



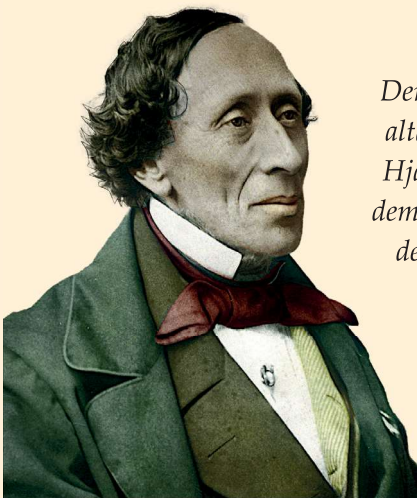
OLE LUKØJES DRØMMEKAGE

*"Kagen vil med sin lette, luftige smag og smukke pynt
bringe en fortryllende ro til bordet"*

Denne kage er inspireret af H.C. Andersens Ole Lukøje, historien om den magiske figur, der hver nat drysser søvn i børns øjne og fører dem ind i en verden af drømme.

Kagen afspejler Ole Lukøjes magiske evner og drømmeverden med bløde, luftige lag, fyldt af blåbær, der repræsenterer nattens mørke, og en let vaniljecreme som skyerne, vi drømmer os gennem.

En sød og mild kage, der leder tankerne hen på en rolig nattesøvn fyldt med drømme.



Der lå store slotte af glas og marmor. På deres altaner stod prinsesser – alle små piger, som Hjalmar kendte; han havde tidligere leget med dem. De rakte hver især hånden ud og holdt i den de yndigste marcipangrise, som ingen kagekone kunne have solgt smukkere. Hjalmar tog fat i den ene ende af sukkergrisen, idet han sejlede forbi, og prinsessen holdt godt fast! Og så fik de hver især et stykke af marcipangrisen – hun det mindste stykke og Hjalmar det største!

INGREDIENSER

Til vaniljekagebunde (drømmens base):

200 g sukker
4 æg
150 g smør (smeltet)
200 g hvedemel
1 tsk. bagepulver
1 tsk. vaniljeekstrakt
50 ml mælk

Til blåbærkompot (nattens drømme):

200 g blåbær (friske eller frosne)
50 g sukker
1 spsk. citronsaft
1 spsk. vand

Til vaniljecreme (drømmeskyerne):

250 g mascarpone
200 ml piskefløde
50 g flormelis
1 tsk. vaniljeekstrakt

Til pynt:

Friske blåbær
Spiselige blomster (som stedmoderblomster eller lavendel)
Spiseligt sølvstøv eller glimmer
Hvide chokoladeflager