

Bagning af Kager

Begivenheder i din familie, så som fødselsdage, barnedåb, konfirmation, bryllup – hvad ellers det måtte være for en fest, skal forberedes, når man holder festen i hjemmet eller man har lyst til at medbringe en festkage. Skriv dine ideer op i god tid, rådslå dig med den person, for hvem festen skal holdes, hvilke ønsker der foreligger, find ud af, hvor mange gæster der kommer, hvornår kagen skal spises (efter middagen eller ved reception) osv.

HVOR STOR EN KAGE SKAL JEG BAGE?

Dette er et spørgsmål som ofte dukker op. Kagen skal hellere være lidt for stor end at der ikke er nok. 25 personer har nok i en kage på 30 cm, hvis den er skåret i 4 bunde og har 3 lag fyld i. Ellers kan du altid spørge os. Sørg for, at du køber alle ingredienserne i god tid. Husk på, at økologiske æg, økologisk smør og økologisk mel har en væsentlig bedre bagekraft, giver en god krumme og kagen bliver bare bedre.

Den dag bagningen skal foregå, sættes alle ingredienser på køkkenbordet for at få rumtemperatur. Opskriften og kuglepen lægges på bordet. Bageforme findes frem, smøres med smør, beklædes med bagepapir (bund for sig og kanterne i stykker for sig) - undgå folder.

Check, at du har alle bageredskaber parate:

Store skåle, håndmikseren, vægt, en god dejskraber, kniv, røremaskinen, bageriste mv. KageButikken har et godt sortiment i bageredskaber fra Städter, som er testet og de fungerer perfekte. Husk også at tage forklæde på og lad dig ikke forstyrre af telefonen.

KAGER, MED SMØR, SOM INGREDIENS I, KAN FRYSES.

Derfor kan du, hvis du har et stort projekt, starte 2-3 uger i forvejen, skær kagerne i bunde, læg husholdnings-folie i mellem hver bund, brug god frysefolie til at pakke kagerne ind i og frys dem. Optøning sker således, at du pakker kagerne ud, lægger dem på bageriste og lad dem stille og rolig tø op. Der går nogle timer.

BAGNING

Sæt risten i din ovn under midten således, at bageformen står lige i midten af ovnen. Normalt plejer vi, at bage kager ved 170°C, men kager i dybe bageforme og meget store kager, eller chokoladekager, bager vi ved omkring 165°C. Uret sættes på 65 til 70 min. afhængig af kagens størrelse og højde.

Når uret ringer, burde kagen være bagt færdig, men man kan lige lave pindetesten og tryktesten ved at lægge fingre i midten af kagen og trykker let til. Hvis fingerspidserne synker let ned i kagen, så skal kagen have 5 min. mere – måske endda 10 min. Store og høje kager eller tunge chokoladekager sættes en rille længer ned i ovnen og så skal de bage i ca. 75 til 80 min. ved 165°C, måske endda længer tid.

Nøddekager kan også være drilske. Her skal man fra starten regne med min. 1 times bagning, da kagen er mere tung end en lys kage. Kager fra Ø 28 og større skal også fra starten af bages længere, gerne i 65 min. ved ca. 170°C.

PRØVEKAGE

Arbejder du på et stort projekt, så som en 3 til 5 etagers bryllupskage, er det nødvendigt for dig at bage en prøvekage. Find en eller to gode opskrifter. Prøvekager behøver ikke at være ret store, bag dem ca. Ø 20 cm. Det som ikke kan spises, fryses. (Max 3 måneder).

Når kagen er bagt færdig, tages den ud og stilles på bagerist. Kagen afkøler til lun i bageformen. Kantpapiret kan trækkes af. Vend bageformen, træk alt papir af og vend kagen tilbage. Kagen afkøler helt, derefter skæres den i bunde endnu samme dag.

KAGEN SKÆRES I BUNDE

Læg Stådtter afstandstræ og en lang, god og stiv kniv som har savzakker samt en passende alu-plade frem. Er det en lagkage, så anvendes 10 mm afstandstræ, er det en nødde-, chokolade- eller en mere tung kage, så lægges 3+5 mm afstandstræ frem.

Kagen lægges tæt ved bordkanten, 1 sæt eller 1 stk. afstandstræ lægges langs bordkanten, tæt til kagen og det andet sæt eller stykke lægges skråt til kagen, pegende mod bordkanten. De to sæt eller stykker afstandstræ er anlæggeskinner til den lange kniv. (Se fotoserien på BageSkolen under ”At skære og fylde kager”).

Sav vandret ind i kagen, næsten til kagens midte, træk kniven ud, drej kagen, sav vandret ind i kagen osv., fortsæt, indtil kagen er helt gennemskåret. Brug alu-pladen til at flytte kagen og derefter kagebunden. Fortsæt indtil kagen er skåret op i bunde. **SØRG FOR** at kniven ikke skærer skråt opad. Giv dig tid.

KAGEN FRYSES

Læg husholdningsfolie i mellem hvert lag kagebund og pak kagen godt ind i kraftig fryseplast. Sæt etikette på med dato, størrelse og indhold. Læg i fryseren.

FYLD KAGEN

Hvordan man fylder kager, findes under ”At skære og fylde kager” med billedserie.

Er du interesseret i at bage prøvekagen sammen med mig, så tilmeld dig KageButikkens bagekurser i Albertslund og Hillerød.