

KAGEKUNST

AF MAJA VASE



CHOKOLADEKUBE MED HASSELNØD	4
BASILIKUM-LIMETÆRTE	8
HINDBÆRKAGE	10
CITRONTÆRTE MED HVID CHOKOLADE	14
CITRONTÆRTE MED MARENGS	16
CHOKOLADETÆRTE MED SALTKARAMEL	18
SOLBÆRKAGE MED LAKRIDS	22
KAFFETÆRTE MED HASSELNØD	26
SNICKERS	28
BLÅBÆRTÆRTE MED MINIMACARONS	30
VANILJETÆRTE	32
CHRISTIANSHAVNERKUBE	34
BLÅ BÆRTÆRTE	36
CITRONKAGE MED LAKRIDS	38
KAFFEKAGE	40
PASSIONSFRUGTKUBE MED LAKRIDS	42
SOLBÆRKAGE MED MARENGS	46
CHOKOLADETÆRTE MED BLÅBÆR	48
HASSELNØDDEBAR	50

TUSIND TAK FOR OVERVÆLDENDE
STØTTE OG DEJLIGE ORD!

DEL HJERTENS GERNE
#MAJAVASE #KAGEKUNST

KÆRLIGST
MAJA VASE
2018

CHOKOLADEKUBE MED HASSELNØD

8 SMÅ KAGER

Firkantet, finurlig og flabet lækker. En spejlblank chokoladekube med gavmilde mængder hasselnød og den mest den mest cremede og silkebløde nutellamousse, du nogensinde har smagt.

HASSELNØDDEPRALINÉ

50 g sukker
50 g ristede hasselnødder (uden hinder)

Smelt sukkeret til gylden karamel i en gryde. Tag straks gryden af varmen, og rør hasselnødderne i. Hæld de karamelliserede nødder ud på et stykke bagepapir, og lad dem køle lidt af. Blend nødderne til smør (praliné) med en effektiv stavblender.

Fyld pralinéen i 'micro square'-silikoneforme (2 x 2 cm), og stil dem i fryseren.

HASSELNØDDEBUND

20 g Azélia 35 % fra Valrhona
40 g ristede hasselnødder (uden hinder)
40 g sukker
1 æg
1 nip salt

Smelt chokoladen i en skål over vandbad, og tag skålen af varmen. Blend hasselnødderne til mel. Pisk sukker og æggeblomme let og luftigt i en skål. Vend smeltet chokolade, hasselnøddemel og salt i æggesnapsen. Pisk æggehviden stiv, og vend den forsigtigt i. Fordel dejen i en firkantet kageform (14 x 14 cm) med bagepapir i bunden, og bag kagen i ca. 15 minutter ved 175 grader, til den er gylden og gennembagt.

KNAS

25 g sukker
25 g ristede hasselnødder (uden hinder)
25 g Azélia 35 % fra Valrhona
25 g feuilletine/cornflakes
1 nip salt

Smelt sukkeret til gylden karamel i en gryde. Tag straks gryden af varmen, og rør hasselnødderne i. Hæld de karamelliserede nødder ud på et stykke bagepapir, og lad dem køle lidt af. Blend nødderne til smør (praliné) med en effektiv stavblender.

Smelt chokoladen i en skål over vandbad, og tag skålen af varmen. Rør hasselnødddepraliné og salt i chokoladen. Smør knaset ud på hasselnødddekagen, og stil kagen i køleskabet, til knaset har sat sig.

Skær små bunde (4 x 4 cm) ud af hasselnøddebunden.





AZÉLIAMOUSSE

150 g Azélia 35 % fra Valrhona
50 g nutella
300 ml piskefløde
1 nip salt

Smelt chokolade og nutella i en skål over vandbad, og tag skålen af varmen. Bring 100 ml fløde til kogepunktet i en lille gryde, og hæld den over chokoladen, mens du rører i midten af skålen med en dejskraber. Fortsæt med at røre, til massen samler sig og bliver smuk og blank. Tilsæt salt.

Pisk de resterende 200 ml fløde til let skum i en skål. Vend først lidt af skummet i chokoladen og dernæst forsigtigt resten.

Kom pralinéfirkanter i små kubesilikoneforme (5 1/2 x 5 1/2 cm), og fordel moussen ovenpå. Tryk forsigtigt de små hasselnøddebunde lidt ned i (med bunden opad). Sæt kagerne i fryseren natten over.

MÆLKECHOKOLADEGLAZE

6 blade husblas
150 g mælkechokolade, gerne Azélia 35 % fra Valrhona
100 ml piskefløde
50 ml vand
150 g sukker
150 g glukosesirup

Udblød husblassen i koldt vand. Hak chokoladen fint, og kom den i en plastikkande. Bring fløde, vand, sukker og glukosesirup til kogepunktet i en gryde, og tag gryden af varmen. Vrid husblassen fri for vand, og rør den ud i den varme fløde. Hæld fløden over chokoladen, og stavblend glazen. Dæk overfladen med film, og lad den køle ned til ca. 35 grader.

Placer de frosne kager på en rist (med et fad under), og hæld chokoladeglazen ud over dem.

PYNT

chokoladefirkanter
rød skovsyre

Pynt de glazede kager med chokoladefirkanter og skovsyreblade.

BASILIKUM-LIMETÆRTE

6 PERSONER

Inspireret af 'circle of life'. En ring, der sprudler af forår, liv og velsmag. Hvis ikke du har haft fornøjelsen af at bage og smage en kage med basilikum før, er det sandelig på tide.

MØRDEJ

125 g hvedemel
25 g pistaciemel
50 g flormelis
75 g koldt smør
1 knivspids salt
1/2 æg

Kom hvedemel, pistaciemel, flormelis, smør og salt i en blender, og blend det hurtigt sammen. Saml dejen med ægget. Rul dejen ud mellem to stykker bagepapir, og lad den hvile i køleskabet i min. 1 time.

Udstik en stor ring af dejen med to kageudstikkere (16 cm og 10 1/2 cm i diameter). Bag bunden i 10-15 minutter ved 175 grader, til den er gennembagt, men stadig bevarer den fine, grønne farve.

LIMECREME MED BASILIKUM

1/2 blad husblas
100 ml limesaft
skal af 1/2 økologisk lime
100 g sukker
100 g æg
100 g koldt smør
15 mellemstore basilikumblade

Udblød husblassen i koldt vand. Kom limesaft, limeskal, sukker og æg i en gryde, og varm det langsomt op under omrøring, til cremen er 83 grader varm. Tag straks gryden af varmen. Vrid husblassen fri for vand, og rør den ud i den varme limecreme. Lad cremen køle ned til ca. 60 grader, skær smørret i små tern, og rør dem i. Stavblend cremen. Tilsæt basilikumblade, og stavblend igen. Stil cremen i køleskabet natten over.

CHOKOLADERING

150 g hvid chokolade, gerne Ivoire
35 % fra Valrhona

Smelt og temperer chokoladen. Smør den temperede chokolade tyndt ud mellem to stykker (chokolade)plast, og kom den i køleskabet et øjeblik, til chokoladen har sat sig. Udstik en stor ring af chokoladen med to varme kageudstikkere (16 cm og 10 1/2 cm i diameter).

SAMLING OG PYNT

lilla syrener
lilla stedmoderblomster
små basilikumblade
hvide chokoladepерler
'regndråber'

Kom limecremen i en sprøjtepose med stor, rund tylle, og sprøjt dutter ud på bunden. Placer forsigtigt chokoladeringen ovenpå. Pynt med syrener, stedmoderblomster, basilikumblade, chokoladepерler og evt. regndråber.

TIP

Jeg bager mine bunde på en 'air mat'-silikonemåtte købt i Kunst og Køkkentøj. Den sikrer en jævn afbagning og det fineste mønster.

TIP

Jeg laver mit eget pistaciemel ved at riste grønne, usaltede pistacienødder i 3-5 minutter ved 200 grader og derefter blende dem til mel.

TIP

Lav med fordel bund, limecreme og chokoladering dagen før, men vent med at samle og pynte kagen til lige inden servering.



