

*Kagefristelser til enhver tid...*



---

INDBLAND OS GERNE - OGSÅ I KAGER!

---





SKAERE- OG TØRKAGER



# CHOKO-ORANGE SKÆREKAGE



## GRUNDOPSKRIFT:

1.000 g Choko de luxe  
360 g Æg  
350 g Olie  
250 g Vand

## MARENGS GRUNDOPSKRIFT:

450 g Sukker  
250 g Vand  
30 g Ovasil æggehvidepulver

Piskes i 8-10 min. og er derefter klar til brug.

## FREMGANGSMÅDE:

Alle ingredienser kommes i kedlen og røres i 7-8 min ved mellem hastighed.

350 g grundopskrift blandes med 50 g Cremirca orange creme

## SKÆREKAGE:

400 g vejes i Flexipan form 629 oval 60l.

## TØRKAGER:

55 g vejes i rund Flexipan form 1183 – F51.

## BAGETID:

Vægt, tærteform:	400 g	60 g
Ovntemperatur (°C):	170-180	170-180
Bagetid tærteform (min):	30-35	18-20

## SKÆRE.

## TØRK.

## PYNTNING:

Efter afkøling sprøjtes 100 g Cremirca Orange creme på toppen og der smøres herefter med palet marengs over som flamberes.

Kanten kan dyppes i chokolade.

LAV DEM OGSÅ SOM  
TØRKAGER







LAV DEM OGSÅ SOM  
TØRKAGER



**GRUNDOPSKRIFT:**

1.000 g Choko de luxe  
360 g Æg  
350 g Olie  
250 g Vand

**NOUGATY GIANDUIA CREME:**

1.000 g Nougaty Gianduia  
1.000 g Bianca soft

Piskes i 5 min. til en lækker creme.

**FREMANGSMÅDE:**

Alle ingredienser kommes i kedlen og røres i 7-8 min. ved mellem hastighed.

**SKÆREKAGE:**

400 g vejes i Flexipan form 629 oval 601 og der drysses 50 g saltede peanuts på toppen.

**TØRKAGER:**

50 g vejes i Flexipan form 1757 Y50 og der drysses 10 g saltede peanuts på toppen.

**BAGETID:**

Vægt, tærteform:	450 g	60 g
Ovntemperatur (°C):	170-180	170-180
Bagetid tærteform (min):	30-35	18-20

**SKÆRE.**

**TØRK.**

**PYNTNING:**

Efter afkøling sprøjtes 50 g (tørkage: 10g) Nougaty Gianduia creme, 25 g (tørkage: 10g) karamel creme som drysses med peanuts, til sidst 2 (tørkage: 1) marsmellos som flam-beres.

Kanten dyppes i chokolade.



# FRISK CITRON SKÆREKAGE



## GRUNDOPSKRIFT:

1.000 g Vanille de luxe  
350 g Æg  
300 g Olie  
200 g Vand

## MARENGS GRUNDOPSKRIFT:

450 g Sukker  
250 g Vand  
30 g Ovasil æggehvitepulver

Piskes i 8-10 min. og er derefter klar til brug.

## FREMGANGSMÅDE:

Alle ingredienser kommes i kedlen og røres i 7-8 min. ve mellem hastighed.

## SKÆREKAGE:

400 g vejes i Flexipan form 629 oval 60l.

## TØRKAGER:

55 g vejes i rund Flexipan form 1183 – F 3l.

## BAGETID:

Vægt, tærteform:	450 g	60 g
Ovntemperatur (°C):	170-180	170-180
Bagetid tærteform (min):	30-35	18-20

## SKÆRE. TØRK.

## PYNTNING:

Efter afkøling sprøjtes 100 g (tørkager 20 g) Cremirca Lemon creme på toppen og herefter sprøjtes dobbel kant med marengs, med en stjernetyl. Marengs flamberes herefter.

