

NYTÅRSDESSERTER

AF MAJA VASE





HINDBÆR-ÉCLAIR

Fristende fin og festlig forening af hindbær, hasselnød og mælkechokolade.

Bag den rustikke hasselnøddekjole gemmer sig blid og blød hindbærmousse, fløjsblød mælkechokoladeganache og en dejligt knasende og let salt hasselnøddebund.

10 SMÅ KAGER

HINDBÆRMOUSSE

5 blade husblas
75 g hindbær
75 g sukker
korn af 1 vaniljestang
saft af 1/2 citron
200 ml piskefløde
200 ml kærnemælk

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 skål. Rør kærnemælken i den håndvarme hindbærpuré, og vend flødeskummet i. Fyld moussen i små, aflange silikoneforme (13 x 2 1/2 cm) med knap 1 cm til kanten, og stil dem i fryseren i min. 3 timer.

BUNDE

75 g mælkechokolade, gerne Azélia 35 % fra Valrhona
25 g feuilletine/cornflakes
1 nip salt

Smelt chokoladen i en skål over vandbad, og tag skålen af varmen. Knus feuilletine/cornflakes groft, og rør dem i chokoladen. Smag til med salt. Rul massen tyndt ud (ca. 3 mm tyk) mellem to stykker

bagepapir, og kom den i fryseren et øjeblik, til chokoladen har sat sig. Stik eller skær små bunde ud af den, som passer ned i silikoneformen.

MÆLKECHOKOLADEGANACHE

150 g mælkechokolade, gerne Azélia 35 % fra Valrhona
75 ml piskefløde

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. Stavblend ganachen, og fyld den i formene (oven på moussen). Læg en bund ned i hver. Stil formen tilbage i fryseren natten over.

HASSELNØDDEOVERTRÆK

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

Rist hasselnødderne i ca. 5 minutter ved 200 grader, og grib henderne af i et rent viskestykke. Lad nødderne køle lidt af, og hak dem fint. Smelt chokoladen i en skål over vandbad, og tag skålen af varmen. Rør olie og finthakkede hasselnødder i. Kom hasselnød-

dechokoladen 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

hindbærlakridser fra Johan Bülow
friske hindbær
chokoladepærler fra Valrhona
chokoladecirkler
rød skovsyre

Lad kagerne tø op i køleskabet, og pynt dem med hindbærlakridser, halve hindbær, chokoladepærler, chokoladecirkler og skovsyreblade lige inden servering.

TIP

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

TIP

Azélia er en blød og sød mælkechokolade med store, elegante strejf af hasselnød. Kan du ikke få fingre i den, så brug en almindelig mælkechokolade af god kvalitet.

TIP

Kagerne synes måske avancerede, men er ikke særligt svære. Lav blot et element ad gangen.

UPSIDE-DOWN-TÆRTE

Upside-down-tærte får helt ny betydning. Indeni fantastisk fløjlblød lakridsganache, friske hindbær og knasende chokoladepерler. Ovenpå cremet passionsfrugtmousse og farvefint pynt. Hvem kan modstå det?

6 TÆRTER

MØRDEJ

125 g hvedemel
25 g mandelmel
50 g flormelis
75 g koldt smør
1 knivspids salt
½ æg

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

Beklæd små tærteringe (7-8 cm i diameter) med dejen, og prik bundene med en gaffel. Bag tærtebundene i ca. 15 minutter ved 175 grader, til de er fint gyldne. Lad bundene køle helt af.

LAKRIDSGANACHE

150 g hvid chokolade, gerne Ivoire 35 % fra Valrhona
75 ml piskefløde
75 ml sød lakridssirup fra Johan Bülow

Smelt chokoladen i en skål over vandbad, og tag skålen af varmen. Bring fløde og lakridssirup 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 stil den i køleskabet i min. et par timer.

PASSIONSFRUGTMOUSSE

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

Udblød husblasen i koldt vand. Bring passionsfrugtpuré og sukker til kogepunktet i en lille gryde, og tag gryden af varmen. Vrid husblasen fri for vand, og rør den ud i den varme passionsfrugtsirup. Lad siruppen køle af til håndvarm. Pisk fløden til let skum, og vend yoghurten i. Vend først lidt af skummet i den håndvarme passionsfrugtsirup og derefter forsigtigt resten.

