

| Medaljer | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingredienser | Fremgangsmåde |
| <p>Bunde: 360 g mel 160 g flormelis 240 g koldt smør 1 æg</p> <p>Flødeskum Kagecreme</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Læs først opskriften igennem 2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 3. Mel og flormelis kommes i en røreskål. Smørret smuldres i. 4. Dejen samles med ægget. 5. Dejen sættes i køleskab. 6. Tænd ovnen på 200 grader 7. Så rulles den ud i ca. 3 mm tykkelse - evt. mellem 2 opsprættede plastposer. 8. Udstikkes - gerne med en riflet / bølget udstikker - eller med et glas på ca. 5 cm i diameter 9. Sættes på en smurt bageplade - bagepapir kan bruges Bages midt i ovnen ca. 10 min. til de er gyldne 10. Kan sagtens opbevares i kagedåse til senere brug 11. Medaljer kan samles på flere måder. Jeg bruger 3 bunde. Men du kan også nøjes med 2. Bruger du kun 2, så skal de udstikkes lidt større, da der skal være plads til både creme og fløde på samme bund. 12. Sådan samles kagerne: Du skal først piske eller koge creme (se opskr. under gåsebryst) 13. Pisk flødeskum 14. Husk altid at røre en stor klat flødeskum i cremen 15. Glaser de antal medaljer du skal servere med hvidt glasur (dvs. den øverste bund har glasur på) 16. Læg det antal bunde du skal bruge fladt på bordet 17. Fyld en engangssprøjtepose med glat tyl med creme 18. Sprøjt direkte midt på hver bund, mens du ligesom løfter posen lidt, mens du sprøjter, så du får en pæn glat halvbolle 19. Læg nu nr. 2 bund på, tryk den ned, så cremen kommer helt ud til kanten 20. Kom flødeskum i en engangssprøjtepose 21. Sprøjt enten på samme måde som med cremen - eller brug en stjernetyl og sprøjt en tyk cirkel langs kanten af nr. 2 bund 22. Læg nu den glaserede bund øverst, og pres den forsigtigt ned 23. Pyntes med en roset (en klat fløde) |
| Redskaber | |

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

Birte Kjærs Opskrift