Kanten kan dyppes i chokolade, giver kagen længere levetid

LAV DEM OGSÅ SOM  
TØRKAGER







LAV DEM OGSÅ SOM  
TØRKAGER



**GRUNDOPSKRIFT:**

1.000 g Vanille de luxe  
350 g Æg  
300 g Olie  
200 g Vand

**MARENGS GRUNDOPSKRIFT:**

450 g Sukker  
250 g Vand  
30 g Ovasil æggevidepulver

Piskes i 8-10 min. og er derefter klar til brug.

**FREMGANGSMÅDE:**

Alle ingredienser kommes i kedlen og røres i 7-8 min. ved mellem hastighed. Der tilsættes 100 g karamelcreme og 30 g Braun karamelpasta pr 1000 g grundopskrift.

**SKÆREKAGE:**

400 g vejes i Flexipan form 629 oval 601

**TØRKAGER:**

50 g vejes i rund Flexipan form m. fordybning 1159. 617.

**BAGETID:**

Vægt, tærteform:	400 g	50 g
Ovntemperatur (°C):	170-180	170-180
Bagetid tærteform (min):	30-35	18-20

**SKÆRE.**

**TØRK.**

**PYNTNING SKÆREKAGE:**

Efter afkøling sprøjtes 80 g karamelcreme på toppen, marengs sprøjtes rundt om og flam-beres. Kanten kan dyppes i chokolade.

**DEKORATION TØRKAGE:**

Sprøjt 5 g karamelcreme ned i toppen. Dyppes halv eller hel i chokolade.



# RABARBER SKÆREKAGE

## GRUNDOPSKRIFT:

1.000 g Vanille de luxe  
350 g Æg  
300 g Olie  
200 g Vand

## MARENGS GRUNDOPSKRIFT:

450 g Sukker  
250 g Vand  
30 g Ovasil æggehvidepulver

Piskes i 8-10 min. og er derefter klar til brug.

## FREMGANGSMÅDE:

Alle ingredienser kommes i kedlen og røres i 7-8 min ved mellem hastighed.

## SKÆREKAGE:

400 g vejes i Flexipan form 629 oval 60l. På toppen kommes 80 g rabarberstykker inden afbagning.

## TØRKAGER:

60 g vejes i rund Flexipan form 1601 630. På toppen kommes 20 g rabarberstykker inden afbagning.

## BAGETID:

Vægt, tærteform:	450 g	80 g
Vægt, ramme:	4600 g	-
Ovntemperatur (°C):	170-180	170-180
Bagetid tærteform (min):	40-45	18-20

## SKÆRE. TØRK.

## PYNTNING:

Efter bagning kan den pyntes med marengs som flamberes  
Kan sigtes med lidt florsukker

Dyp kanten i chokolade, det giver kagen længere levetid.

LAV DEM OGSÅ SOM  
TØRKAGER







LAV DEM OGSÅ SOM  
TØRKAGER



**GRUNDOPSKRIFT:**

1.000 g Vanille de luxe  
350 g Æg  
300 g Olie  
200 g Vand

**MANDEL/KANEL BLANDING:**

100 g Brun Farin  
100 g Mandelflager  
20 g Kanel

**FREMGANGSMÅDE:**

Alle ingredienser kommes i kedlen og røres i 7-8 min. ved mellem hastighed.

**SKÆREKAGE:**

400 g vejes i Flexipan form 629 oval 601. På toppen kommes 50 g brombær og 80 g æbler, til sidst drysses der 20 g mandel/kanel blanding

**TØRKAGER:**

På toppen kommes 3 stk brombær og 10 g æbletern, til sidst drysses der 5 g mandel/kanel blanding på toppen.

**BAGETID:**

	SKÆRE.	TØRK.
Vægt, tærteform:	400 g	65 g
Vægt, ramme:	4600 g	-
Ovntemperatur (°C):	170-180	170-180
Bagetid tærteform (min):	30-35	18-20

**PYNTNING:**

Drysses med lidt flormelis eller pensles med klar gelé.

Dyp kanten i chokolade, det giver kagen længere levetid.



ROULADER





**GRUNDOPSKRIFT:**

1.500 g Engel Biskuit  
600 g Æg  
450 g Vand

**CITRON CREME:**

200 g Smør el. margarine  
200 g Bianca soft  
600 g Cremira lemon

Piskes i 8 min. og er derefter klar til brug.