Fordel moussen i en quenelle-silikoneform, og kom formen i fryseren i min. 3 timer, gerne natten over.

SAMLING OG PYNT

12-15 friske hindbær
2-3 spsk hvide chokoladepерler fra Valrhona
hindbærlakridser fra Johan Bülow
lakridsflager
spiselige blomster

Kom lakridsganachen i en sprøjtepose med rund tulle.

Halver hindbærrene, og læg et par halve hindbær og lidt chokoladepерler i hver tærtebund. Fyld tærterne op med lakridsganache.

Vend tærterne på hovedet på desserttallerkner, og læg en passionsfrugtmousse oven på hver. Lad mousserne tøre op i køleskabet. Pynt med halve hindbær, hindbærlakridser, lakridsflager, blomsterblade m.m. lige inden servering.

TIP

Jeg har bagt tærtebundene på en air mat-silikonemåtte, deraf det fine mønster. Har du lyst til at investere i sådan én, kan den købes i Kunst og Køkkentøj. Alternativt kan du bare bage bundene på en almindelig bageplade med bagepapir.

TIP

Forbered med fordel mørdej, ganache og mousse dagen før, så du blot skal samle og pynte tærten på selve dagen.





KIRSEBÆR

Mørkerødt og spejlblankt kirsebær spækket med smagsoverraskelser. Bag den smukke glaze gemmer sig cremet kirsebærmousse, syrlig sød kærnemælksganache og flydende, vild og laber saltlakridskerne.

Undskyld Hr., må jeg byde dem et kirsebær?

6 KAGER

LAKRIDSMØRDEJ

125 g hvedemel
25 g mandelmel
50 g flormelis
75 g koldt smør
1 tsk rålakridspulver, gerne fra Johan Bülow
1 knivspids salt
½ æg

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

Udstik små, runde bunde (3 cm i diameter) af dejen med en kageudstikker, og bag bundene i ca. 10 minutter ved 175 grader, til de er fint gyldne. Lad bundene køle helt af.

KÆRNEMÆLKSGANACHE

100 g hvid chokolade, gerne Ivoire
35 % fra Valrhona
50 ml piskefløde
30 ml kærnemælk
1 spsk frysetørret kirsebærstøv

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 kærnemælk i, og smag til med kirsebærstøv. Stavblend ganachen, og fordel den i små halvkugle-silikoneforme (3 cm i diameter). Stil formene i fryseren i min. 3 timer, gerne natten over.

LAKRIDSPRALINÉ

25 g smuttede mandler
25 g sukker
1/2 tsk rålakridspulver, gerne fra Johan Bülow
1 nip salt

Rist mandlerne i ca. 5 minutter ved 200 grader, til de er dejligt gyldne. Smelt forsigtigt sukkeret til gylden karamel i en tykbundet gryde, og tag gryden af varmen. Rør straks mandlerne i. Hæld de karamelliserede mandler ud på et stykke bagepapir, og lad dem køle helt af. Blend dem til smør, og rør rålakridspulver og salt i. Fordel lakridspralinéen i små halvkugle-silikoneforme (3 cm i diameter), og stil formene i fryseren i min. 3 timer, gerne natten over.

KIRSEBÆRMOUSSE

2 blade husblas
50 g kirsebærsirup, gerne fra Amarena Fabbri
50 g sukker
saft af 1/2 økologisk citron
korn af 1/2 vaniljestang
100 ml piskefløde
50 g græsk yoghurt

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

Pisk fløden til let skum, og vend yoghurten i. Vend først lidt af skummet i den håndvarme kirsebærsirup og derefter forsigtigt resten.

Fyld kugle-silikoneforme (6 cm i diameter) 2/3 op med kirsebærmousse. Saml de frosne praliné-halvkugler og ganache-halvkugler to og to, og stik dem forsigtigt ned i kirsebærmousserne. Sæt formene 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
mørkerød 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.

