

SOMMERKAGE TIL

Solospring



Multikage

Jeg kalder denne kage for multikage, fordi der er uendelig mange muligheder for at variere den – både hvad angår fyld og topping.

8 personer

Grundopskrift på kagedej

2 æg
175 g sukker
2 tsk. vaniljesukker

175 g hvedemel
1 tsk. bagepulver
1 dl mælk

75 g smeltet smør
50 g revet marcipan

Forslag til fyld

75 g friske eller frosne hindbær
50 g mørk chokolade

Forslag til topping

Lidt sigtet flormelis
Grofthakkede mandler
Frysetørrede hindbær

Fedtstof til at smøre formen med

Desuden

1 form, der kan være i airfryeren
(firkantet 20 x 20 cm eller rund
20 cm i diameter)

Pisk æg, sukker og vaniljesukker luftigt.

Tilsæt mel og bagepulver, og pisk det godt sammen. Tilsæt mælken lidt ad gangen, mens du pisker. Smelt smørret, riv marcipanen, og bland det hele godt sammen til en kagedej.

Hæld dejen i en smurt form, og fordel hindbær og chokolade ovenpå.

Sæt formen i airfryeren, og indstil den på 160 grader. Giv kagen ca. 35 minutter.

Jeg brugte en form på 20 x 20 cm. Hvis du bruger en anden størrelse form, skal du måske justere tiden. Mål gerne efter med et stegetermometer. Kagen er gennembagt, når kernetemperaturen er 96 grader.

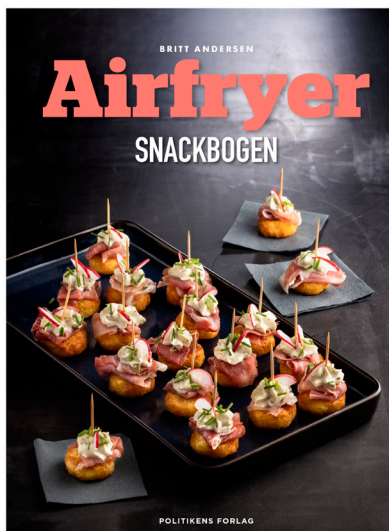
Tag formen ud af airfryeren, og lad kagen køle godt af, inden du tager den forsigtigt ud.

Pynt kagen med lidt flormelis, hakkede mandler og frysetørrede hindbær.

Tip

Her har jeg brugt friske hindbær, marcipan og mørk chokolade i kagen, men du kan også komme f.eks. banan, rabarber eller nødder i.

Find multikagen
og andre lækre
airfryer-opskrifter
i *Airfryer
Grundbogen*.



Andre lækre snacks
til sommeren.



Kom tættere på forfatteren
bag Danmarks nye store
feelgood-roman *Solospring*

