



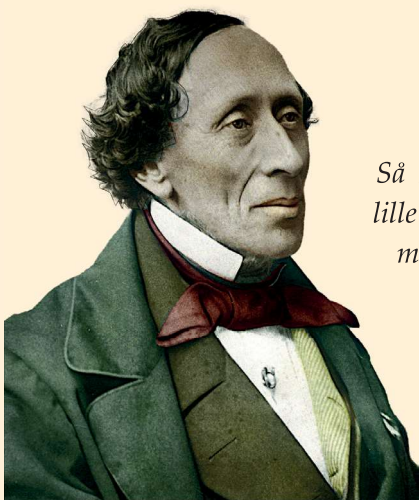
TOMMELISES DRØMMEKAGE

"Kagens lethed og elegance afspejler Tommelises yndefulde karakter"

Denne kage er inspireret af H.C. Andersens Tommelise, hvor den lille pige gennemgår en eventyrlig rejse fuld af naturskønne omgivelser, farer og eventyrlige skabninger, før hun finder sin frihed.

Kagen skal afspejle naturens skønhed, lethed og elegance, ligesom Tommelises ynde og hendes rejse gennem blomsterlandskabet.

Vi bruger delikate og florale smage med friske bær og blomsternoter.



Så kom hun til markmusens dør. Den var et lille hul inde under kornstubbene. Der boede markmusen lunt og godt; hun havde hele stuen fuld af korn, et dejligt køkken og et spisekammer. Den stakkels Tommelise stillede sig indenfor døren, ligesom en anden fattig tiggerpige, og bad om et lille stykke af et bygkorn, for hun havde i to dage ikke fået det mindste at spise.

INGREDIENSER

Til mandelbunde:

150 g smør, blødt
150 g sukker
3 æg
150 g mandelmel
50 g hvedemel
1 tsk. vaniljeekstrakt
1/2 tsk. bagepulver
1/4 tsk. salt
1 tsk. citronskal, fintrevet

Til hindbærmousse:

200 g friske eller frosne hindbær
75 g sukker
1 spsk. citronsaft
3 blade husblas
200 ml piskefløde

Til hyldeblomstcreme:

250 ml mælk
1 vaniljestang
3 æggeblommer
50 g sukker
2 spsk. hyldeblomstsaft (koncentreret)
1,5 spsk. majsstivelse

Til pynt:

Friske hindbær
Spiselige blomster (som stedmoderblomster,
lavendel eller rosenblade)
Hvide chokoladeflager
Citronskal eller mynteblade