SAMLING OG PYNT

rød skovsyre

Tag en frosen moussekugle ud af fryseren. Stik en tandstik ned i den, og giv den et hurtigt dyp i den ca. 35 grader varme glaze. Placer kuglen på en bund, og lirk forsigtigt tandstikken ud. Gentag med resten af kuglerne.

Lad kagerne tø op i køleskabet, og pynt med skovsyreblade lige inden servering.

TIP

Kirsebærmoussen får en meget sart lyserød farve. Ønsker du en lidt kraftigere farve, så kom et par dråber rød frugtfarve ned i fløden, inden du pisker den til skum.

TIP

Forbered med fordel kagerne et par dage før, så du kun skal pynte dem på selve dagen.





CITRONTÆRTE PÅ FRANSK

Et nyt, frækt 'take' på den klassiske citrontærte. Sprød mørdej fyldt op med en dejligt sur citroncreme, en elegant minimacaron og et lille, knudret træ af brændt marengs.

8-10 SMÅ TÆRTER

MØRDEJ

125 g hvedemel
25 g mandelmel
50 g flormelis
75 g koldt smør
1 knivspids salt
½ æg

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

Beklæd små tærteringe (5-6 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. Lad bundene køle helt af.

CHOKOLADELAG

100 g hvid chokolade, gerne Ivoire 35 % fra Valrhona

Smelt og temperer chokoladen. Pensl bundene med et tyndt lag af den tempererede chokolade.

CITRONCREME

1 blad husblas
200 ml citronsaft
200 g sukker
2 store æg
60 g blødt smør

Udblød husblassen i koldt vand. Kom citronsaft, sukker og æg i en gryde, og varm det forsigtigt op under omrøring, til massen er 83 grader. Tag gryden af varmen. Vrid husblassen fri for vand, og rør den ud i den varme citroncreme. Lad cremen køle lidt af, og rør smørret i. Stavblend cremen, og fordel den i tærtbundene. Sæt tærterne i køleskabet i 1-2 timer, til citroncremen har sat sig.

BRÆNDT MARENGS

1 æggeghvide
50 g sukker

Pisk æggeghviden stiv i en skål. Tilsæt sukkeret lidt ad gangen under piskning, og pisk videre, til marengsen er sej og blank.

Dyp bunden af en lille gryde i marengsen, og lav et aftryk på en tallerken. Brænd marengsen gylden med en crème brûlée-brænder. Gentag med de resterende tallerkener.

ANRETNING OG PYNT

små citronmacarons
gule stedmoderblomster

Placer en citrontærte og en citronmacaron oven på den brændte marengs. Pynt med et blomsterblad, og server.

TIP

Hvis du ikke har en lille gryde, kan du bruge en anden rund, flad genstand.

TIP

Lad gerne dine gæster lave deres eget marengstræ. Det er vildt sjovt!

TIP

Find opskriften på citronmacarons på min hjemmeside: majavase.dk/opskrifter/citronmacarons

TROPISK CITRONTÆRTE

Samme citrontærte, nyt, sprødt look. Marengstræet og minimacaronen er erstattet med pink hindbærstøv og en stor, sprød, organisk og dejlig salt korallflage, der spiller vidunderligt op mod den syrlige tærte.

Jeg er ellevild med begge varianter!

8-10 SMÅ TÆRTER

MØRDEJ

125 g hvedemel
25 g mandelmel
50 g flormelis
75 g koldt smør
1 knivspids salt
½ æg

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

Beklæd små tærteringe (5-6 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. Lad bundene køle helt af.

CHOKOLADELAG

100 g hvid chokolade, gerne Ivoire
35 % fra Valrhona

Smelt og temperer chokoladen. Pensl bundene med et tyndt lag af den tempererede chokolade.

CITRONCREME

1 blad husblas
200 ml citronsaft
200 g sukker
2 store æg
60 g blødt smør

Udblød husblassen i koldt vand. Kom citronsaft, sukker og æg i en gryde, og varm det forsigtigt op under omrøring, til massen er 83 grader. Tag gryden af varmen. Vrid husblassen fri for vand, og rør den ud i den varme citroncreme. Lad cremen køle lidt af, og rør smørret i. Stavblend cremen, og fordel den i tærtebundene. Sæt tærterne i køleskabet i 1-2 timer, til citroncremen har sat sig.

