

Margrethekage



Odense



I anledning af H.K.H. Dronning Margrethe's fødselsdag den 16. april præsenterer vi Margrethekagen, som er inspireret af en klassiker i dansk konditori, dekoreret med margueritter, som er dronningens ynglingsblomst. Kagen bygges op som en Othellokage og indeholder en rabarber-jordbær kompot, appelsincreme, flødeskum og grøn overtræksmarcipan.

LINSEBUND

5000 g	hvedemel
3325 g	rullemargarine
1700 g	flormelis
575 g	past. helæg
100 g	bagepulver

Ingredienserne køres sammen til linsedej og opbevares køligt til brug.

LAGKAGEBUND

3000 g	helæg
2000 g	sukker
1500 g	hvedemel
500 g	kartoffelmel
20 g	bagepulver

Sukker og æg piskes varm og kold. Mel, kartoffelmel og bagepulver sigtes og mænges forsigtigt i. Dejen afvejes med 1000 g pr. bund og smøres ud på silikonepapir i pladens bredde. Bages ved 230° C i 7-9 min.

RABARBER-JORDBÆR KOMPOT

1000 g	rabarber (frosne)
1000 g	jordbær (frosne)
300 g	sukker
50 g	vaniljesukker

Ingredienserne koges op og simrer ved svag varme i ca. 20 min. Den tynde væske hældes fra kompotten.

APPELSINCREME

6 stk.	økologiske appelsiner
300 g	sukker
3 l.	piskefløde
1200 g	ODENSE Chokolade pastil hvid

Skallen af appelsinerne, sukker og piskefløde koges op og hældes over chokoladen. Det omrøres indtil chokoladen er helt smeltet og stilles på køl til dagen efter. Appelsinskaller sigtes fra flødecremen og den cremes op.

15 g	ODENSE Chokolade pastil mørk
Pisket fløde	130 g
ODENSE Overtræksmarcipan grøn	100 g

MARGRETHEKAGE

Linsedej rulles ned på 3 mm og stikkes ud med ring Ø 16 cm. Bages ved 220° C i 8-9 min. Efter afbagning rettes bundene til med kageringen. LinsEBunden smøres med smeltet mørk chokolade på overfladen.

1 lagkagebund på Ø 16 cm, en strimmel på 3 cm i højden og 48 cm i længden til kanten af kagen samt reststykker af lagkagebund til kagens midterste bund.

En Ø 16 cm kagering sættes på linsEBunden, strimlen af lagkagebund lægges rundt i kanten. 90 g rabarber-jordbær kompot fordeles på linsEBunden og derpå fordeles 250 g appelsincreme. Reststykker af lagkagebund lægges på cremen. Pisket fløde lægges i et hvælvet lag på bunden og øverst den udstukne lagkagebund. Kanten smøres op med fløde.

Omslagsmarcipan rullet ned på 3 mm og dekoreret med marguerit mønster skæres i strimler på 6 cm i højden og 51 cm i længden og sættes om kanten. Hvid glasur smøres på toppen og en dråbekant sprøjtes med flødeskum.



KONGELIG HOFLEVERANDØR

ODENSE MARCIPAN

AKTIESELSKAB

Odense Marcipan A/S · Toldbodgade 9 · 19 · DK-5000 Odense C · Tlf. +45 63 11 72 00 · www.odense-konditoriet.dk