**Festkager til studenterfesten**

**Inspiration, tips og nemme, lækre opskrifter så du kan planlægge**

**kagerne til studenterne, når de kigger forbi på studenterkørslen**

Traditionen tro byder juni på glade, unge studenter, der fejrer afslutning af gymnasiet med studenterhuer, studenterfester og studenterkørsel.

Skal du i gang med at planlægge kager og desserter til en studenterfest hjælper Odense Marcipan med inspiration, tips og opskrifter på studenterkager på www.odense-marcipan.dk

Her finder du de bedste tips til nemme og smagfulde kager og lækkerier, der vil glæde alle studenter. F.eks. flødeboller med studenterhuer, jordbær på spyd, små populære kransekager, nemme jordbærkager, stor studenterhue-kage og desserter til studenterfesten.

Her er opskrifterne på den store, flotte studenterhue-kage med fondant og marcipan og de festlige flødeboller med studenterhue-toppe

**Studenterhue (stor kage)**

20 personer

Ingredienser:

2 pakker Odense Chokoladekage 375 g

4 æg

2,5 dl olie (raps- eller solsikkeolie)

2 dl vand

2 poser chokoladecreme

9 dl sødmælk

500 g jordbær

250 g hindbær

Pynt:

400 g fondant Hvid

100 g Fondant Rød

100 g Fondant Sort

Fremgangsmåde:

Følg trin 1-3 i grundopskriften på Odense Chokoladekage (se pakken). Kom dejen i en springform (ø 30 cm) eller alternativt i 3 bradepander. Bages ved 160°C i ca. 30-40 min.

Når kagen er afkølet, deles den i 3 lag.

Chokoladecreme piskes med mælk. Chokoladecremen fordeles jævnt på de 3 lag og i et tyndt lag udenpå kagen. Jordbær og hindbær lægges oven på cremen inden næste lag lægges på.

Udrul hvid fondant til en rund cirkel (ca. Ø 40 cm). Overtræk kagen. Gem et lille stykke hvid fondant til emblemet på huen. Udrul rød og sort fondant og form kantbånd, emblem og skygge.

**Studenterflødeboller**

12 stk.

Ingredienser:

12 stk. Odense Flødebolleskaller  
150 g Original Odense Marcipan

Flødebolleskum:  
150 g sukker  
10 g glukose sirup  
½ vaniljestang   
½ dl vand  
75 g pasteuriserede æggehvider

Studenterhatte:  
100 g fondant hvid  
50 g fondant rød  
50 g fondant blå  
50 g fondant sort

Fremgangsmåde:

Bunde: Marcipanen rulles ud til en tykkelse på ca. 4 mm og udstikkes i passende størrelse til flødebolleskallerne.

Skum: Sukker, sirup, korn fra vaniljestang og vand kommes i en gryde og koges op ved jævn varme til 122°C.

Æggehviderne piskes let med en elpisker i ca. 10 minutter, og sukkerlagen tilsættes langsomt, mens der piskes.

Pisk indtil massen er helt kold. Det tager ca. 15 minutter.

Samling: Kom skummet i en sprøjtepose og sprøjt det i flødebolleskallerne. Læg marcipanbunden på som ”låg”.

Studenterhat: Udrul hvid, rød, blå og sort fondant. Lim rød og hvid fondant sammen med spiseligt kagelim. Brug en rund udstikker til at udstikke hatten og skyggen til hatten. Lim skyggen fast på hatten og med glasur tegnes et emblem.

Tip: Se på den søde skole hvordan du laver studenterhattene step for step.

Tip: Bundene kan bages ved 180 °C i ca. 6-8 minutter for en mere sprød konsistens.

---

*Til redaktionen: Kildeangivelse ved online anvendelse*

*Ønskes opskriften fra Odense Marcipan anvendt i online medier,*

*skal ”kilde:* [*www.odense-marcipan.dk*](http://www.odense-marcipan.dk)*” fremgå.*