KORALLER

80 ml vand
30 ml smagsneutral olie
10 g hvedemel
1 nip salt
1 knivspids gul pastafarve

Blend alle ingredienserne sammen. Kom en skefuld dej på en varm non-stick pande, og steg den i et par minutter, til boblerne forsvinder.

Løft forsigtigt korallen af panden, og lad den afdryppe på et stykke køkkenrulle. Gentag med resten af dejen.

ANRETNING OG PYNT

frysetørret hindbærstøv
isbegonier

Placer en citrontærte på en tallerken, og sigt hindbærstøv udover. Dekorér en koral med blomsterblade, og lad den læne sig op ad citrontærten.

TIP

En kugle (hjemmelavet) hindbær-sorbet 'on the side' ville også være vidunderligt!





GATEAU MARCEL MED BROMBÆR

Den meget populære chokolademoussekage skåret ud i knivskarpe rektangler, tilsat små, syrlige brombærestrejf og pyntet med fine, sprøde flager, halve brombær og skovsyreblade.

Server hjertens gerne en syrlig kugle brombærsorbet som sidemand.

8 PERSONER

GATEAU MARCEL

200 g mørk chokolade, gerne Man-jari 64 % fra Valrhona
200 g smør
200 g sukker
140 g æggeblommer
160 g æggehvider
75 g brombærsyltetøj

Smelt chokolade og smør i en skål over vandbad, og tag skålen af varmen. Pisk 140 g sukker og æggeblommerne let og luftigt i en anden skål, og rør chokoladeblandingen i. Pisk de resterende 60 g sukker og æggehviderne stive i en tredje skål, og vend dem i.

Fordel halvdelen af chokolademoussen i en firkantet form (18 x 18 cm i diameter) med bagepapir i bunden, og bag kagen i 20-25 minutter ved 175 grader. Stil resten af moussen i køleskabet imens.

Sæt den færdige chokoladebund i fryseren et øjeblik. Smør et tyndt lag brombærsyltetøj oven på bunden, og fordel resten af moussen ovenpå. Sæt kagen tilbage i fryseren i min. 3 timer, gerne natten over.

KORALLER

80 ml vand
30 ml smagsneutral olie
10 g hvedemel
1 nip salt
1 knivspids lilla pastafarve

Blend alle ingredienserne sammen. Kom en skefuld dej på en varm non-stick pande, og steg den i et par minutter, til boblerne forsvinder.

Løft forsigtigt korallen af panden, og lad den afdryppe på et stykke køkkenrulle. Gentag med resten af dejen.

PYNT

chokoladeflager
brombær
rød skovsyre

Skær den frosne kage i rektangulære stykker, og lad stykkerne tø op på tallerkner.

Dekorér hvert stykke med koraller, chokoladeflager, brombær og skovsyreblade.

TIP

Jo smallere kagestykker, desto mere elegante, men også noget mere skrøbelige.



SALTKARAMELKIKS MED SOLBÆR

Fantastisk fløjsblød saltkaramelganache omfavnet af smørspørde kiks. I midten en smuk, mørkerød solbærkaramel med fine syrlige strejf og en dejlig sej konsistens. Som prikken over i'et en guldglitrende chokoladecirkel, syrligt solbærstøv og skovsyreblade.

10 SMÅ KAGER

MØRDEJ

125 g hvedemel
25 g mandelmel
50 g flormelis
75 g koldt smør
1 knivspids salt
½ æg

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

Udstik små, runde bunde (6 cm i diameter) af dejen med en kageudstikker. Udstik små cirkler (2 1/2 cm i diameter) i halvdelen af bundene med en mindre kageudstikker. Bag bundene i ca. 10 minutter ved 175 grader, til de er fint gyldne, og lad dem køle helt af.

SALTKARAMELGANACHE

150 g Dulcey 32 % fra Valrhona
75 ml piskefløde
10 g glukosesirup
1 nip salt

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. Smag til med salt. Stavblend ganachen, og stil den i køleskabet i et par timer, til ganachen har sat sig.

