

# CHRISTMAS CAKE

Fra rolf's vinblog på [www.dotdkay.dk](http://www.dotdkay.dk)

## Frugt:

- 1½ dl mandler
- reven skal af 1 appelsin og 1 citron
- 3½ dl korender
- 3½ dl lyse rosiner
- 1½ dl mørke rosiner
- 1 dl svesker i tern (uden sten)
- 1 dl abrikoser i tern (uden sten)
- 1½ dl blandet hakket pomeransskal og sukat
- 1 dl whisky, rom eller cognac

Smut mandlerne og hak dem. Vask appelsinen og citronen og riv kun den farvede del af skallen. Bland alle ingredienserne i en skål og hæld spiritus over dem. Dæk med film og lad indholdet trække - gerne 12 timer.

## Dej:

- 250 g smør
- 2½ dl sukker
- 4 dl mel
- 4 æg
- lidt reven muskatnød
- 1 nip af hver: kanel, nelliker og ingefær
- 1 nip salt

1. Rør smørret hvidt med sukkeret. Tilsæt æggene et ad gangen og sigt til sidst mel og krydderier i. Hvis dejen skiller, inden alle æggene er rørt i, hjælper det at tilsætte lidt af melet. Bland til sidst al den udblødte frugt i.
2. Smør en springform og klem bagepapir fast i bunden. Klip en strimmel bagepapir til siden. Smør bagepapiret. Beklæd formen udvendig med 2 lag brunt papir eller 1 lag pap, og bind om det med blomstertråd eller sejlgarn (anbring en elastik først, og fjern den når der er bundet). Den megen indpakning skal forhindre, at kagen bliver brændt i skorpen under den lange bageetid.
3. Sæt kagen i ovnen på nederste rille i 30 min. ved 170° og skru derefter ned til 150° i ca. 2 ¾ timer (i alm. ovn). Se til kagen med mellemrum og dæk den til med folie, når den er brun på toppen. Kagen er færdig, når den springer elastisk tilbage ved et tryk midt på kagen. Ikke to kager opfører sig ens, men som regel revner kagen let på toppen.
4. Lad kagen køle af 30 min. i formen. Tag den ud af formen og lad den køle helt af. Pak den i først smørrebrødspapir og så i plastiskpose, og opbevar den køligt i godt en måned eller mere. Det er ikke forbudt at "fodre" kagen med en spsk. spiritus i ny og næ.

## Glasering:

Hvis man vil følge de engelsktalende landes skik med glasering af kagen, gør men følgende: Først pensler man kagen med smeltet, siet orangemarmelade eller ribsgelé. Så rulle man marcipan tyndt ud mellem to lag smurt plastic (fra et charteque) og vender den over på kagen. Marcipanen kan lappes sammen af flere stykker. Sømmene kan glattes ud. Er der revner i kagen, begynder man med at bruge lidt marcipan som polyfilla. Lad evt. marcipanlaget tørre lidt.

Derefter kommer æggehvideglasuren, den såkaldte Royal Icing:

Pisk to æggehvider stive under tilsætning af 3-400 g. flormelis. Det er nemmest på maskine eller håndmikser. Pisk længe efter sidste tilsætning. Tilsæt evt. 1 tsk. glycerin, som gør kagen nemmere at skære. Glasuren kan indfarves med lidt grøn frugtfarve. Fordel glasuren på kagen, jævnt eller ujævnt og pynt kagen efter behag.

En traditionel form for kageudsmykning er pynt med modellerpasta af sukker.

### **Modellerpasta:**

- 1 toptsk. husblaspulver
- 1 spsk. smør
- 2 spsk. koldt vand
- ca. 225 g flormelis

Smelt husblas, smør og vand ved lavt blus. Opløsningen skal være klar og jævn. Rør flormelis i, til massen bliver for stiv til omrøring. Ælt derefter mere flormelis i, til konsistensen er som blødt medellérvoks. Del pastaen og farv den i de farver, der skal bruges. Farvningen kræver æltning med lidt mere flormelis. Pak hver farve helt lufttæt ind, så de ikke tørrer ud.

### **Blomster:**

Lav en lille "regnorm" af pasta og læg den mellem to lag smurt og aftørret plastic (charteque). Rul den ud, så den bliver helt flad. Løft strimlen op med en skarp kniv og rul/rynk den sammen til en lille rose. Eller lav enkeltblade og saml dem i en klat glasur på kagen (f.eks. hvide juleroser).

### **Blade:**

Skær stykker på størrelse med en ært af en lille pølse. Læg dem i det smurte, aftørrede charteque og rul dem ud i en retning, så de bliver aflange. Lad dem tørre over blyanter, så de bøjer. Blade til roser laves på samme måde, men rulles rundt ud.