HINDBÆRKAGE

8 PERSONER

Hindbær og mørk chokolade er et lykkeligt makkerpar og mødes her i en yndig moussekage med melfri chokoladebund, cremet hindbærganache, syrligsød hindbærmousse og en rede af håndplukkede hindbær.



CHOKOLADEBUND

50 g mørk chokolade, gerne Caraiibe 66 % fra Valrhona
25 g smør
50 g sukker
1 æg

Smelt chokolade og smør i en skål over vandbad, og tag skålen af varmen. Tilsæt sukkeret, og rør ægget i. Fordel dejen i en kagering (14 cm i diameter) med bagepapir i bunden, og bag bunden i ca. 15 minutter ved 175 grader. Stil bunden i fryseren, mens du laver knaset.

KNAS

20 g sukker
20 g ristede hasselnødder (uden hinder)
20 g mælkechokolade, gerne Azélia 35 % fra Valrhona
1 nip salt
20 g pailleté feuilletine/cornflakes

Smelt sukkeret til gylden karamel i en gryde. Tag straks gryden af varmen, og rør hasselnødderne i. Hæld de karamelliserede nødder ud på et stykke bagepapir, og lad dem køle af. Blend nødderne til smør (praliné) med en effektiv stavblender.

Smelt chokoladen i en skål over vandbad, og rør pralinéen i. Tilsæt salt. Knus feuilletine/cornflakes i små stykker, og rør dem i. Smør massen ud på den afkølede chokoladebund, og stil bunden tilbage i fryseren, mens du laver ganachen.

HINDBÆRGANACHE

160 g hvid chokolade, gerne Ivoire 35 % fra Valrhona
40 ml piskefløde
korn af 1 vaniljestang
40 ml kefir
1-2 spsk frysetørret hindbærstøv

Smelt chokoladen i en skål over vandbad, og tag skålen af varmen. Bring fløde og vaniljekorn til kogepunktet i en lille gryde, og hæld det over chokoladen, mens du rører i midten af skålen med en dejskraber. Fortsæt med at røre, til ganachen samler sig og får en smuk, blank overflade. Rør kefir og hindbærstøv i, og stavblend. Fordel ganachen oven på chokoladebunden, og sæt kagen tilbage i fryseren i min. 3 timer.

HINDBÆRMOUSSE

3 blade husblas
200 g (frosne) hindbær
75 g sukker
korn af 1 vaniljestang
saft af 1/2 citron
200 ml piskefløde
100 ml kefir

Udblød husblassen i koldt vand. Bring hindbær, sukker, vaniljekorn og citronsaft i kog i en lille gryde, lad det simre i et par minutter og tag gryden af varmen. Vrid husblassen fri for vand, og rør den ud i den varme hindbærmasse. Si kernerne fra, og lad puréen køle af til håndvarm.

Pisk fløden til let skum i en stor skål. Vend først kefiren i den håndvarme hindbærpuré og derefter forsigtigt flødeskummet. Fordel moussen i en rund silikoneform (16 cm i diameter), og tryk forsigtigt den frosne bund ned i (med bunden opad). Stil moussekagen i fryseren i min. 4 timer, gerne natten over.

CHOKOLADEBÅND

150 g hvid chokolade, gerne Ivoire
35 % fra Valrhona

Placer to kageringe (10 cm og 16 cm i diameter) på et skærebræt. Klip to lange stykker chokoladeplast (1 1/2 cm højt) til, så de passer til kageringenes omkreds. Smelt og temperer chokoladen. Smør chokoladen ud på chokoladeplasten, løft platen af bordet og lad chokoladen sætte sig en smule. Placer de to stykker plast rundt om kageringene, og stil dem i køleskabet, til chokoladen har sat sig.

PYNT

friske hindbær
rød skovsyre

Tag kagen ud af fryseren, og lad den tø op på et kagefad i køleskabet.

Placer det store chokoladebånd ned over kagen og det lille bånd oven på kagen. Fyld det lille chokoladebånd op med hindbær og skovsyreblade.



CITRONTÆRTE MED HVID CHOKOLADE

6-8 SMÅ KAGER

Smørspred mandelmørdej, vidunderligt cremede citrontoppe og en sirligt dekoreret chokoladeflage med smukke, solgule skovsyreblomster. Knivskarp og dejligt sur.

MØRDEJ

125 g hvedemel
25 g mandelmel
50 g flormelis
75 g koldt smør
1 knivspids salt
1/2 æg

Kom hvedemel, mandelmel, flormelis, smør og salt i en blender, og blend det hurtigt sammen. Saml dejen med ægget. Rul dejen ud mellem to stykker bagepapir, og lad den hvile i køleskabet i min. 1 time.

Skær aflange stykker (2 x 12 cm) ud af mørdejen, og bag dem i 10-15 minutter ved 175 grader, til de er fint gyldne.

CITRONCREME

1/2 blad husblas
100 ml citronsaft
skal af 1/2 økologisk citron
100 g sukker
100 g æg
100 g koldt smør

Udblød husblassen i koldt vand. Kom citronsaft, citronskal, sukker og æg i en gryde, og varm det langsomt op under omrøring, til massen er 83 grader varm. Tag straks gryden af varmen. Vrid husblassen fri for vand, og rør den ud i den varme citroncreme. Lad cremen køle ned til ca. 60 grader, skær smørret i små tern, og rør dem i. Stavblend cremen godt, og stil den i køleskabet natten over.

CHOKOLADEFLAGE

150 g hvid chokolade, gerne Ivoire
35 % fra Valrhona

Smelt og temperer chokoladen. Smør den temperede chokolade tyndt ud mellem to stykker (chokoladep)plast, og kom den i køleskabet et øjeblik, til chokoladen har sat sig. Skær aflange stykker (2 x 12 cm) ud af chokoladen med en varm kniv.

SAMLING OG PYNT

hvide chokoladepærler
'regndråber'
gule skovsyreblomster

Kom citroncremen i en sprøjtepose med stor, rund tylle, og sprøjt seks dutter ud på en bund. Top med en chokoladeflage og lidt pynt. Gentag med resten af kagerne.



CITRONTÆRTE MED MARENGS

6-8 SMÅ KAGER

'Tarte au citron meringuée' vendt helt på hovedet. Under de sure, silkebløde citronbølger gemmer sig sød marengs og lidt sort peber, der pirrer og prikker på tungen. Bon appetit!

MØRDEJ

125 g hvedemel
25 g mandelmel
50 g flormelis
75 g koldt smør
1 knivspids salt
1/2 æg

Kom hvedemel, mandelmel, flormelis, smør og salt i en blender, og blend det hurtigt sammen. Saml dejen med ægget. Rul dejen ud mellem to stykker bagepapir, og lad den hvile i køleskabet i min. 1 time.

Udstik små cirkler (5 cm i diameter) af mørdejen med en rund kageudstikker, og skær 1/3 af hver cirkel med en kniv. Bag bundene i 10-15 minutter ved 175 grader, til de er fint gyldne.

CITRONCREME

1/2 blad husblas
100 ml citronsaft
skal af 1/2 økologisk citron
100 g sukker
100 g æg
100 g koldt smør

Udblød husblassen i koldt vand. Kom citronsaft, citronskal, sukker og æg i en gryde, og varm det langsomt op under omrøring, til massen er 83 grader varm. Tag straks gryden af varmen. Vrid husblassen fri for vand, og rør den ud i den varme citroncreme. Lad cremen køle ned til ca. 60 grader, skær smørret i små tern, og rør dem i. Stavblend cremen godt, og stil den i køleskabet natten over.

MARENGS

1 æggehvite
50 g sukker

Pisk æggehviten næsten stiv i en skål, og tilsæt sukkeret lidt ad gangen under piskning. Pisk marengsen sej og blank, og kom den i en sprøjtepose med rund tylle.

SAMLING OG PYNT

friskkværnet sort peber
gule skovsyreblomster

Kom lidt af citroncremen i en sprøjtepose med rund tylle, og sprøjt en ramme ud på halvdelen af bundene. Fyld rammerne ud med marengs, og drys en smule sort peber udover. Saml kagerne med de resterende bunde.

Kom resten af citroncremen i en sprøjtepose med tylle nr. 104 (fra Wilton), og sprøjt fine bølger ud på kanten af kagerne. Pynt med skovsyreblomster.

