



Regentkage

*til H.M. Dronningen
i anledning af 50-års regeringsjubilæet*

Til 10 kager à 10 personer

Makronbund

500 g marcipan
1000 g sukker
10 æggehvider
60 g mel

Rør marcipan og sukker sammen. Tilsæt æggehviderne en ad gangen og til sidst mel. Rør til en ensartet makronmasse.

Placér 10 ringe med en diameter på 7 cm. i midten af 10 ringe med diameter på 14 cm.

Spray ringene med fedtspray. Sprøjt makronmassen ud i rummet mellem de to ringe, så der bages en makronring med hul i.

Bag ved 190 grader i 20 minutter.

Mandelknas

67 g nougat
55 g mørk chokolade
120 g mandelpasta
160 g ristede mandelflager

Smelt nougat, chokolade og mandelpasta sammen, og rør mandelflager i. Fordel mandelknasen på den afkølede makronbunde og sæt til side.

Karamelcreme

185 g sukker
60 g vand
740 g piskefløde
250 g æggeblommer
3 blade husblas
1 g salt

Udblød husblasen i koldt vand.

Kog sukker og vand til en gylden karamel. Kog samtidig fløden op til kogepunktet. Når karamellen er gylden, tilsættes fløden forsigtigt. Flødekaramellen koges godt igennem.

Hæld den varme karamel over æggeblommerne, mens der piskes, og legér cremen til 82 grader. Tilsæt den udblødte husblas, og smag til med salt.

Fordel karamelcremen i randforme med en diameter på 16 cm. og frys ind.

Kvædekompot

800 g kvæde
100 g koncentreret hyldeblomstsaft
16 g pektin
255 g sukker
60 g æblelikør

Skræl og udkern kvæden, og skær dem i tynde både. Kog frugten mør i hyldeblomstsaften. Blend frugten til en helt glat kompot. Bland sukker og pektin sammen. Kog den blandede kompot op, og tilsæt sukker/pektin-blandingen under omrøring.

Kog kompotten igennem, og smag den til med likøren. Fordel kompotten på den i forvejen frosne karamelcreme, og frys ind.

Vanilje/mascarpone-mousse

12 blade husblas
3 vaniljestang
115 g vand
180 g flormelis
675 g mascarpone
135 g æggeblomme
1275 g piskefløde

Sæt husblassen i blød i koldt vand.

Skrab vaniljekornene ud af stængerne, og kog korn og stænger op i vandet under omrøring. Pisk fløden til let skum.

Pisk mascarpone, æggeblomme og flormelis cremet og tykt.

Smelt den udblødte husblas i den varme vaniljevand, og sigt den i mascarponecremen, mens der piskes. Vend derefter forsigtigt flødeskummet i.

Fordel vanilje/mascarpone-moussen i randformene ("Queen" fra Povoni). Tryk det frosne indlæg af kvædekompot og karamel ned i moussen, og læg herpå makronbunden med mandelknasen nedad, og tryk så moussen kommer op til kanten af formen. Skrab kanten ren med en paletkniv. Frys kagerne ind.

Afpyntning

Spray hele den frosne kage med hvid chokolade, og efterfølgende midten af kagen med gul chokolade.

Lav 3 margueritteblomster i hvid og gul fondant til hver kage, og lad dem tørre helt op. Form 3 stilke i hvid chokolade til hver kage, og sæt en margueritteblomst på toppen af hver stilk.

Støb en lille hvid chokoladeplade, og sæt herpå stilkene med blomsterne. Sæt blomsterdekorationerne i midten af kagerne, inden servering.