

Sådan laver du

LILJAS BLOMSTER-MEDALJE

Lilja har været med i Pirat-Show, og det var hun mega god til. Derfor vil Rødspætte og Romkugle gerne give den gule Blomsterpige en medalje!

Medaljerne består af to lag mørdej, som bages til en sprød kage. Imellem de to lag kommer flødeskum, kagecreme og appelsinsyltetøj. På toppen smøres glasur og til sidst males kagen som en af Liljas yndlingsblomster; en gul solsikke.



'KAGEDYSTEN - En medalje til Lilja'

Mørdej

200 g smør, i små tern

300 g hvedemel

6 spsk flormelis

1 æggeblomme

Evt. lidt vand

Vaniljecreme

2 dl mælk

1 æg

1 spsk majsstivelse

2 spsk vand

3 spsk sukker

1 tsk vaniljepasta

Glasur

100 g flormelis

2-3 spsk æggehvide

Pastafarve i brun og gul

Desuden

5 dl piskefløde

2 spsk flormelis

Appelsinmarmelade

Mørdej

Smuldr smør og mel sammen i en skål, til det ligner brødkrummer. Tilsæt flormelis og æggeblomme og ælt, til dejen samler sig. Tilsæt lidt vand - men kun 1 spsk ad gangen. Bank dejkuglen lidt flad og læg den i en plastikpose i køleskabet i 30 minutter.

Vaniljecreme

Mens dejen hviler, piskes mælk og æg let sammen i en lille gryde. Opløs majsstivelse i vand og hæld det i gryden. Tilsæt sukker og vaniljepasta og pisk det hele sammen. Bring massen i kog ved middel varme. Fortsæt med at piske, mens massen bobler i ca. 3 minutter. Hæld op i en skål og læg et stykke folie over - folien skal røre cremens overflade, så der ikke dannes skind. Lad den køle helt af i køleskabet.

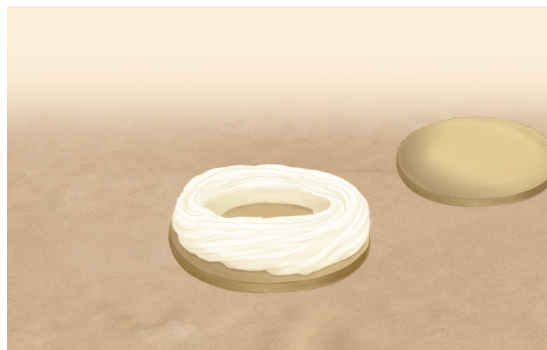
Mørdej

Mens vaniljecremen køler af, rulles dejen ud, til den er 4-5 mm tyk. Stik den ud i 24 cirkler på 6-7 cm i diameter. Bag på midterste rille ved 190 grader alm. ovn i ca. 8-10 minutter, til de er gyldne i kanterne. Afkøl på en rist.

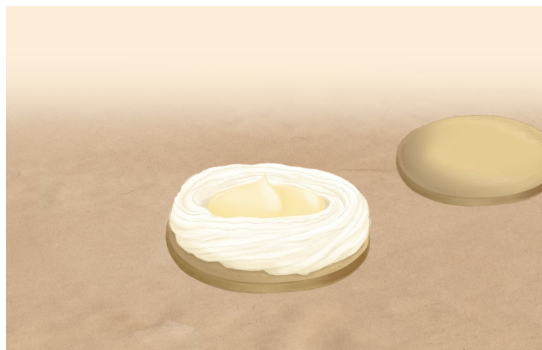
Glasur

Pisk flormelis og æggehvide til den er tyktflydende og helt hvid. Læg et tyndt lag glasur på 12 af de afkølede mørdejskirkler og lad dem tørre - det tager ca. 30 minutter. Mal solsikker ovenpå glassuren med pastafarven.

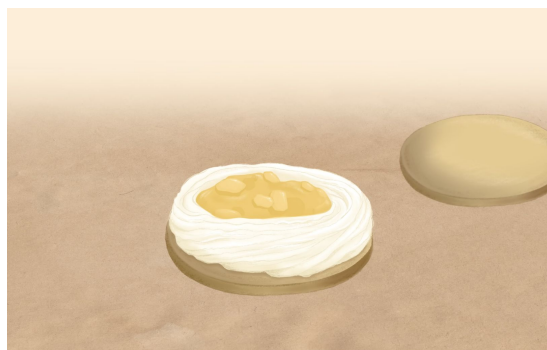
Sådan samler du LILJAS BLOMSTER-MEDALJE



1. Pisk fløden med flormelissen til den er fast, men ikke gynet. Brug en sprøjtepose med stjernetylle til at lave fine ringe på de 12 mørdejsbunde.



2. Tag vaniljecremem ud af køleskabet og pisk den igennem. Læg en klat i midten af hver kage.



3. Læg en skefuld syltetøj ovenpå vaniljecremem.



4. Læg til sidst mørdejen med glasuren ovenpå og server.

Husk at se de
andre film med
KAGEDYSTEN!

