



KAGER

Med årstidens frugt og bær

12

stk. á 500 g

GULERODSKAGE

Kagebunde

2.000 g Budget Kage Lys
700 g Æg
700 g Olie
440 g Vand
25 g Kanel
500 g Gulerødder i strimler
300 g Valnødder groft hakket

Cream Cheese Frosting

450 g Smør
600 g Flormelis
300 g Flødeost

Ingredienserne til Budget kagen samt kanel røres sammen med spartel ved medium hastighed i 4-5 minutter. Gulerødder og nødder tilsættes det sidste halve minut. 375 g dej vejes af i sandkageform og bages ved 160°C i ca. 35 minutter.

Efter afkøling pyntes kagerne med cream cheese frosting.

Cream cheese frosting

Smør og 1/3 flormelis piskes godt, og resten af flormelissen tilsættes af et par omgange. Når det er pisket helt hvidt tilsættes flødeosten, som kun lige røres sammen med resten af frosting.



KIRSEBÆRDRØM

10

stk. á 565 g

Kagebunde

1.950 g Budget Kage Lys
682 g Æg
682 g Olie
488 g Vand
98 g Kakao

Kirsebærcreme

916 g Luksus Creme
183 g Kirsebærsauce
1 g Rød farve

Øvrige ingredienser

500 g Kirsebærsauce
300 g Nougattrøffel

Alle ingredienser røres sammen med spartel, ved lav hastighed i 4-5 minutter. 390 g kagedej vejes af i runde forme Ø170mm, og der sprøjtes 50 g kirsebærsauce ovenpå inden bagning. Kagerne bages ved 180°C i 35-40 min. Efter afkøling smøres 30 g nougattrøffel på kagen, og ovenpå smøres 75 g kirsebærcreme.

Kirsebærcreme

Luksus Creme piskes efter forskriften på spanden. Kirsebærsaucen blendes en smule, og vendes i den piskede Luksus Creme, sammen med lidt rød frugtfarve.



KAGE MED CITRONSMAG OG BLÅBÆR

11
stk. á 508 g

Kagebunde

2.000 g Budget Kage Lys
700 g Æg
700 g Olie
440 g Vand
50 g Citronpasta
500 g Blåbær

Marengs

50 g CREDI® Marengs
800 g Sukker
350 g Vand

Ingredienserne til Budget kagen samt citronpasta røres sammen med spartel ved medium hastighed i 4-5 minutter. Blåbær tilsættes til sidst og vendes forsigtig rundt i dejen. 390 g dej vejes af i rund form Ø180mm og bages ved 160°C i ca. 38 minutter. Efter afkøling pyntes kagerne med marengs, som flammes let af.

Marengs

Sukker blandes med marengspulver og varmt vand (ca. 80°C) tilsættes. Piskes sammen ved lav hastighed til sukkeret er opløst, og øg derefter hastigheden en smule. Piskes i ca. 10 min. til en sej skum.