TIP

Jeg holder forsigtigt kagerne i den ene hånd og sprøjter citroncremen ud med den anden.

TIP

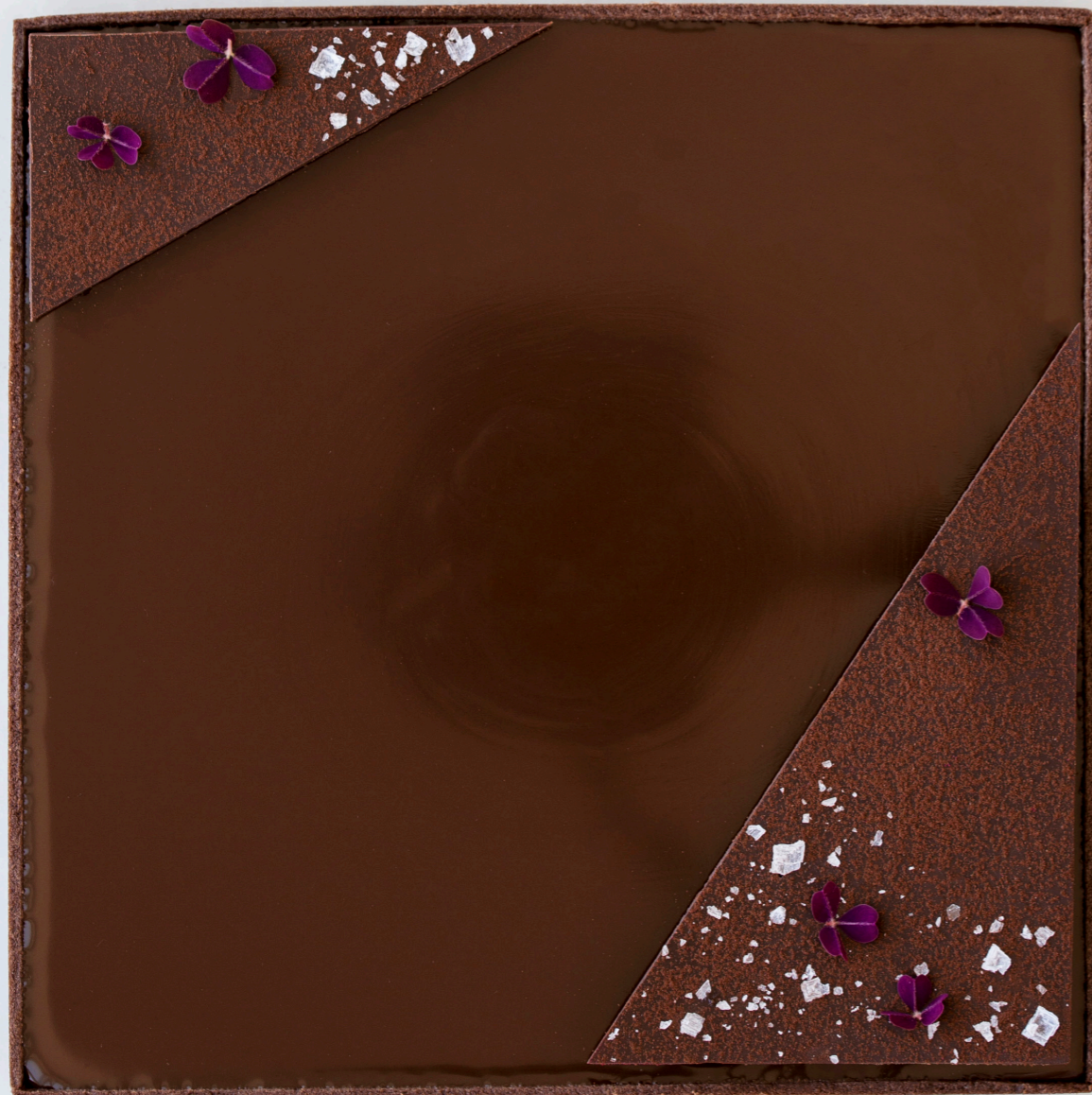
Jeg bager mine bunde på en 'air mat'-silikonematte købt i Kunst og Køkkentøj. Den sikrer en jævn afbagning og et smukt mønster.



CHOKOLADETÆRTE MED SALTKARAMEL

10 PERSONER

Den her tærte er for vild. Smørspred kakaomørdej fyldt op med den mest vidunderlige, fløjsbløde og let seje saltkaramelganache og afrundet med knivskarpe chokoladetrekanter.



KAKAOMØRDEJ

120 g hvedemel
15 g kakaopulver
15 g mandelmel
50 g flormelis
75 g koldt smør
1 knivspids salt
1/2 æg

Kom hvedemel, kakaopulver, mandelmel, flormelis, smør og salt i en blender, og blend det hurtigt sammen. Saml dejen med ægget. Rul dejen ud mellem to stykker bagepapir, og lad den hvile i køleskabet i min. 1 time.

Beklæd en kvadratisk tærtering (17 1/2 x 17 1/2 cm) med dejen, og prik bunden med en gaffel. Bag tærtebunden i ca. 15 minutter ved 175 grader, og lad den køle helt af.

CHOKOLADELAG

50 g mælkechokolade, gerne Jivara 40 % fra Valrhona

Smelt chokoladen i en skål over vandbad, og tag skålen af varmen. Smør et tyndt lag chokolade ud i tærtebunden, og sæt bunden tilbage i køleskabet.

SALTKARAMELGANACHE

300 g mælkechokolade, gerne Jivara 40 % fra Valrhona
250 ml piskefløde
150 g sukker
20 g glukosesirup
1/2 tsk flagesalt

Smelt chokoladen i en skål over vandbad, og tag skålen af varmen. Varm fløden op til lige under kogepunktet i en gryde, og stil den til side. Smelt forsigtigt sukkeret til gylden karamel i en anden gryde, og tag straks gryden af varmen. Tilsæt den varme fløde lidt ad gangen, mens du rører energisk med et piskeris. Tilsæt glukosesirup og salt. Hæld karamellen over den smeltede chokolade, mens du rører i midten af skålen med en dejskraber. Fortsæt med at røre, til ganachen samler sig og bliver smuk og blank. Stavblend ganachen, og hæld den ud i tærtebunden. Stil tærten i køleskabet i 2-3 timer, til ganachen har sat sig.

CHOKOLADEFLAGER

100 g mørk chokolade, gerne Caraiibe 66 % fra Valrhona

Smelt og temperer chokoladen. Smør den temperede chokolade tyndt ud mellem to stykker (chokolade)plast, og kom den i køleskabet, til chokoladen har sat sig. Skær to trekanter ud af chokoladepladen med en lun kniv.

PYNT

kakaopulver
1 tsk mørke chokoladepærler
saltflager
rød skovsyre

Sigt kakaopulveret ud over chokoladetrekanterne. Placer chokoladekuglerne i to af tærtens hjørner, og balancer chokoladetrekanterne ovenpå. Dekorér trekanterne med skovsyreblade og saltflager.

TIP

Hold godt øje med sukkeret, når du smelter det til karamel, så det ikke pludselig brænder på. Og sørg for, at fløden stadig er varm og kun tilsættes lidt ad gangen, så karamellen ikke klumper.



SOLBÆRKAGE MED LAKRIDS

8 PERSONER

Hypnotiserende smuk og syrlig solbærkage med små strejf af lakrids og det fineste, spinkle edderskoppespind.



KIKSEBUND

80 g havrekiks
1/2 tsk rålakridspulver
2 tsk frysetørret solbærstøv
40 g smør

Kom kiksene i en frysepose, og knus dem til krummer med en kagerulle. Kom kiksekrummer, lakridspulver og solbærstøv i en skål. Smelt smørret i en lille gryde, og rør det i krummerne. Fordel massen i en kagering (14 cm i diameter) med bagepapir i bunden, og tryk massen godt sammen med fingrene. Kom kiksebunden i fryseren, mens du laver ganachen.