SOLBÆRKARAMEL

25 ml piskefløde
25 g solbærpuré
100 g sukker

Varm fløde og solbærpuré op til lige under kogepunktet i en gryde, og stil den til side.

Smelt forsigtigt sukkeret til gylden karamel i en tykbundet gryde. Tag straks gryden af varmen, og tilsæt den varme solbærføde lidt ad gangen, mens du rører energisk med et piskeris. Hæld karamellen over i en skål, og lad den køle af og tykne.

CHOKOLADECIRKLER

100 g Dulcey 32 % fra Valrhona
spiseligt guldstøv

Smelt og temperer chokoladen. Rul chokoladen tyndt ud mellem to stykker (kage)plast, og kom den i køleskabet et øjeblik, til chokoladen har sat sig. Udstik små cirkler (2 1/2 cm i diameter) med en varm kageudstikker, og pensl cirklerne med guldstøv.

SAMLING OG PYNT

frysetørret solbærstøv
rød skovsyre

Kom ganachen i en sprøjtepose med rund tulle, og sprøjt en ring ud på bundene uden hul. Saml kagerne med de resterende bunde.

Kom solbærkaramellen i en sprøjtepose med rund tulle, og fyld huller i kagerne op med karamellen.

Pynt med chokoladecirkler, solbærstøv og skovsyreblade.

TIP

Forbered gerne alle elementer dagen før, så kagerne blot skal samles lige inden servering.

KOLDSKÅLSIS MED KIRSEBÆR

Cremet og vaniljeforkælet koldskålsis med syltede kirsebær, knasende kirsebærcrumble og sprøde, pink kirsebærchokoladeflager. En dejlig simpel dessert, der slår benene væk under de fleste!

4-6 PERSONER

KIRSEBÆRCRUMBLE

25 g hvedemel
25 g mandelmel
25 g sukker
25 g smør
1 nip salt
2-3 spsk frysetørret kirsebærstøv

Kom hvedemel, mandelmel, sukker, smør og salt i en skål, og smuldr det hele sammen med fingrene. Fordel crumblen på en bageplade med bagepapir, og bag den i ca. 10 minutter, til den er fint gylden. Lad crumblen køle helt af, og bland den med kirsebærstøvet.

KOLDSKÅLSIS

250 ml kærnemælk/kefir
115 ml piskefløde
115 g sukker
korn af 1 vaniljestang
saft af 1 citron

Kom alle ingredienserne i en skål, og rør det hele godt sammen. Stavblend massen, og kør den på ismaskine. Kom den færdige is i en boks i fryseren.

KIRSEBÆRFLAGER

100 g hvid chokolade, gerne Ivoire
35 % fra Valrhona
2 spsk frysetørret kirsebærstøv

Smelt og temperer chokoladen. Rør lidt kirsebærstøv i. Rul kirsebærchokoladen tyndt ud mellem to stykker (kage)plast, og kom den i køleskabet et øjeblik, til chokoladen har sat sig. Bryd den i mindre flager.

ANRETNING

2-3 spsk syltede kirsebær fra Amarena Fabbri

Kom en skefuld kirsebærcrumble i bunden af en skål, og læg 3-4 syltede kirsebær (og lidt af lagen) ovenpå. Placer en scoop koldskålsis oven på kirsebærrene, og pynt med 3-4 kirsebærchokoladeflager. Server straks.

TIP

Er du i tids- eller ismaskinenød, så erstat den hjemmelavede koldskålsis med en god købevaniljeis.

VIDUNDERLIG VARIATION

Gem gerne lidt sød lakridssirup under kirsebærcrumblen, hvis du har lakridselskere på besøg.





PASSIONSFRUGTSPIRAL

En af mine nye favoritter. Ikke kun er jeg forelsket i den hypnotiserende chokoladespiral. Jeg er også pjattet med spillet mellem den syrlige passionsfrugt, den søde mælkechokolade og de saltede peanuts. Kagen byder på både knasende, sprøde, cremede og fløjlsbløde elementer. Ren lykkespise!

