



Professional

# Søde lækkerier



# Jordbær-rabarber

## Mousse lagkage

10-12 port.

### Lagkagebunde

4 æg  
150 g sukker  
3 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker  
¼ dl. vand  
150 g hvedemel  
½ tsk Dr. Oetker Backin Bagepulver

### Vaniljecreme & Jordbær-rabarber mousse

60 g. Dr. Oetker Quickcreme  
3 dl. sødmælk  
2 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker  
100 g. Dr. Oetker Jordbær-Rabarber mousse  
3,5 dl. sødmælk

### Flødeskumsrosetter

2 dl. piskefløde  
krymmel

### Marcipanbånd

300 g marcipan  
150 g flormelis  
40 g flydende glukose  
Dr. Oetker Concentrated Red Colour  
Majsstivelse til udrulning

Se instruktioner på  
marcipanbånd på  
oetker-professional.dk



### Lagkagebunde:

Pisk æg, sukker og vaniljesukker til det er luftigt og skummende. Tilsæt vand og pisk det godt sammen. Sigt hvedemel og bagepulver i og rør det sammen. Kom dejen i en smurt bageform Ø24 cm. Læg bagpapir i bunden. Bag lagkagebunden i 20-25 min. nederst i ovnen. Lad lagkagebunden køle helt af på en bagerist og del den derefter i 2.

### Vaniljecreme og Jordbær-rabarber mousse:

Forbered din form, så den er klar til at hælde vaniljecreme og mousse i. Kom kageplast i en springform eller kagering. Kom den ene lagkagebund i formen.

Kom Quickcremepulver, samt vaniljesukker i en skål sammen med den tempererede sødmælk. Pisk det sammen på laveste trin og derefter på mellemste trin i 5 min. Lad hvile i køleskab i 15 min. Tilsæt flødeskum hvis du ønsker en konditorcreme. Hæld cremen i formen og top med den anden lagkagebund

Kom sødmælken i en skål og rør den anførte mængde moussepulver i. Pisk med en elmixer i 5 min. Hæld moussen på toppen af kagen og glat ud. Lagkagen stilles på køl. Hvis du ønsker moussebomber, tages lidt af moussen og kommes i en silikoneform. Stil bomberne på frost indtil moussen har sat sig og pynt med de frosne bomber på toppen af kagen.

Pynt med flødeskumsrosetter mellem bomberne. Drys krymmel på toppen.



# Veganer

## Chia-mandel-budding

10 port.

### Chia-mandel-budding

50 g Dr. Oetker Budding vaniljesmag  
75 g brun farin  
60 g chiafrø  
800 ml vegansk mandeldrik, usødet  
30 ml rapsolie

### Pynt

150 g hindbær  
150 g blåbær  
20 g mynte



### Tilberedning

Kom buddingpulver, brun farin og chiafrøene i en skål. Rør ca. 200 ml mandelmælk i.

De resterende 600 ml. mandelmælk og rapsolie kommes i en gryde og koges op.

Tilsæt det tilberedte buddingpulver i gryden med den opvarmede mandelmælk og forsæt med at småkoge i ca. 2 min. under konstant omrøring.

Ønsker man en tyndere konsistens, kan mere mandeldrik tilføjes efter behov.

Læg nogle af frugterne i glassene og fordel derefter chia-mandel-buddingen jævnt. Sæt dem på køl.

### Pynt

Pynt med de resterende frugter og mynte inden servering.





# Dr. Oetkers 90 års

## Fødselsdags - talkage

10-12 port.

### Mørdejsbunde

300 g hvedemel  
75 g mandelmel  
75 g flormelis  
3 tsk Dr. Oetker Vaniljesukker  
1 knsp salt  
200 g koldt smør i tern  
1 æg str. M/L

### Konditorcreme

200 g Dr. Oetker Quickcreme vaniljesmag  
1 L sødmælk  
5 dl piskefløde  
ca. 100 g hindbærmarmelade

### Mini marengskys

2 æggehvider str. M/L  
150 g sukker  
Dr. Oetker Concentrated Red Colour

### Pynt

friske hindbær  
friske jordbær  
krymmel efter ønske  
citronmelisse efter ønske

### Mini marengskys:

Pisk æggehviderne stive. Tilsæt sukker og pisk til det er sejt og sukkeret er opløst. Farv marengsen i den ønskede farve. Kom marengsen i sprøjtepose med den stjernetyl, der ønskes. Marengsen sprøjtes ud på bagepapir og bages i 1 time ved varmluft 90 grader. Ovnen holdes lukket under hele bagningen. Sluk derefter ovnen og lad dem stå på eftervarmen til ovnen er kold.