SOLBÆRGANACHE

200 g hvid chokolade, gerne Ivoire
35 % fra Valrhona
25 ml piskefløde
25 ml kefir
25 ml citronsaft
2 spsk frysetørret solbærstøv

Smelt chokoladen i en skål over vandbad, og tag skålen af varmen. Bring fløden til kogepunktet i en lille gryde, og hæld det over chokoladen, mens du rører i midten af skålen med en dejskraber. Rør kefir, citronsaft og solbærstøv i, og stavblend. Fordel ganachen oven på kiksebunden, og sæt kagen tilbage i fryseren i min. 3 timer.

KEFIRMOUSSE

4 blade husblas
75 g sukker
saft af 1 citron
200 ml piskefløde
200 ml kefir

Udblød husblasen i koldt vand. Bring sukker og citronsaft i kog en lille gryde, og lad det simre et øjeblik, til sukkeret er opløst. Tag gryden af varmen. Vrid husblasen fri for vand, og rør den ud i den varme citronsirup. Sigt citronsiruppen, og lad den køle af til håndvarm.

Pisk fløden til let skum i en stor skål. Vend først kefiren i den håndvarme citronsirup og derefter forsigtigt flødeskummet. Fordel moussen i en rund silikoneform (16 cm i diameter), og tryk forsigtigt den frosne bund ned i. Stil kagen i fryseren natten over.

GLAZE

6 blade husblas
150 g hvid chokolade, gerne Ivoire
35 % fra Valrhona
100 ml piskefløde
50 ml vand
150 g sukker
150 g glukosesirup
lilla pastafarve

Udblød husblassen i koldt vand. Hak chokoladen fint, og kom den i en plastikkande. Bring fløde, vand, sukker og glukosesirup til kogepunktet i en gryde, og tag gryden af varmen. Vrid husblassen fri for vand, og rør den ud i den varme fløde. Hæld fløden over chokoladen, og stavblend. Tilsæt pastafarve, og stavblend igen. Dæk overfladen med film, og lad glazen køle ned til ca. 35 grader.

SPIDERWEB-EFFEKT

30 g glukosesirup
hvid pastafarve
spiseligt sølvstøv

Varm glukosesiruppen op i en lille gryde til lige under kogepunktet, og rør den hvide pastafarve i. Hæld den 35 grader varme glaze ud over kagen, og smør straks et tyndt lag af den varme, hvide sirup ud over glazen (med en paletkniv), inden glazen har nået at sætte sig. Sigt lidt sølvstøv ud over kagen.

CHOKOLADEBÅND

100 g hvid chokolade, gerne Ivoire
35 % fra Valrhona

Placer en kagering (16 cm i diameter) på et skærebræt. Klip et langt stykke chokoladeplast (1 1/2 cm højt) til, så den passer til kageringens omkreds. Smelt og temperer chokoladen. Smør chokoladen ud på chokoladeplasten, løft plasten af bordet og lad chokoladen sætte sig en smule. Placer plasten rundt om kageringen, og stil den i køleskabet, til chokoladen har sat sig.

Fjern chokoladeplasten, og før chokoladebåndet ned over kagen.

TIP

Test gerne spiderweb-teknikken på en frossen mousserest, inden du kaster dig over den rigtige kage. Det er så ærgerligt, hvis glazen driller, når det virkelig gælder.





KAFFETÆRTE MED HASSELNØD

6-8 PERSONER

Tærten her er fyldig og intens og ret så perfekt til en god kop kaffe. Den byder på sprød hasselnøddemørdej, knasende hasselnøddepraliné og fløjsblød kaffeganache. Brug en espresso af ekstragod kvalitet. Det kan smages!

HASSELNØDDEMØRDEJ

125 g hvedemel
25 g hasselnøddemel
50 g flormelis
75 g koldt smør
1 knivspids salt
1/2 æg

Kom hvedemel, hasselnøddemel, flormelis, smør og salt i en blender, og blend det hurtigt sammen. Saml dejen med ægget. Rul dejen ud mellem to stykker bagepapir, og lad den hvile i køleskabet i min. 1 time.

Beklæd en rektangulær tærteform (25 x 8 cm) med dejen, og prik bunden med en gaffel. Bag tærtebunden i ca. 15 minutter ved 175 grader, til den er fint gylden.

HASSELNØDDEKNAS

75 g sukker
75 g ristede hasselnødder (uden hinder)
50 g hvid chokolade, gerne Ivoire 35 % fra Valrhona
1 nip salt

Smelt forsigtigt sukkeret til gylden karamel i en gryde. Tag straks gryden af varmen, og rør hasselnødderne i. Hæld de karamelliserede nødder ud på et stykke bagepapir, og lad dem køle lidt af. Blend halvdelen til smør (praliné) med en effektiv stavblender, og hak resten.

Smelt chokoladen i en skål over vandbad, og tag skålen af varmen. Rør hasselnøddepraliné, hakkede hasselnødder og salt i chokoladen. Fordel knaset i tærtebunden, og stil tærten i køleskabet, mens du laver ganachen.

KAFFEGANACHE

200 g hvid chokolade, gerne Ivoire 35 % fra Valrhona
100 ml piskefløde
korn af 1 vaniljestang
20 ml mild espresso

Smelt chokoladen i en skål over vandbad, og tag skålen af varmen. Bring fløde og vaniljekorn til kogepunktet i en lille gryde, og hæld det over chokoladen, mens du rører i midten af skålen med en dejskraber. Fortsæt med at røre, til ganachen samler sig og får en smuk, blank overflade. Smag til med espresso, og stavblend ganachen. Fordel ganachen oven på hasselnøddeknaset, og stil tærten i køleskabet, til ganachen har sat sig.

PYNT

15 g Dulcey fra Valrhona
1 spsk Dulcey-perler fra Valrhona
kakaopulver

Smelt chokoladen i en skål over vandbad, og kom den i en frysepose med et lillebitte hul i det ene hjørne. Drizzl chokoladen ud over tærten i cirkelbevægelser, og pynt med Dulcey-kugler. Sigt lidt kakaopulver ud over tærten lige inden servering.

SNICKERS

8 KAGER

Salt, sød, knasende, sprød og blød. Den populære chokoladebar i luksuskageklæder.

MÆLKECHOKOLADECREMEUX

1/2 blad husblas
120 g mælkechokolade, gerne Jivara 40 % fra Valrhona
2 æggeblommer
15 g sukker
80 ml piskefløde
80 ml sødmælk

Udblød husblassen i koldt vand. Hak chokoladen fint, og kom den i en skål. Pisk æggeblommer og sukker let sammen. Varm fløde og mælk op til lige under kogepunktet, og pisk det i æggeblommerne. Hæld blandingen tilbage i gryden, og varm den op til 83 grader under konstant omrøring. Sigt den 83 grader varme creme, vrid husblassen fri for vand og rør den ud i cremen. Hæld cremen over den finthakkede chokolade, og rør rundt i midten af skålen med en dejskraber, til cremeuxen samler sig og får en smuk, blank overflade. Stavblend cremeuxen, og kom den i køleskabet natten over.

PEANUTBUNDE

20 g Dulcey 32 % fra Valrhona
40 g saltede peanuts
40 g sukker
1 æg

Smelt chokoladen i en skål over vandbad, og blend de saltede peanuts til mel. Pisk sukker og æggeblomme let og luftigt i en skål. Vend smeltet chokolade og peanutmel i æggesnapsen. Pisk æggehvinden stiv, og vend den

forsigtigt i dejen. Fordel dejen i en firkantet kageform (14 x 14 cm i diameter) med bagepapir i bunden, og bag kagen i ca. 20 minutter ved 175 grader, til den er gylden og gennembagt. Lad kagen køle af, og stik/skær små, aflange bunde (12 x 2 cm) ud af den.

MÆLKECHOKOLADEMOUSSE

1 blad husblas
200 g mælkechokolade, gerne Jivara 40 % fra Valrhona
100 ml sødmælk
1 nip salt
200 ml piskefløde
50 g karamelcreme

Udblød husblassen i koldt vand. Smelt chokoladen i en skål over vandbad, og tag skålen af varmen. Bring mælken til kogepunktet i en lille gryde, og hæld den over chokoladen, mens du rører i midten af skålen med en dejskraber. Fortsæt med at røre, til massen samler sig. Tilsæt salt.