**FREMGANGSMÅDE:**

Alle ingredienser kommes i kedlen og piskes i 10 min. ved høj hastighed.

700 g biskuitmasse smøres ud på silikonepapir 40x60 cm.

550 g citron creme smøres ud på den færdigbagte bund og i de første 5 cm, smøres Delicrisp brun, rulles sammen og deles i 3 stk.

**BAGETID:**

Vægt: 700 g  
Ovntemperatur: 250°C  
Bagetid hel plade: 5-7 min.

**PYNTNING:**

Kan pyntes med marengs, citroncreme og chokoladepynt.

Kan dyppes i chokolade eller sprøjtes med gelé, giver længere friskholdning.



# HINDBÆR ROULADE



## GRUNDOPSKRIFT:

1.500 g Engel Biskuit  
600 g Æg  
450 g Vand

## HINDBÆR CREME:

250 g Smør el. margarine  
250 g Bianca soft  
50 g Dessert pasta hindbær

Piskes i 8 min. og er derefter klar til brug.

## FREMGANGSMÅDE:

Alle ingredienser kommes i kedlen og piskes i 10 min. ved høj hastighed.

700 g biskuitmasse smøres ud på silikonepapir 40x60 cm.

550 g hindbær creme smøres ud på den færdigbagte bund, rulles sammen og deles i 3 stk.

## BAGETID:

Vægt: 700 g  
Ovntemperatur: 250°C  
Bagetid hel plade: 5-7 min.

## PYNTNING:

Kan pyntes med hindbær creme, friske hindbær og chokolade pynt.

Kan dyppes i chokolade eller sprøjtes med gelé, giver længere friskholdning.





## GRUNDOPSKRIFT:

1.500 g Engel Biskuit  
650 g Æg  
500 g Vand  
100 g Flormelis  
100 g Cacaopulver

## KARAMEL CREME:

200 g Smør el. margarine  
200 g Bianca soft  
200 g Karamel creme  
50 g Dessert pasta valnød

Piskes i 8 min. og er derefter klar til brug.

## FREMGANGSMÅDE:

Alle ingredienser kommes i kedlen og piskes i 10 min. ved høj hastighed.

700 g biskuitmasse smøres ud på silikone-papir 40x60 cm.

550 g karamel creme smøres ud på den færdigbagte bund, rulles sammen og deles i 3 stk.

## BAGETID:

Vægt:  
Ovntemperatur:  
Bagetid hel plade:

700 g  
250°C  
5-7 min.

## PYNTNING:

Kan pyntes med valnødder, karamel-creme, marengs og chokolade.

Kan dyppes i chokolade eller sprøjtes med gelé, giver længere friskholdning.



# MARENGS ROULADE



## GRUNDOPSKRIFT:

450 g Sukker  
250 g Vand  
30 g Ovasil (æggehvidepulver)

## FLØDE CREME:

1.000 g Vand  
350 g Creme de luxe  
250 g Letpisket fløde  
150 g Pepita 1100 chokodråber

Pisk vand og crempulver 3 min. og tilsæt den letpiskede fløde og chokodråber.

## FREMGANGSMÅDE:

Alle ingredienser kommes i kedlen og piskes i 10 min. ved høj hastighed.

100 g creme de luxe og 100 g nødde flager mænges forsigtig i den piskede masse.

Sprøjtes i striber på den lange led af pladen og bages. Fryses efter afbagning.

650 g creme smøres ud på den færdigbagte bund og rulles sammen, deles i 3 stk.

## BAGETID:

Ovntemperatur: 190°C  
Bagetid hel plade: 14 - 16 min.

## PYNTNING:

Pyntes med fløde, friske bær og chokolade.





## GRUNDOPSKRIFT:

1.500 g Engel Biskuit  
650 g Æg  
500 g Vand  
100 g Flormelis  
100 g Cacaopulver

## NOUGAT CREME:

200 g Smør el. margarine  
200 g Bianca soft  
150 g Delicrisp Classic

Piskes i 8 min. og er derefter klar til brug.  
Kan tilsættes rom el. cognac.

