

# Napoleonskage - en fantastisk opskrift på Napoleonskage

Napoleonskage er en vidunderlig klassiker, der er fyldt med sød flødecreme, et lag marmelade. Den her Kage skriger efter og af Sommer. Napoleonkage har været en kæmpe klassiker på alle Kaffeborde med den er gået i glemmebogen desværre. Selvom den er så nemt at lave. Derfor vil jeg gerne dele min opskrift med jer. Lad os sammen dreje tiden lidt tilbage, nemlig dertil hvor Mormor har bagt kager hvert søndag til kaffebordet - Kan du huske det?



## Hvad er en Napoleonskage

Napoleonskage består af en bløde butterdejsbunde med cremet vaniljefløde, marmelade og lidt pynt. De fine Napoleonskager er bare så fyldt med smagen af sommer og de kræver ikke meget tid at lave på Små 25. Minutter er de klar til servering! Det er den perfekte kage til søndagskaffe, men man kan sagtens også servere den på fødselsdagsbordet eller som dessert efter en vidunderlig

festmiddag eller hyggelig grillaften.

## Ingredienser til 5 Napoleonskager

- 1 rulle Butterdej fra køl
- 5 spsk. Hindbær-rabarbermarmelade “fra Den Gamle Fabrik”
- 3 dl Piskefløde
- Flormelis
- korn af 1 vaniljestang
- 1-2 spsk. pasteuriseret æggehvide eller kogende vand
- friske Hindbær eller Jordbær

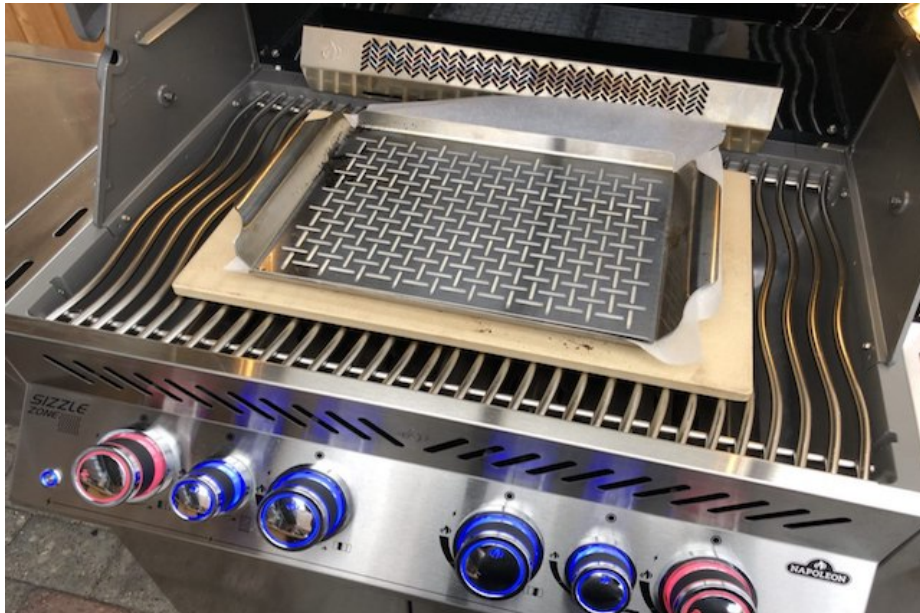
## Sådan tilbereder du Napoleonskagen:

### Butterdej gøres klar:

1. Tag din butterdejsplade ud af æsken, rulle den ud på en bageplade. Tænd Grillen på 200°C grader ved indirekte Varme. Jeg vil anbefale en bagesten når du laver det på Kul- eller Gas grillen. Den kan selvfølgelig også bages i ovn ved 190°C grader.



2. Læg et stykke bagepapir over butterdejen, og en ekstra bageplade ovenpå, så butterdejen holdes ned.



3. Bag butterdejen i Grillen nu i 12 minutter. Fjern den øverste plade, og bag butterdejen i yderlige 10 minutter, til den er sprød og gylden.



4. Skær din butterdejsplade ud i 10 lige store rektangler. Lad dem afkøle.



### Flødecreme til Napoleonskage:

- Pisk 3 dl piskefløde sammen med 3 spsk. flormelis og frisk skræbete vaniljekorn til du får en fast skum, dog vær op på den ikke bliver gynet.

### Glasur og Pynt til Napoleonskage:

1. Smør nu din marmelade på 5 af dine butterdejsstykker. her er en spsk. nok per Butterdejsplade.
2. Du laver nu en glasur, ved at du rører flormelis og æggehvite (eller kogende vand) sammen til den bliver meget tyk glasur, smør den på de 5 sidste stykker butterdej.



3. På de butterdejsstykker med marmelade smører du nu et højt lag

flødecreme.

4. Pynt kagerne med halverede hindbær eller Jordbær på de butterdejsstykker med glasur.



5. Tilsidst placér du de butterdejsstykker med glasur og pynt ovenpå de stykker med marmelade og flødecreme som låg. Og færdig er din Napoleon kage.



God Søndag allesammen og velkomme.

## **En opskrift på en nem og hurtig Sommer dessert, grillede skumfiduser med jordbær:**

<https://boemsen.com/grillet-skumfiduser-med-jordbaer/>