Pisk fløden til let skum i en skål. Vend først lidt af skummet i chokoladen og dernæst forsigtigt resten. Fordel moussen i små, aflange silikonforme (13 x 2 1/2 cm).

Kom karamelcremen i en sprøjtepose med lille, rund tulle, og sprøjt en stribe karamel ud i hver form. Tryk forsigtigt de udstukne peanutbunde lidt ned i moussen, og stil kagerne i fryseren natten over.

PEANUTOVERTRÆK

300 g mælkechokolade, gerne Azélia 35 % fra Valrhona
50 ml smagsneutral olie
50 g finthakkede peanuts

Smelt chokoladen i en skål over vandbad, og tag skålen af varmen. Rør olie og peanuts i chokoladen, og kom det i en lille bøtte. Stik to tandstikker ned i en frossen kage, og giv kagen et hurtigt dyp i chokoladen, så bund og sider dækkes. Gentag med resten af kagerne.

PYNT

tynde chokoladestrå
saltede peanuts
spiseligt guldstøv

Kom cremeuxen i en sprøjtepose med tulle nr. 104 (fra Wilton), og sprøjt fine bølger ud på kagerne.

Pynt med chokoladestrå, halve peanuts og guldstøv.

TIP

Silikoneformen, jeg bruger, hedder 'Fashion Éclair', er fra Silikomart og kan købes i 'Kunst og Køkkentøj'.



BLÅBÆRTÆRTE MED MINI-MACARONS

6 TÆRTER

Da jeg sagde ja til manden i mit liv, havde jeg forglemmigejer i både hænder og hår. Jeg elsker de spinkle, små, blå blomster og drysser dem på alt, jeg kan komme i nærheden af. Også tærter.

MØRDEJ

125 g hvedemel
25 g mandelmel
50 g flormelis
75 g koldt smør
1 knivspids salt
1/2 æg

Kom hvedemel, mandelmel, flormelis, smør og salt i en blender, og blend det hurtigt sammen. Saml dejen med ægget. Rul dejen ud mellem to stykker bagepapir, og lad den hvile i køleskabet i min. 1 time.

Beklæd små tærteringe (7 1/2 cm i diameter) med dejen, og prik bundene med en gaffel. Bag tærtbundene i 10-15 minutter ved 175 grader, til de er fint gyldne.

CHOKOLADELAG

50 g hvid chokolade, gerne Ivoire
35 % fra Valrhona

Smelt og temperer chokoladen. Smør et tyndt lag chokolade ud i hver tærtbund.

BLÅBÆRMACARONS

150 g flormelis
150 g mandelmel
110 g æggehvinder
lilla pastafarve
150 g sukker
50 g vand

Sigt flormelis og mandelmel ned i en skål, og rør 55 g æggehvinder og pastafarve i blandingen.

Bring sukker og vand i kog i en lille gryde, og varm det til op til 118 grader. Pisk de resterende 55 g æggehvinder stive i en skål, og hæld den 118 grader varme sukkerlage ned i æggehvinderne i en tynd stråle under konstant piskning. Pisk videre, til marengsen er sej og blank og næsten afkølet. Vend lidt af marengsen i mandelblandingen og derefter forsigtigt resten. Kom dejen i en sprøjtepose med en lille, rund tylle, og sprøjt små cirkler (knap 2 cm i diameter) ud på en bageplade med bagepapir. Bag bundene i 8-10 minutter ved 150 grader varmluft, og lad dem køle af.

BLÅBÆRGANACHE

300 g hvid chokolade, gerne Ivoire
35 % fra Valrhona
50 ml piskefløde
50 g blåbærpuré
korn af 1 vaniljestang
50 ml kefir
lidt citronsaft

Smelt chokoladen i en skål over vandbad, og tag skålen af varmen. Bring fløde, blåbærpuré og vaniljekorn til kogepunktet i en lille gryde, og hæld det over chokoladen, mens du rører i midten af skålen med en dejskraber. Fortsæt med at røre, til ganachen samler sig og får en smuk, blank overflade. Rør kefir og citronsaft i, og stavblend ganachen.

Fyld tærtbundene næsten op med friske blåbær og blåganache. Stil tærterne og den resterende ganache i køleskabet i et par timer, til ganachen har sat sig lidt.

Kom ganachen i en sprøjtepose med lille, rund tylle, og saml de små macarons med den.

PYNT

forglemmigejer

Dekorér tærterne med minimacarons og forglemmigejer.

TIP

Jeg bruger vilde, svenske blåbær, da de bidrager med den mest vidunderlige farve og smag. De kan bl.a. købes i Irma (på frost).

TIP

Blåbærpuré er fleste blåbær uden kerner og hinder.



VANILJETÆRTE

8 PERSONER

Vidunderlig, vaniljeforkælet tærte med små, spinkle fjer, der balancerer så fint på kanten og næsten får tærten til at svæve.

MØRDEJ

125 g hvedemel
25 g mandelmel
50 g flormelis
75 g koldt smør
1 knivspids salt
1/2 æg

Kom hvedemel, mandelmel, flormelis, smør og salt i en blender, og blend det hurtigt sammen. Saml dejen med ægget. Rul dejen ud mellem to stykker bagepapir, og lad den hvile i køleskabet i min. 1 time.

Beklæd en tærtering (18 1/2 cm i diameter) med dejen, og prik bunden med en gaffel. Sæt tærtebunden i køleskabet, mens du laver frangipanen.

MANDELFRANGIPANE

50 g mandelmel
50 g sukker
50 g blødt smør
1 æg
1 spsk amaretto

Kom mandelmel, sukker, smør, æg og amaretto i en skål, og pisk det let og luftigt. Smør frangipanen ud i tærtebunden, og bag tærten i ca. 25 minutter ved 175 grader, til den er fint gylden. Lad tærten køle helt af.

VANILJEGANACHE MED AMARETTO

150 g hvid chokolade, gerne Ivoire 35 % fra Valrhona
75 ml piskefløde
korn af 1 vaniljestang
1 spsk amaretto

Smelt chokoladen i en skål over vandbad, og tag skålen af varmen. Bring fløde og vaniljekorn til kogepunktet i en lille gryde, og hæld det over chokoladen, mens du rører i midten af skålen med en dejskraber. Fortsæt med at røre, til ganachen samler sig og får en smuk, blank overflade. Smag til med amaretto, og stavblend ganachen. Fordel ganachen oven på frangipanen, og stil tærten i køleskabet, til ganachen har sat sig.

CHOKOLADEFJER

100 g hvid chokolade, gerne Ivoire 35 % fra Valrhona

Smelt og temperer chokoladen. Dyp spidsen af en kniv i chokoladen, og lav et aftryk af knivbladet på et stykke (chokolade)plast. Kom chokoladeplasten i et glas, så fjerene buer lidt. Stil chokoladefjerene i køleskabet et øjeblik, til chokoladen har sat sig. Tag fjerene ud igen, og lav små takker i dem med en varm kniv. Dekorér kanten af tærten med de færdige fjer.

TIP

Server tærten temperet. Der smager den allerbedst.

TIP

Lidt solslikkede bær i en skål ved siden af er ikke spor forbudt.



CHRISTIANSHAVNERKUBE

8 SMÅ KAGER

Knivskarpt remake af den klassiske Christianshavnerkage: Sødt og cremet jordbærskum på sej og saftig hasselnøddebund toppet med farverige blomster og bær. Bør spises i forsommeren, når jordbærrene er sødest.



HASSELNØDDEBUND

75 g hasselnødder
50 g sukker
1 nip salt
35 g æggehvinder

Rist hasselnødderne i ca. 5 minutter, og gnub hinderne af i et viskestykke. Lad nødderne køle af. Blend halvdelen af hasselnødderne til mel, og hak resten meget groft. Rør hasselnøddemel, grofhakkede hasselnødder, sukker og salt sammen i en skål. Tilsæt æggehvinderne, og rør det hele godt sammen. Fordel dejen i en firkantet kageform (14 x 14 cm) med bagepapir i bunden, og bag bunden i ca. 20 minutter ved 175 grader, til den er godt gylden. Lad hasselnøddebunden køle af, og skær små bunde (4 x 4 cm) ud af den.

