

Sukkerbrødsbage (bund til Gåsebryst)

Sukkerbrødsbage:

4 æg
200 g sukker
50 g hvedemel
50 g kartoffelmel
2 strøgne tsk. bagepulver

Vanillecreme:

2 æggeblommer
2 spsk. sukker
2 top tsk. hvedemel
ca. 2 dl kaffefløde
3 spsk. flødeskum
vanillesukker
evt. lidt fast hindbærsyltetøj

i stedet for creme kan man udelukkende bruge **flødeskum**, som ved "rigtige" gåsebryster

Pynt:

350 g marcipan
evt. lidt frugtfarve
lidt sigtet flormelis

Oven tændes på 200°C

Kagen: æggene piskes med sukkeret til en tyk æggesnaps og de to slags mel samt bagepulver sigtes i. Dejen røres forsigtigt sammen og fyldes i en velsmurt 2-liters brødforn (aflang). Bage på nederste rille ved 200°C i 40-50 min.. Prøv med en træandstik, om kagen er bagt. Afkøler lidt i formen, vendes ud og afkøler helt.

Creme: pisk æggeblommerne med sukker, mel og fløde – koger igennem under piskning, afsvales og tilsættes flødeskum og vanille.

Marcipan: marcipanen æltes sammen med flormelis og frugtfarve (skal være helt jævn). Marcipanen rulles ud mellem to stk. plastic (plasticpose) til en aflang tynd plade, der passer til kagen.

Kagen deles på langs i tre dele (hver del = en bund), som smøres med hindbærsyltetøj og derefter med cremen eller flødeskummet, som formes som en pyramide (brug gerne en sprøjtepose – to streger fløde nederst og en øverst).

Marcipanen lægges over og trykkes ind, kør hænderne ned langs begge sider af kagen – skær overskydende marcipan fra.

Sukkerbrødsrage (bund til Gåsebryst)

Herefter skæres kagen ud i ca. 4 cm store stykker – mellem hvert snit rengøres kniven i vand (litemål).

Birte Kjærs Opskrift