## FREMGANGSMÅDE:

Alle ingredienser kommes i kedlen og piskes i 10 min. ved høj hastighed.

700 g biskuitmasse smøres ud på silikonepapir 40x60 cm.

550 g Nougat creme smøres ud på den færdigbagte bund, rulles sammen og deles i 3 stk.

## BAGETID:

Vægt:  
Ovntemperatur:  
Bagetid hel plade:

700 g  
250°C  
5-7 min.

## PYNTNING:

Kan pyntes med nougat creme og chokolade pynt.

Kan dyppes i chokolade eller sprøjtes med gelé, giver længere friskholdning.



DESSERTKAGER







## GRUNDOPSKRIFT TIL BUND:

300 g Knuste digestive kiks  
200 g Smør ( halv smeltet)  
2 g Kanel

## OSTE-MOUSSE:

250 g Alaska express ost  
500 g Vand  
500 g Letpisket fløde

Bland Alaska ost og 20°C varmt vand og tilsæt til sidst letpisket fløde.

## RABARBER KOMPOT:

100 g Vand  
250 g Rabarber  
100 g Sukker  
10 g Alaska 666

Kog vand, rabarber og sukker 10 min. og tilsæt Alaska 666. Efter afkøling fordeles rabarber på de to tærter.

## FREMGANGSMÅDE:

Bland alle ingredienser til en jævn masse og fordel den i to forme.

Stilles til afkøling og trykkes inden oste-moussen fyldes på.

## PYNTNING:

Hvid chokolade, jordbær eller andre frugttyper.

Velegnet til frost.



# CHOKOLADE DESSERT MED APPELSIN



## GRUNDOPSKRIFT TIL BUND:

1.000 g Choko de luxe  
360 g Æg  
350 g Olie  
250 g Vand

## CHOKOLADE-MOUSSE:

100 g Alaska express chokolade  
125 g Vand  
500 g Letpisket fløde

Bland Alaska chokolade og 20°C varmt vand og tilsæt til sidst letpisket fløde.

## FREMGANGSMÅDE:

Bag 100 g Choko grunddej i ring 16,5 diameter  
5 cm høj

Når bunden er afkølet, smøres 70 g Cremirca  
Orange creme på.

Derefter fyldes formen med chokolade-mousse  
og glattes med palet og frysses.

## BAGETID:

Vægt til bund:  
Ovntemperatur:  
Bagetid hel plade:

100 g  
190°C  
12 - 14 min.

## PYNTNING:

Cristaline choko gelé og Blitz ice  
gold glitter røres sammen og  
smøres på.

Dekoreres med chokolade pynt og  
frugt.





**GRUNDOPSKRIFT TIL BUND:**

1.000 g Vanille de luxe  
 350 g Æg  
 300 g Olie  
 200 g Vand

**HAVTORN-MOUSSE:**

75 g Alaska express neutral  
 150 g Havtorn puré  
 500 g Letpisket fløde  
 5 g Vanillesukker

**FREMGANGSMÅDE:**

Bag 100 g Vanille grunddej i ring 16,5 diameter  
 5 cm høj

Når bunden er afkølet, smøres 50 g Delicisp  
 hvid på.

Derefter fyldes formen med havtorn-mousse og  
 gattes med palet.

**BAGETID:**

Vægt til bund:  
 Ovntemperatur:  
 Bagetid hel plade:

100 g  
 190°C  
 12 - 14 min.

**PYNTNING:**

Cristaline gelé og Blitz ice silver glitter  
 røres sammen med orange frugt farve  
 og smøres på.

Dekoreres med hvid chokolade pynt og  
 frugt.

Bland Alaska neutral og havtorn puré og tilsæt  
 til sidst letpisket fløde og vanille.



# JORDBÆR - TIRAMISU DESSERT



## GRUNDOPSKRIFT TIL BUND:

1.000 g Choko de luxe  
360 g Æg  
350 g Olie  
250 g Vand

## JORDBÆR-MOUSSE:

100 g Alaska express Jordbær  
125 g Vand  
500 g Letpisket fløde

Bland Alaska jordbær og 20°C varmt vand og tilsæt til sidst letpisket fløde.