JORDBÆRMOUSSE

3 blade husblas
200 g (frosne) jordbær
50 g sukker
korn af 1 vaniljestang
10 ml citronsaft
100 ml kefir
200 ml piskefløde

Udblød husblassen i koldt vand. Bring jordbær, sukker, vaniljekorn og citronsaft i kog i en lille gryde, lad det simre i et par minutter og tag gryden af varmen. Si jordbær-saften fra (uden at mose jordbærrene). Vrid husblassen fri for vand, og rør den ud i den varme jordbærssaft. Lad saften køle af til håndvarm.

Pisk fløden til let skum i en stor skål. Vend først kefiren i den håndvarme jordbærssaft og derefter forsigtigt flødeskummet. Fordel moussen i små kube-silikoneforme (5 1/2 x 5 1/2 cm), og tryk forsigtigt de små hasselnøddebunde lidt ned i (med bunden opad). Stil moussekagerne i fryseren natten over.

HINDBÆROVERTRÆK

200 g hvid chokolade, gerne Ivoire 35 % fra Valrhona
20 ml smagsneutral olie
1-2 spsk frysetørret hindbærstøv

Smelt chokoladen i en skål over vandbad, og tag skålen af varmen. Rør olie og hindbærstøv i. Kom hindbærchokoladen i et lavt glas (7-8 cm i diameter). Tag en enkelt kage ud af fryseren, og stik to tandstikker lidt ned i den. Giv kagen et hurtigt dyp i hindbærchokoladen, så bund og sider dækkes. Gentag med de resterende kager. Lad kagerne tøj op på et kagefad i køleskabet.

PYNT

friske hindbær
friske ribs
spiselige blomster
tynde chokoladestrå
hindbærlakridser fra Johan Bülow

Pynt kagerne med bær, blomster, chokoladestrå og hindbærlakridser lige inden servering.

BLÅ BÆRTÆRTE

6-8 PERSONER

Bærbugnende chokoladetærte til brunchbordet eller aftenkaffen. Fuld af farvespræl og sommersmag. Er klokken over 11:00, så smugl en spand god vaniljeis med ind på bordet.

KAKAOKIKSEBUND

100 g havrekiks
15 g cornflakes
5 g kakaopulver
1 nip salt
50 g smør

Blend kiksene til krummer i en blender, og knus cornflakes let. Kom kiksekrummer, letknuste cornflakes, kakaopulver og salt i en skål. Smelt smørret i en lille gryde, og rør det i kiksekrummerne. Fordel massen i en rektangulær tærteform (25 x 8 cm), og tryk den godt sammen med fingrene. Kom kiksebunden i køleskabet.

CHOKOLADELAG

35 g mørk chokolade, gerne Caraïbe 66 % fra Valrhona

Smelt chokoladen i en skål over vandbad, og tag skålen af varmen. Smør et tyndt lag chokolade ud i tærtebunden, og sæt bunden tilbage i køleskabet.

MØRK CHOKOLADEGANACHE PYNT

50 g mørk chokolade, gerne Caraïbe 66 % fra Valrhona
50 ml piskefløde
10 g glukosesirup

Smelt chokoladen i en skål over vandbad, og tag skålen af varmen. Bring fløde og glukosesirup til kogepunktet i en lille gryde, og hæld det over chokoladen, mens du rører i midten af skålen med en dejskraber. Fortsæt med at røre, til ganachen samler sig og får en smuk, blank overflade. Stavblend ganachen, og fordel den i tærtebunden. Sæt tærten i køleskabet i minimum 2 timer, til ganachen har sat sig.

friske brombær
friske blåbær
spiselige lilla blomster
mørke chokoladepærlor fra Valrhona

Fyld tærten op med bær, blomster og chokoladepærlor lige inden servering.





CITRONKAGE MED LAKRIDS

8-10 PERSONER

Silkeblød citronekspllosion på en bund af knasende, dejlig salt lakridskiks. Dekorér den sarte kage med smukke, spiselige blomster, skarpe chokoladefirkanter og luksuslakridser. Jeg lover begejstring om bordet.

LAKRIDSKIKSEBUND

150 g havrekiks
1 tsk rålakridspulver, gerne fra Johan Bülow
1/3 tsk salt
75 g smør

Kom kiksene i en frysepose, og knus dem til krummer med en kagerulle. Kom kiksekrummer, lakridspulver og salt i en skål. Smelt smørret i en lille gryde, og rør det i krummerne. Fordel massen i en kagering (20 cm i diameter) med bagepapir i bunden, og tryk massen godt sammen med fingrene. Kom kiksebunden i fryseren, mens du laver ganachen.

CITRONGANACHE

200 g hvid chokolade, gerne Ivoire 35 % fra Valrhona
75 ml piskefløde
25 ml citronsaft

Smelt chokoladen i en skål over vandbad, og tag skålen af varmen. Bring fløden til kogepunktet i en lille gryde, og hæld den over chokoladen, mens du rører i midten af skålen med en dejskraber. Fortsæt med at røre, til ganachen samler sig og får en smuk, blank overflade. Rør citronsaft i, og stavblend ganachen. Fordel den oven på kiksebunden i kageringen, og sæt bunden tilbage i fryseren.

CITRONMOUSSE

2 blade husblas
70 ml citronsaft
70 g sukker
70 ml kefir
130 ml piskefløde

Udblød husblassen i koldt vand. Bring citronsaft og sukker til kogepunktet i en lille gryde, og tag gryden af varmen. Vrid husblassen fri for vand, og rør den ud i den varme citronsirup. Lad siruppen køle af til håndvarm.

Rør kefiren i citronsiruppen. Pisk fløden til let skum, og vend den forsigtigt i. Fordel moussen i quenelle- og halvkugle-silikoneforme, og kom dem i fryseren i min. 3 timer, gerne natten over.

PYNT

chokoladelakridser fra Johan Bülow
chokoladefirkanter
lilla stedmoderblomster
gule skovsyreblomster
rålakridspulver, gerne fra Johan Bülow

Skub den frosne bund ud af kageringen, og placer de frosne mousser ovenpå. Lad kagen tø op på et kagefad i køleskabet i min. 2 timer. Pynt kagen med chokoladelakridser, chokoladefirkanter, blomster og lakridspulver lige inden servering.

KAFFEKAGE

6-8 SMÅ KAGER

Saftig kaffemazarin, fløjlsblød og luftig kaffemousse, cremet kaffe-cremeux og spinkle, mørke chokoladestrå. Så mangler vi bare kaffen...

KAFFEMAZARIN

50 g marcipan
50 g brun farin
50 g blødt smør
1 æg
10 g mild espresso (kold)
25 g hvedemel

Riv marcipanen groft, og kom den i en skål. Tilsæt brun farin og smør, og pisk det hele godt sammen. Pisk æg og espresso i. Vend hvedemelet i. Kom dejen i en firkantet kageform (14 x 14 cm) med bagepapir i bunden, og bag kagen i ca. 20 min, til den er fint gylden. Lad kagen køle helt af, og stik/skær små, aflange bunde (12 x 2 cm) ud af den.

KAFFEMOUSSE

1 blad husblas
100 g hvid chokolade, gerne Ivoire 35 % fra Valrhona
40 ml sødmælk
10 ml mild espresso
1 vaniljestang
100 ml piskefløde

Udblød husblassen i koldt vand. Smelt chokoladen i en skål over vandbad, og tag skålen af varmen. Bring mælk, espresso og vaniljekorn til kogepunktet i en lille gryde, og tag gryden af varmen. Vrid husblassen fri for vand, og opløs den i den varme mælk. Hæld espressofløden over chokoladen, mens du rører i midten af skålen med en dejskraber. Fortsæt med at røre, til massen samler sig og bliver smuk og blank. Pisk fløden til

let skum i en skål. Vend først lidt af skummet i chokoladen og derefter forsigtigt resten. Fordel moussen i små, aflange silikoneforme (13 x 2 1/2 cm), og tryk forsigtigt de udstukne mazarinbunde lidt ned i. Stil kagerne i fryseren natten over.

