



Bageform med motiv

da Produktinformation og opskrift

Varenummer: 371 450

Slip-let-belægning

Bageformen er forsynet med en slip-let-belægning, så det færdige bagværk er let at få ud. En yderligere fordel er, at den er lettere at rengøre.

- ▷ For at beskytte belægningen bør du undgå brug af skarpe eller spidse genstande under bagning og rengøring. Skær ikke kagen ud i bageformen.
- ▷ Hvis bagværket undtagelsesvis hænger lidt fast i formen, kan du løsne det med en dejskraber med gummiblad e.l.

Før første brug

- ▷ Rengør bageformen med varmt vand og lidt opvaskemiddel. Tør den derefter af med det samme, så der ikke dannes pletter. Bageformen tåler **ikke maskinopvask**.

Anvendelse

- ▷ Smør formen med smør eller margarine før brug, og drys evt. også med lidt mel.
- ▷ **Brug altid ovenhandsker e.l., når du rører ved den varme bageform.** Stil altid den varme bageform på et varmebestandigt underlag.
- ▷ Lad kagen og bageformen køle af (i mindst 10 minutter), før du tager kagen ud af formen. Under afkølingen samler den bagte dej sig og bliver mere stabil, og der dannes et luftlag mellem kagen og bageformen.

- ▷ Rengør så vidt muligt bageformen umiddelbart efter brug; så er dejresterne nemmere at få af. Genstridige dejrester kan fjernes med en opvaskebørste med **bløde børstehår**. Tør formen af straks efter vask, så der ikke dannes pletter.
- ▷ Bageformen skal opbevares tørt.

Citronhare på Waldmeisterfløde

Ingredienser til 1 harekage

Til citron-yoghurt-dejen:

75 g sukker
1 knivspids salt
70 g blødt smør
2 tempererede æg (str. S)
125 g mel
1 tsk. bagepulver
70 g yoghurt
Saft og reven skal
af 1/2 ubehandlet citron

Til glasuren:

1 spsk. citronsaft
100 g sigtet flormelis
Sort eller brun levnedsmiddelfarve
(gel)
Sukkerpynt efter smag og behag

Til Waldmeisterfløden:

200 g piskefløde
1 brev Sahnesteif (tysk flødestabilisator - kan evt. erstattes med Flødex e.l.)
2 tsk. vaniljesukker
Grøn levnedsmiddelfarve (gel) efter smag og behag
2 spsk. Waldmeistersirup
Spiselige blomster (fx tusindfryd) efter smag og behag

Desuden skal du bruge:

Smør til formen
Træspyd

Tilberedningstid: ca. 30 minutter (plus ca. 35 minutters bagetid, 1 times køletid og 1 time til at stivne)

Tilberedning

Varm ovnen op til 180 °C (over-/undervarme; varmluft: 160 °C). Smør hareformen med smør. Rør sukker, salt og det bløde smør til en skumende masse i en røreskål. Rør æggene i ét ad gangen.

Bland mel og bagepulver i en skål. Kom melblandingen i dejen sammen med yoghurt, citronsaft og citronskal, og rør det hele sammen til en glat dej. Kom dejen i bageformen, glat dejen ud, og bag kagen på midterste rille i ca. 35 minutter. Kontrollér med en tynd pind, om kagen er gennembagt. Stik et træspyd ned midt i kagen; hvis der sidder flydende dej på pinden, skal kagen bage i 5 minutter mere.

Tag den færdige kage ud af ovnen, og lad den hvile lidt i formen. Tag derefter ovenhandskerne på igen, og vend forsigtigt kagen ud på en bagerist. Lad kagen køle helt af.

Rør en glasur af citronsaften og den sigtede flormelis. Rør et par teskefulde vand i glasuren, hvis den er for fast. Tag ca. 1 spsk. glasur fra, og stil den til side. Dæk haren helt med resten af glasuren. Tag nu den glasur, som du stillede til side, og farv den sort eller brun med levnedsmiddelfarve. Så snart den hvide glasur er tørret lidt, kan du ved hjælp af et træspyd male øjnene sorte med den farvede glasur, antyde et par knurhår og evt. markere omridset af benet eller farve indersiden af øret mørkt.

Hvis du har lyst, kan du også pynte haren med sukkerperler eller anden sukkerpynt. Dette skal gøres, før glasuren stivner.

Før servering piskes fløden til skum med flødestabilisator og vaniljesukker. Tilsæt lidt grøn levnedsmiddelfarve, hvis du har lyst. Rør derefter forsigtigt Waldmeistersirup i flødeskummet.

Fordel flødeskummet i bløde klatter på et kagefad. Læg haren i fløden, og pynt evt. med spiselige blomster omkring den.

Opskrift:

Trykkeitilladelse til Tchibo GmbH

© 2019 Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Alle rettigheder forbeholdes.



www.tchibo.dk/vejledninger