## TIRAMISU-MOUSSE:

100 g Alaska express Tiramisu  
125 g Vand  
500 g Letpisket fløde

Bland Alaska tiramisu og 20°C varmt vand og tilsæt til sidst letpisket fløde.

## FREMGANGSMÅDE:

Bag 100 g Choko grunddej i ring 16,5 diameter 5 cm høj. Når bunden er afkølet, fyldes formen med tiramisu-mousse og jordbær-mousse glettes med palet og frysses.

## BAGETID:

Vægt til bund:  
Ovntemperatur:  
Bagetid hel plade:

100 g  
190°C  
12 - 14 min.

## PYNTNING:

Cristaline gelé og Blitz ice silver glitter røres sammen med lyserød frugt farve og smøres på.

Dekoreres med chokolade pynt og frugt.



**GRUNDOPSKRIFT TIL BUND:**

1.000 g Vanille de luxe  
 350 g Æg  
 350 g Olive  
 250 g Vand

**PASSIONS-MOUSSE:**

100 g Alaska express passion  
 125 g Vand  
 500 g Letpisket fløde

Bland Alaska passion og 20°C varmt vand og tilsæt til sidst letpisket fløde.

**FREMGANGSMÅDE:**

Bag 100 g Choko grunddej i ring 16,5 diameter  
 5 cm høj

Når bunden er afkølet, smøres 50 g Delicrisp classic på.

Derefter fyldes formen med passions-mousse og glattes med palet.

**BAGETID:**

Vægt til bund: 100 g  
 Ovntemperatur: 190°C  
 Bagetid hel plade: 12 - 14 min.

**PYNTNING:**

Cristaline gelé og Blitz ice silver glitter røres sammen med gul frugt farve og smøres på.

Dekoreres med chokolade pynt og frugt.





**GRUNDOPSKRIFT TIL BUND:**

1.000 g Choko de luxe  
360 g Æg  
350 g Olie  
250 g Vand

**MARENGS GRUNDOPSKRIFT:**

45 g Sukker  
250 g Vand  
30 g Ovasil æggevidepulver

Piskes i 8-10 min. og er derefter klar til brug.  
Bages ved 190°C i 35 min.

**SOLBÆR-MOUSSE:**

75 g Alaska express neutral  
75 g Solbærpuré  
500 g Letpisket fløde

Bland Alaska neutral og solbærpuré og tilsæt til sidst letpisket fløde.

**FREMGANGSMÅDE:**

Bag 100 g Choko grunddej i ring 16,5 diameter 5 cm høj. Når bunden er afkølet, smøres 50 g Delicrisp hvid på. Derefter fyldes formen med solbær-mousse og glattes med palet og fryses.

**BAGETID:**

Vægt til bund:  
Ovntemperatur:  
Bagetid hel plade:

100 g  
190°C  
12 - 14 min.

**PYNTNING:**

Cristaline gelé og Blitz ice silver glitter røres sammen med lilla frugt farve og smøres på.

Dekoreres med chokolade, marengs og frugt.





**GRUNDOPSKRIFT TIL BUND:**

1.000 g Vanille de luxe  
350 g Æg  
300 g Olie  
200 g Vand

**ÆBLE-MOUSSE:**

100 g Alaska express æble  
125 g Vand  
500 g Letpisket fløde

Bland Alaska æble og 20°C varmt vand og tilsæt til sidst letpisket fløde.

**FREMGANGSMÅDE:**

Bag 100 g Vanille grunddej i ring 16,5 diameter  
5 cm høj

Drysses med hakkede mandler inden afbagning.

Efter afkøling fyldes formen med æble-mousse og glattes med palet.

**BAGETID:**

Vægt til bund: 120 g  
Ovntemperatur: 190°C  
Bagetid hel plade: 12 - 14 min.

**PYNTNING:**

20 g karamelcreme blandes med 20 g Blitz ice gold glitter og marmoreres på tærten.

Klar Cristaline gelé smøres på og pyntes med marengs, mandler, lidt frugt og hvid chokolade.





ENGELHARDT  
INDBLANDET SIDEN 1962