6 KAGER

MÆLKECHOKOLADECREMEUX

1/2 blad husblas
120 g mælkechokolade, gerne
Jivara 40 % fra Valrhona
15 g sukker
2 æggeblommer
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 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 fordel den i små spiral-silikoneforme (7 cm i diameter). Kom formene i fryseren natten over.

PASSIONSFRUGTMOUSSE

3 blade husblas
100 ml 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 passionsfrugtsirup. Lad siruppen køle af til håndvarm. Pisk fløden til let skum, og vend yoghurt i. Vend først lidt af skummet i den håndvarme passionsfrugtsirup og derefter forsigtigt resten.

Fordel moussen i små, runde silikoneforme (7 cm i diameter), og stil dem i fryseren i min. 3 timer, gerne natten over.

KNASEBUND

40 g sukker
40 g saltede peanuts
100 g mælkechokolade, gerne
Jivara 40 % fra Valrhona
30 g feuilletine/knuste cornflakes

Smelt forsigtigt sukkeret til gylden karamel i en tykbundet gryde, og tag gryden af varmen. Rør straks peanuts i. Hæld de karamelliserede peanuts ud på et stykke bagepapir, og lad dem køle helt af. Blend 50 g til smør med en effektiv stavblender, og hak de resterende 30 g fint.

Smelt chokoladen i en skål over vandbad, og tag skålen af varmen. Rør peanutsmør, finthakkede peanuts og feuilletine/cornflakes i. Rul massen tyndt ud mellem to stykker

bagepapir, og kom den i fryseren et øjeblik, til chokoladen har sat sig. Stik små, runde bunde (7 cm i diameter) ud af den med en varm kageudstikker.

Tag passionsfrugtmousserne ud af fryseren, og stik små cirkler (2 1/2 cm) ud af dem med en varm kageudstikker. Placer passionsfrugtmousseringene på bundene, og kom kagerne tilbage i fryseren.

CHOKOLADEOVERTRÆK

70 g saltede peanuts
300 g mælkechokolade, gerne
Jivara 40 % fra Valrhona
50 ml smagsneutral olie

Hak peanuts fint. Smelt chokoladen i en skål over vandbad, og tag skålen af varmen. Rør olie og finthakkede peanuts i. 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. Stil kagerne i køleskabet, mens du laver ganachen.

PASSIONSFRUGTGANACHE

50 g hvid chokolade, gerne Ivoire
35 % fra Valrhona
25 ml piskefløde
25 ml 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 ganachen, og kom den i en sprøjtepose med rund tylle. Fyld hullerne i kagerne op med ganachen.

PYNT

mørke chokoladestrå
kakaopulver

Placer de frosne chokoladespiraler oven på kagerne, og lad dem tø op. Placer to chokoladestrå på hver kage, og sigt lidt kakaopulver udover.

TIP

Passionsfrugtmoussen får en meget sart lysegul farve. Ønsker du en lidt kraftigere farve, så kom et par dråber gul frugtfarve ned i fløden, inden du pisker den til skum.

TIP

Kan du ikke få fingre i små, runde silikoneforme, kan du støbe moussen i én stor silikoneform og udstikke, når moussen er gennemfrossen. Spiralformen, derimod, kan ud ikke undvære. Den hedder 'Tourbillon', er fra Silikomart og kan købes i 'Kunst og Køkkentøj'.

TIP

Kagerne kan med fordel samles dagen før og blot opbevares i køleskabet.

TIP

Cremeuxen kan godt være lidt drillesyg. Her er mine bedste fif:

- 1. Brug en chokolade med nogenlunde samme kakaoprocent som mig.*
- 2. Vær nøjagtigt med temperaturen, når du legerer cremen. Den skal være 83 grader overalt i gryden.*
- 3. Sørg for at banke formen godt, så du undgår luftbobler.*
- 4. Stil din silikoneform bagerst/nederst i fryseren, hvor der er allerkoldest.*
- 5. Lav spiralerne i god tid, tag dem ud af formen, når de er stivfrosne, og opbevar dem i en boks i fryseren indtil brug. Driller spiralerne første gang, undgår du panik og har god tid til at forsøge igen.*





CHOKOLADEKRYSTALKUGLE

Et kig i krystalkuglen afslører en blid, lyserød brombærkerne omkranset af en cremet mælkechokolademousse. Krystalkuglen fuldendes af en smuk, spejlblank glaze, som reflekterer festfyrværkeriet på nattehimlen.