### Mørdejsbunde - bunde til to tal

Smuldr smørret i melblandingen. Tilsæt derefter flormelis, vaniljesukker og saml dejen med ægget. Del dejen i fire. Rul dejen let flad og pak den i film. Sættes på køl i 30 min.

Rul den kolde dej ud. Hver dej skal være ca. 1/2 cm tyk og fyldte ca. ét A4 papir. Læg talskabelonen ovenpå og skær tallene ud med en skarp kniv.

Tips: Overskydende dej kan bruges til små medaljer.

Bag bundene ved 175 grader i ca. 12-14 min. alt afhængig af ovn. De tages ud, når de er gyldne. Lad dem køle helt af.

### Konditorcreme

Rør Quickcreme pulveret ud i tempereret sødmælk med en elmixer på laveste trin, og pisk derefter yderligere 5 min. på mellemste trin. Lad cremen stå i 15 min i køleskab.

Pisk flødeskummet. Pisk den kolde kagecreme godt igennem, så der ingen klumper er i. Vend flødeskummen i kagecremen. Kom cremen i en sprøjtepose med en rund tyl.

### Samling af talkagen og pynt

Placér to bunde/tal på et fad. Sprøjt bolbler af creme på bundene. Sprøjt små bobler af hindbærmarmelade mellem cremeboblerne. Læg forsigtigt en bund ovenpå. Sprøjt igen bobler af creme på den nye bund og pynt med bær, marengskys og hindbærkaviar samt andet ønsket pynt på toppen. Servér straks.



PRINT  
TALSKABELON  
ONLINE

Oetker-professional.dk

### Hindbærkaviar

3 blade Dr. Oetker Husblas  
3 spsk. hindbærsaft  
Dr. Oetker Concentrated Red Colour  
1/2 L smagsneutral olie. (skal have været i fryseren i 1 time)

Se den fulde opskrift på:  
[www.oetker-professional.dk](http://www.oetker-professional.dk)





# Pære og lime

## Cheesecake



10-12 port.



### Kiksebund

180 g havrekiks  
50 g usaltede pistacienødder  
120 g smør

### Pærepuré

5 blade Dr. Oetker Økologisk husblas  
3 pærer  
20 g sukker  
1/2 Dr. Oetker Gourmet Vaniljestang  
1/2 tsk. Dr. Oetker naturlig citronestrakt

### Cremecheese

1 tsk. Dr. Oetker naturlig citronestrakt  
6 g Revet citronskal  
500 g neutral flødeost  
150 g græsk yoghurt (10%)  
150 g rørsukker  
1 Dr. Oetker Gourmet Vaniljestang - korn heraf

### Limegelé

4 blade Dr. Oetker Økologisk husblas  
1 dl. limesaft, svarer til saft fra ca. 3 lime  
60 g rørsukker  
Dr. Oetker grøn konditorfarve 2-3 dråber

### Kiksebund

Blend kiksene fint og kom i en skål  
Hak pistacienødderne fint og rør dem i kiksene.  
Smelt smørret og vend det grundigt sammen med nødde/kikseblandingen. Fordel kikseblandingen i en springform (Ø21) beklædt med bagepapir. Tryk blandingen godt ud i formen i et jævnt lag. Stil bunden i køleskabet.

### Pærepuré

Udblød husblassen i koldt vand. Skræl pærerne, skær dem i tern og kom dem i en gryde sammen med rørsukker, vaniljekorn og citronestrakt. Tilsæt også den tomme vaniljeskal, den er stadig fyldt med smag. Bring det i kog og lad det simre i 10-15 min. Tag vaniljestangen op og blend pære-citronblandingen til en glat og ensartet puré.

