samme, men det smager af mere, når de har fået lov at sætte sig i 2-3 timer, og de kan også holde sig til dagen efter.

#### **Tip:**

Bundene kan bages flere dage i forvejen, så de er klar, når du skal bruge dem.