6 KAGER

KAKAOKIKSEBUNDE

100 g havrekiks
5 g kakaopulver
1/3 tsk flagesalt
50 g smør

Blend kiksene til krummer, og kom kiksekrummer, kakaopulver og salt i en skål. Smelt smørret i en lille gryde, og rør det i kiksekrummerne.

Placer en udstikker (4 cm i diameter) på et skærebræt med bagepapir, og kom lidt af kiksemassen ned i. Tryk massen godt sammen med fingrene, og løft forsigtigt udstikeren. Gentag med resten af kiksemassen. Kom bundene i køleskabet.

BROMBÆRMOUSSE

2 1/2 blade husblas
40 g brombær
40 g sukker
korn af 1/2 vaniljestang
saft af 1/3 citron
100 ml piskefløde
100 ml kærnemælk

Udblød husblassen i koldt vand. Bring brombær, 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 brombærmasse. Si kernerne fra, og lad puréen køle af til håndvarm.

Pisk fløden til let skum i en skål. Rør kærnemælken i den håndvarme brombærpuré, og vend flødeskummet i. Fordel moussen i kugle-silikoneforme (3 cm i diameter), og stil dem i fryseren i min. 3 timer.

CHOKOLADEMOUSSE

165 g mælkechokolade, gerne Jivara 40 % fra Valrhona
250 ml piskefløde

Smelt chokoladen i en skål over vandbad, og tag skålen af varmen. Bring 75 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 får en smuk, blank overflade. Pisk de resterende 175 ml fløde til let skum. Vend først lidt af skummet i chokoladen og derefter forsigtigt resten.

Fordel moussen i kugle-silikoneforme (6 cm i diameter), og stik en brombærmousse ned i hver. Stil formen i fryseren natten over.

KAKAOGLAZE

6 blade husblas
100 ml piskefløde
60 ml vand
150 g sukker
150 g glukosesirup
60 g kakaopulver

Udblød husblassen i koldt vand. 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. Sigt kakaoen ned i en skål, og hæld fløden over. Rør rundt, til glazen er ensartet. Kom glazen i en høj plastikkande, og stavblend den. Dæk overfladen med film, og lad den køle ned til ca. 35 grader.

SAMLING OG PYNT

mørke chokoladestrå
rød skovsyre

Tag en frossen moussekugle ud af fryseren. Stik en tandstik ned i den, og giv den et hurtigt dyp i den ca. 35 grader varme glaze. Placer kuglen på en bund, og lirk forsigtigt tandstikken ud. Gentag med resten af kuglerne.

Lad kagerne tø op i køleskabet, og pynt med chokoladestrå og skovsyreblade lige inden servering.

TIP

Hvis glazen begynder at sætte sig, kan du blot varme den forsigtigt op igen over vandbad eller i mikroovn.

TIP

Formene, jeg bruger, hedder 'Truffles', er fra Silikomart og er købt i 'Kunst og Køkkentøj'.



NYTÅRSMACARONS

Kan man servere kransekage og champagne på pind? Selvfølgelig. Se bare her.

Fine, forgyldte macarons på pind med dejlige strejf af champagne, kransekage, solbær, vanilje og hvid chokolade. Mindre kan jo ikke gøre det.

30-40 MACARONS

BUNDE

150 g flormelis
150 g mandelmel
110 g æggehvider
lyserød pastafarve
150 g sukker
50 g vand

Sigt flormelis og mandelmel ned i en skål, og rør 55 g æggehvider 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 æggehvider stive i en skål, og hæld den 118 grader varme sukkerlage ned i æggehviderne i en tynd stråle under konstant piskning. Pisk videre, til marengsen er sej og blank og næsten afkølet.