KAFFECREMEUX

1/2 blad husblas
140 g hvid chokolade, gerne Ivoire 35 % fra Valrhona
2 æggeblommer
15 g sukker
korn af 1/2 vaniljestang
80 ml piskefløde
80 ml sødmælk
15-20 ml mild espresso

Udblød husblassen i koldt vand. Hak chokoladen fint, og kom den i en skål. Pisk æggeblommer, sukker og vaniljekorn let sammen i en anden skål. Varm fløde og mælk op til lige under kogepunktet i en lille gryde, og pisk det i æggeblommerne. Hæld blandingen tilbage i gryden, og varm den op til 83 grader under konstant omrøring. Tag straks gryden af varmen, og sigt cremen. Vrid husblassen fri for vand, og rør den ud i cremen. Hæld cremen over chokoladen, og rør rundt i midten af skålen med en dejskraber, til cremeuxen samler sig og får en smuk, blank overflade. Smag til med espresso. Stavblend cremeuxen, og kom den i køleskabet natten over.

CHOKOLADEOVERTRÆK

300 g Orelys 35 % fra Valrhona
30 g smagsneutral olie

Smelt chokoladen i en skål over vandbad, og tag skålen af varmen. Rør olien i og kom chokoladen i en lille bøtte. Stik to tandstikker ned i en frossen kage, og giv kagen et hurtigt dyp i chokoladen, så bund og sider dækkes. Gentag med resten af kagerne.

PYNT

hvide chokoladepерler
mørke chokoladestrå
kakaopulver

Kom kaffecremeuxen i en sprøjtepose med rund tylle, og sprøjt toppe ud på kagerne. Dekorer med chokoladepерler, chokoladestrå og et drys kakaopulver lige inden servering.

TIP

Orelys er en ny, fabelagtig blond chokolade fra Valrhona sødet med muscovadosukker.

TIP

Silioneformen, jeg har brugt, hedder 'Fashion Éclair', er fra Silikomart og kan købes i Kunst og Køkkentøj.





PASSIONSFRUGTKUBE MED LAKRIDS

8 SMÅ KAGER

Fem teksturer af passionsfrugt med pastelgule, firkantede former. Som modspil til de mange sure lag byder bunden på lakrids, salt og knas. Hvem kan modstå det?

LAKRIDSIKSEBUND

100 g havrekiks
1 tsk rålakridspulver
1 nip salt
50 g smør

Kom kiksene i en frysepose, og knus dem til krummer med en kagerulle. Kom kiksekrummer, lakridspulver og salt i en skål. Smelt smørret i en lille gryde, og rør det i krummerne. Fordel massen i en firkantet kageform (14 x 14 cm) med bagepapir i bunden, og tryk massen godt sammen med fingrene. Kom kiksebunden i fryseren, mens du laver ganachen.

PASSIONSFRUGTGANACHE

160 g hvid chokolade, gerne Ivoire
35 % fra Valrhona
40 ml piskefløde
40 g passionsfrugtpuré

Smelt chokoladen i en skål over vandbad, og tag skålen af varmen. Bring fløde og passionsfrugtpuré til kogepunktet i en lille gryde, og hæld det over chokoladen, mens du rører i midten af skålen med en dejskraber. Fortsæt med at røre, til ganachen samler sig og får en smuk, blank overflade. Stavblend. Fordel ganachen oven på kiksebunden i kageformen, og sæt bunden tilbage i fryseren i min. 3 timer.

PASSIONSFRUGTGELÉ

1 blad husblas
50 g passionsfrugtpuré
10 g sukker

Udblød husblassen i koldt vand. Varm passionsfrugtpuré og sukker op i en gryde, og rør rundt, til sukkeret er opløst. Tag gryden af varmen. Vrid husblassen fri for vand, og rør den ud i den varme passionsfrugtpuré. Lad puréen køle af til håndvarm, og hæld den ud over den frosne ganache. Stil kagen tilbage i fryseren i min. 1 time.

Skær små bunde (4 x 4 cm) ud af passionsfrugtkagen, og stil dem tilbage i fryseren, mens du laver moussen.

PASSIONSFRUGTMOUSSE

3 blade husblas
100 g passionsfrugtpuré
100 g sukker
200 ml piskefløde
100 ml græsk yoghurt

Udblød husblassen i koldt vand. Bring passionsfrugtpuré og sukker til kogepunktet i en lille gryde, og tag gryden af varmen. Vrid husblassen fri for vand, og rør den ud i den varme passionsfrugtpuré. Lad puréen køle af til håndvarm.

Pisk fløden til let skum, og vend yoghurten i. Vend først lidt af skummet i passionsfrugtpuréen og derefter forsigtigt resten. Fordel moussen i små kube-silikoneforme (5 1/2 x 5 1/2 cm), og tryk forsigtigt de frosne passionsfrugt-bunde lidt ned i (med bunden opad). Sæt moussekagerne i fryseren natten over.

PASSIONSFRUGTGLAZE

6 blade husblas
150 g 'Inspiration Passion' fra Valrhona
100 ml piskefløde
50 ml vand
150 g sukker
150 g glukosesirup

Udblød husblassen i koldt vand. Hak 'Inspiration Passion' fint, og kom den i en plastikkande. Bring fløde, vand, sukker og glukosesirup til kogepunktet i en gryde, og tag gryden af varmen. Vrid husblassen fri for vand, og rør den ud i den varme fløde. Hæld fløden over den finthakkede 'Inspiration Passion', og stavblend glazen. Dæk overfladen med film, og lad den køle ned til ca. 35 grader.

Placer de frosne kager på en rist (med et fad under), og hæld passionsfrugtglazen ud over dem. Lad kagerne tø op på et kagefad i køleskabet.

PYNT

firkanter af 'Inspiration Passion' fra Valrhona
lilla stedmoderblomster
gule skovsyreblomster

Dekorér kagerne med chokoladefirkanter og blomsterblade.

PYNT 2

firkanter af 'Inspiration Passion' fra Valrhona
gule skovsyreblomster

Stik chokoladefirkanterne ned i den ene side af kagen, og dekorér med blomsterblade.



SOLBÆRKAGE MED MARENGS

16 SMÅ KAGER

Smuk, organisk solbærkage med smæk på farve og smag. Bag det sarte, feminine ydre gemmer sig en vild, intens og dejlig syrlig solbærcreme og en saftig, lakridskrydret mandelbund.



LAKRIDSBUND

20 g hvid chokolade, gerne Ivoire
35 % fra Valrhona
40 g sukker
1 æg
1/2 tsk rålakridspulver
1 nip salt
40 g mandelmel

Smelt chokoladen i en skål over vandbad, og tag skålen af varmen. Pisk sukker, æggeblomme, lakridspulver og salt let og luftigt i en skål. Vend smeltet chokolade og mandelmel i æggesnapsen. Pisk æggeghviden stiv, og vend den forsigtigt i. Fordel dejen i en firkantet kageform (16 x 16 cm) med bagepapir i bunden, og bag kagen i ca. 15 minutter ved 175 grader, til den er gylden og gennembagt. Lad kagen køle helt af, og stik små, runde bunde (4 cm i diameter) ud af den.

SOLBÆRCREME

1/2 blad husblas
50 g solbærpuré
50 ml citronsaft
100 g sukker
100 g æg
100 g koldt smør

Udblød husblasset i koldt vand. Kom solbærpuré, citronsaft, sukker og æg i en gryde, og varm det langsomt op under omrøring, til massen er 83 grader varm. Tag straks gryden af varmen. Vrid

husblasset fri for vand, og rør den ud i den varme solbærcreme. Lad cremen køle ned til ca. 60 grader, skær smørret i små tern, og rør dem i. Stavblend cremen godt. Fordel solbærcremen i halvkugle-silikoneforme (5 cm i diameter), og tryk bundene lidt ned i. Stil kagerne i fryseren natten over.

SOLBÆRMARENGS

150 g sukker
50 ml vand
90 g æggeghvide
frysetørret solbærstøv

Bring sukker og vand i kog i en lille gryde, og varm det til op til 118 grader. Pisk æggeghviderne stive i en skål, og hæld den 118 grader varme sukkerlage ned i æggeghviderne i en tynd stråle under konstant piskning. Pisk videre, til marengsen er sej og blank og næsten afkølet. Vend solbærstøv i lidt ad gangen, til du er tilfreds med farve og smag.