Klem husblassen fri for vand og opløs den i den varme pærepuré. Lad puréen køle til stuetemperatur.

### Cremecheese:

Pisk alle ingredienser grundigt sammen i en skål. Vend den håndvarme pærepuré forsigtigt med ostemassen. Fordel massen i et jævnt lagt på kiksebunden. Stil den i køleskab i mindst 3 timer.

### Limegelé

Udblød husblassen i koldt vand. Varm forsigtigt limesaft og rørsukker op i en lille gryde og fjern fra varmen. Klem husblassen for vand og rør den ud i den varme limesaft. Lad saften køle ned til stuetemperatur og tilsæt konditorfarven. Hæld den flydende gelé forsigtigt ud over ostekagen og stil den tilbage på køl i ca. 30 min, eller til geléen har sat sig helt

### Pynt

Pynt evt. kagen med hakkende pistacienødder og friske blade af citronmelisse.

# Baileys® og After Eight®

## Chokolademousse

10 port.

### Chokolade- og Baileys Mousse

100 g Dr. Oetker Mousse au Chocolat  
2,5 dl. letmælk  
0,5 dl Baileys®

### Hvid chokolade- og myntemousse

80 g Dr. Oetker Mousse au Chocolat blanc  
2,5 dl letmælk  
3 tsk Dr. Oetker naturlig pebermynte-ekstrakt  
1 tsk vanilla paste  
8 stk After Eight breve®

### Pynt

2,5 dl piskefløde  
2 tsk. vanilla paste  
3-4 stk After Eight breve®  
Choko krymmel

### Chokolade- og Baileys Mousse

Hæld letmælk og Baileys i en skål. Derefter kommes moussepulver i. Der piskes med elmixer på lav hastighed i 1 min, derefter piskes med højeste hastighed i 4 min. Hæld moussen i dessertglas og sæt dem i køleskab i 15 min.

### Hvid chokolade- og myntemousse

Mælk, naturlig pebermynteekstrakt og vanilla paste hældes i en skål. Derefter kommes moussepulver i. Der piskes med elmixer på lav hastighed i 1 min., derefter piskes med høj hastighed i ca. 4 min. til moussen er luftig. Hak After Eight i små stykker og rør dem i moussen. Tag chokolademoussen ud af køleskabet. Hæld hvid chokolademousse oven på chokolademoussen. Sæt dem tilbage i køleskab i ca. 1 time.



### Pynt

Pisk piskefløde og vanilla paste til en fast flødeskum. Kom det i en sprøjtepose med en stjernetyl og sprøjt det på toppen af hver mousse. Skær After Eight diagonalt igennem og sæt et par stykker fast i flødeskummet. Pynt med chokokrymmel og mynte





# Christoffers Café

## Gulerodskage

8 -10 port.

### Ingredienser

185 g sukker  
1 1/2 dl smagsneutral olie  
2 æg str. M/L  
165 g hvedemel  
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver  
4 spsk Dr. Oetker Kagekrydderi  
1 knsp. salt  
50 g hasselnøddeflager  
250 g revet gulerod

### Flødeostecreme

25 g smeltet smør  
100 g flødeost naturel  
250 g flormelis  
2 tsk. Dr. Oetker vanillesukker

### Tilberedning

Ovn: 180 C traditionel varme

**Kagedej:** Pisk sukker og olie sammen. Pisk æggene i. Rør alle tørre ingredienser sammen i en stor skål. Tilsæt sukkermassen og de revne gulerødder og rør det sammen. Kom dejen i en springform (ø 20 cm) Bag kagen på næstnederste rille i ca. 50 min. Afkøl før pyntning

**Flødeostecreme:** Smelt smøret og afkøl. Pisk flødeost og flormelis sammen, tilsæt det afkølede smør og pisk til blandingen er lys og luftig. Pynt med flødesten på toppen af kagen.

PRØV AT  
SKIFTE  
GULERØDDER  
UD MED  
SQUASH