Vend lidt af marengsen i mandelblanding og derefter forsigtigt resten. Kom dejen i en sprøjtepose med en lille, rund tylle, og sprøjt små cirkler (3 cm i diameter) ud på en bageplade med bagepapir. Bag bundene i ca. 10 minutter ved 150 grader varmluft, og lad dem køle af.

CHAMPAGNEGANACHE MED VANILJE

200 g hvid chokolade, gerne Ivoire
35 % fra Valrhona
50 ml piskefløde
50 ml god champagne
10 g solbærpuré (uden kerner)
korn af 1 vaniljestang

Smelt chokoladen i en skål over vandbad, og tag skålen af varmen. Bring fløde, champagne, solbærpuré 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. Stavblend ganachen, og stil den i køleskabet i et par timer, til den har sat sig. Kom ganachen i en sprøjtepose med lille, rund tylle.

SOLBÆRMARCIPAN

50 g marcipan
30 g god solbærmarmelade

Ælt marcipan og solbærmarmelade sammen i en skål, og kom massen i en sprøjtepose med lille, rund tylle.

SAMLING OG PYNT

spiseligt bladguld
spiseligt guldstøv

Sprøjt en ring ganache ud på halvdelen af bundene, og fyld ringene med solbærmarcipan. Saml kagerne med de resterende bunde. Stik træpinde i kagerne, og pynt med bladguld og guldstøv.

Opbevar dem i en boks i køleskabet indtil servering.

TIP

Saml gerne kagerne et par dage før servering, så bunde og fyld når at 'smelte' sammen.

TIP

Hvordan du serverer kagerne, står dig frit for. Jeg har stukket mine ned i en oasis overtrukket med glitrende guldpapir. Alt, jeg mangler, er stjerneasterne.

LAKRIDSMACARONS

Smukke, kulsorte lakridsmacarons med glimtende sølvstænk. Kagerne består i al sin enkelhed af sprøde, mandelsøde bunde og en fløjsblød og dejlig salt lakridsganache.

Små smagsekspllosioner til champagnen.

30-40 MACARONS

BUNDE

150 g flormelis
150 g mandelmel
1 tsk spiseligt sort kulpulver
110 g æggehvider
150 g sukker
50 g vand

Sigt flormelis, mandelmel og kulpulver ned i en skål, og rør 55 g æggehvider 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 æggehvider stive i en skål, og hæld den 118 grader varme sukkerlage ned i æggehviderne i en tynd stråle under konstant piskning. Pisk videre, til marengsen er sej og blank og næsten afkølet.

Vend lidt af marengsen i mandelblanding og derefter forsigtigt resten. Kom dejen i en sprøjtepose med en lille, rund tylle, og sprøjt små cirkler (3 cm i diameter) ud på en bageplade med bagepapir. Bag bundene i ca. 10 minutter ved 150 grader varmluft, og lad dem køle af.

LAKRIDSGANACHE

150 g mælkechokolade, gerne Jivara 40 % fra Valrhona
75 ml piskefløde
75 ml salt lakridssirup fra Johan Bülow
1/3 tsk spiseligt sort kulpulver

Smelt chokoladen i en skål over vandbad, og tag skålen af varmen. Bring fløde, lakridssirup og kulpulver 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 stil den i køleskabet i et par timer, til den har sat sig.

Kom lakridsganachen i en sprøjtepose med en lille, rund tylle, og sprøjt ganachen ud på halvdelen af bundene. Saml kagerne med de resterende bunde. Opbevar de færdige macarons i køleskabet indtil servering.

PYNT

spiseligt sølvstøv
vodka

Rør lidt sølvstøv og vodka sammen i en skål, og lav små stænk på kagerne med en pensel.

Opbevar dem i en boks i køleskabet indtil servering.

TIP

Saml gerne kagerne et par dage før servering, så bunde og fyld når at 'smelte' sammen.

TIP

Kan du ikke få fingre i sort kulpulver, kan du bruge spiselig pulverfarve i stedet.



TAK

Jeg vil så gerne se jeres desserter. 'Tag' mig på Instagram, så bliver jeg meget glad.

#majavase @majachocolat

TUSIND TAK for trofast støtte, vanvittigt søde kommentarer og high fives. Det betyder alt.

Kærligst,
Maja Vase