Stik to tandstikker godt ned i bunden af en frossen kage, og dyp den i solbærmarengsen. Løft langsomt kagen op, så marengsen danner en fin top. Gentag med resten af kagerne. Opbevar kagerne i køleskabet indtil servering.

PYNT

frysetørret solbærstøv
rød skovsyre

Pynt kagerne med et drys solbærstøv og et skovsyreblad lige inden servering.

TIP

Hvis du går ind for 'stop kagespild' lige som mig, kan du sprøjte resten af solbærmarengsen ud som små kys og bage dem.

CHOKOLADETÆRTE MED BLÅBÆR

8 PERSONER

Vanvittigt smuk, lilla blåbærtærte, med en farve, der tryllebinder og fascinerer. Under ganachen gemmer sig aromatiske blåbær, saftig chokoladefrangipane og smørspred kakaomørdej.

KAKAOMØRDEJ

120 g hvedemel
15 g kakaopulver
15 g mandelmel
50 g flormelis
75 g koldt smør
1 knivspids salt
1/2 æg

Kom hvedemel, kakaopulver, mandelmel, flormelis, smør og salt i en blender, og blend det hurtigt sammen. Saml dejen med ægget. Rul dejen ud mellem to stykker bagepapir, og lad den hvile i køleskabet i min. 1 time.

Beklæd en tærtering (18 1/2 cm i diameter) med dejen, og prik bunden med en gaffel. Sæt tærtebunden i køleskabet, mens du laver frangipanen.

CHOKOLADEFRANGIPANE

50 g mandelmel
50 g sukker
50 g blødt smør
1 æg
50 g mørk mælkechokolade, gerne Bahibe 46 % fra Valrhona
25 g blåbær

Kom mandelmel, sukker, smør og æg i en skål, og pisk det let og luftigt. Smelt chokoladen i en skål over vandbad, og vend den i. Smør frangipanen ud i tærtebunden, og stik blåbærrene ned i. Bag tærten i ca. 25 minutter ved 175 grader, og lad den køle af.

BLÅBÆRGANACHE

150 g hvid chokolade, gerne Ivoire 35 % fra Valrhona
50 ml piskefløde
20 g blåbærpuré
korn af 1 lille vaniljestang
10 ml citronsaft

Smelt chokoladen i en skål over vandbad, og tag skålen af varmen. Bring fløde, blåbærpuré og vaniljekorn til kogepunktet i en lille gryde, og hæld det over chokoladen, mens du rører i midten af skålen med en dejskraber. Fortsæt med at røre, til ganachen samler sig og får en smuk, blank overflade. Smag til med citronsaft, og stavblend ganachen. Fordel blåbærganachen oven på frangipanen i tærtebunden, og stil tærten i køleskabet, til ganachen har sat sig.

PYNT

20 g mørk chokolade, f.eks. Caraïbe 66 % fra Valrhona
mørke chokoladepærlar fra Valrhona
lilla stedmoderblomster

Smelt chokoladen i en skål over vandbad, og tag skålen af varmen. Kom chokoladen i en frysepose med lillebitte hul i det ene hjørne, og sprøjt et fint mønster ud på tærten med beslutsom hånd. Dekorér med chokoladepærlar og stedmoderblomster.

TIP

Jeg bruger vilde, svenske blåbær, da de bidrager med den mest vidunderlige farve og smag. De kan bl.a. købes i Irma (på frost).

TIP

Blåbærpuré er fleste blåbær uden kerner og hinder.

TIP

Tærten smager allerbedst nybagt, men kan også bages dagen før. Vent dog gerne med ganache og pynt til samme dag som servering.

TIP

Tag tærten ud af køleskabet 10-15 minutter før servering, så den når at tempere lidt.



HASSELNØDDEBAR

8 PERSONER

Kagen her er en sand kærlighedserklæring til Azélia - den hasselnøddesøde mælkechokolade fra Valrhona. Den består af en saftig chokolademazarin, fløjlsblød Azéliacremeux, syrlig hindbærgelé og en dejligt cremet Azéliamousse, som jeg hånden på hjertet er helt tosset med. Om du vælger det simple eller vilde look, står dig frit for.



CHOKOLADEBUND

100 g marcipan
100 g sukker
100 g blødt smør
2 æg
20 g hvedemel
10 g kakaopulver

Riv marcipanen groft, og kom den i en skål. Tilsæt sukker og blødt smør, og pisk det hele let og luftigt. Pisk æggene i ét ad gangen. Vend mel og kakaopulver i.

Smør dejen ud på en bageplade med bagepapir, og bag bunden i 15-20 minutter ved 175 grader, til den er gennembagt. Lad bunden køle af, og stik en kageramme (16 x 16 cm) ned i den.

AZÉLIACREMEUX

1 blad husblas
280 g Azélia 35 % fra Valrhona
4 æggeblommer
30 g sukker
160 ml piskefløde
160 ml sødmælk
1 nip salt

Udblød husblassen i koldt vand. Hak chokoladen fint, og kom den i en skål. Pisk æggeblommer og sukker let sammen. Varm fløde og mælk op til lige under kogepunktet, og pisk det æggeblommerne. Hæld blandingen tilbage i gryden, og varm den op til 83 grader under konstant omrøring. Sigt den 83 grader varme creme, vrid husblassen fri for vand og rør den ud i cremen. Hæld cremen over den finthakkede chokolade, og rør rundt i midten af skålen med en dejskraber, til cremeuxen samler sig og får en smuk, blank overflade. Stavblend. Hæld et tyndt lag cremeux ud oven på chokoladebunden, og stil den i fryseren i min. 2 timer. Gem resten af cremeuxen i en boks i køleskabet.

HINDBÆRGELÉ

1 blad husblas
50 g hindbærpuré
5 g sukker

Udblød husblassen i koldt vand. Varm hindbærpuré og sukker op i en gryde, og rør rundt, til sukkeret er opløst. Tag gryden af varmen. Vrid husblassen fri for vand, og rør den ud i den varme hindbærpuré. Lad puréen køle af til håndvarm, og hæld den ud over den frosne cremeux. Stil kagen tilbage i fryseren, til geléen har sat sig.

AZÉLIAMOUSSE

150 g Azélia 35 % fra Valrhona
50 g nutella
300 ml piskefløde
1 nip salt

Smelt chokolade og nutella i en skål over vandbad, og tag skålen af varmen. Bring 100 ml fløde til kogepunktet i en lille gryde, og hæld den over chokoladen, mens du rører i midten af skålen med en dejskraber. Fortsæt med at røre, til massen samler sig. Tilsæt salt.

Pisk de resterende 200 ml fløde til let skum i en skål. Vend først lidt af skummet i chokoladen og dernæst forsigtigt resten. Fordel moussen oven på hindbærgeléen, og stil kagen i køleskabet natten over.

CHOKOLADEFLAGE

150 g Azélia 35 % fra Valrhona

Smelt og temperer chokoladen. Smør den temperede chokolade tyndt ud mellem to stykker (chokolade)plast, og kom den i køleskabet et øjeblik, til chokoladen har sat sig. Skær aflange stykker (2 x 12 cm) ud af chokoladen med en varm kniv.

PYNT 1

frysetørret hindbærestøv
rød skovsyre

Skær kagen ud i aflange stykker (2 x 12 cm), og placer chokoladeflagerne ovenpå. Kom cremeuxen i en sprøjtepose med tulle nr. 104 (fra Wilton), og sprøjt fine bølger ud på kagerne. Pynt med skovsyreblade og solbærestøv.

PYNT 2

chokoladepærler fra Valrhona
'regndråber'
rød skovsyre
frysetørret solbærestøv

Skær kagen ud i aflange stykker (2 x 12 cm), og placer chokoladeflagerne ovenpå. Pynt med mælkechokoladepærler, 'regndråber', skovsyreblade og solbærestøv.

TIP

Hvis du går efter det simple look (pynt 2), så halver mængden af cremeux.

