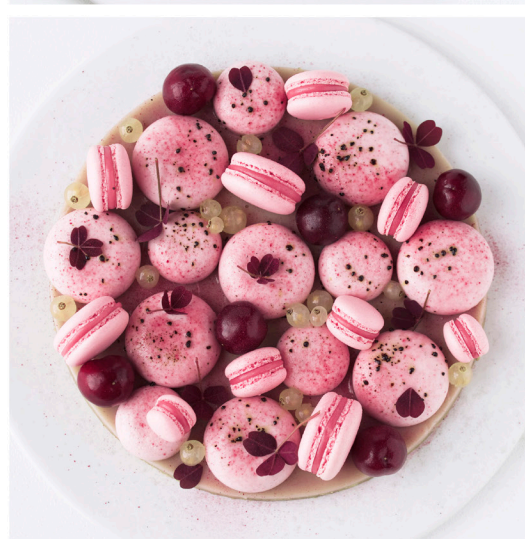
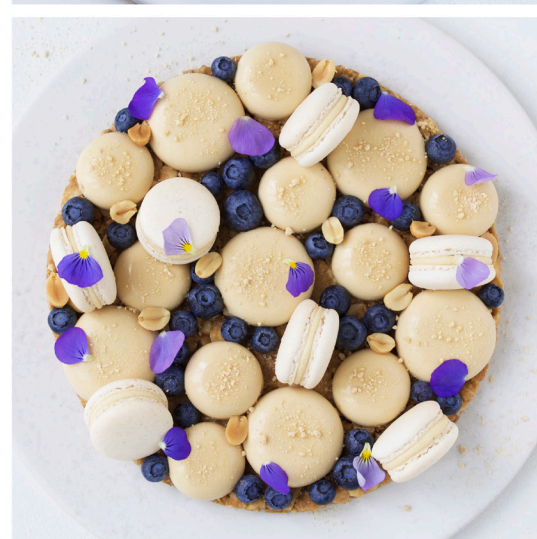
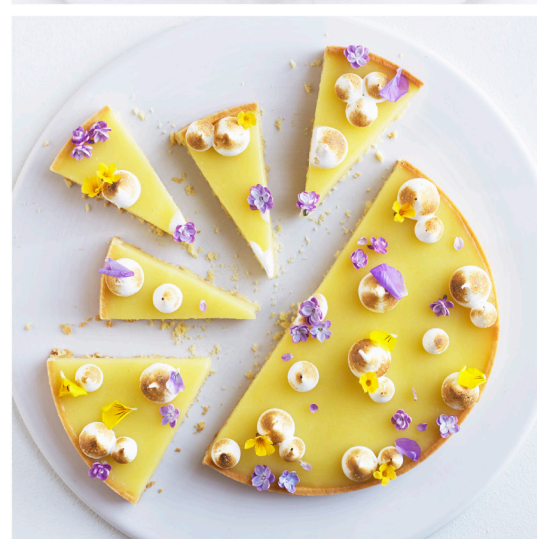
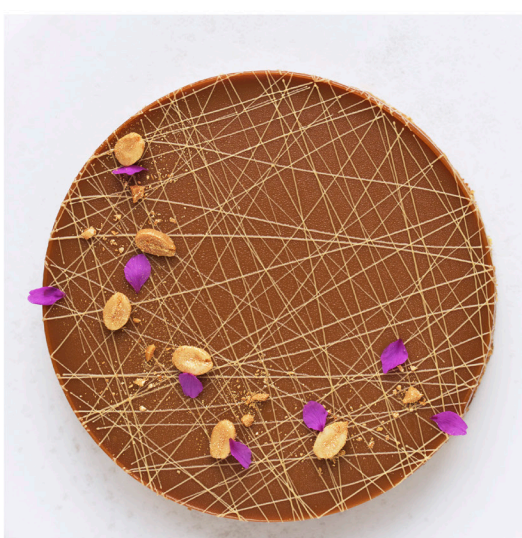




SOMMER

KAGER



MAJA VASE

LILLA KOLDSKÅL

BROMBÆR • KOLDSKÅL • KIKS



Kammerjungebund, koldskålsmousse med brombær, røde bær en masse. Kagen, der giver mig solskin i maven - selv når alt er vådt og gråt.

TIP Vær opmærksom på, at den fine lilla farve varierer fra brombærsort til brombærsort. Smagen, derimod, vinder hver gang!

8 PERSONER

KAMMERJUNKEBUND

200 g kammerjunkere
75 g smør

Blend kammerjunkere til krummer, og kom dem i en skål. Smelt smørret, og rør det i kammerjungekrummerne. Fordel massen i en kagering (20 cm i diameter), og tryk den godt sammen med fingrene. Kom bunden i køleskabet.

KOLDSKÅLSMOUSSE MED BROMBÆR

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

Udblød husblas i koldt vand. Kom sukker, vaniljekorn og citronsaft i en gryde, bring det til kogepunktet og tag gryden af varmen.

Vrid husblas fri for vand, og rør den ud i den varme citronsaft. Lad saften køle af til håndvarm.

Kom kærnemælk i en skål, og vend den håndvarme citronsaft i. Blend kærnemælk og brombær sammen, og si kerner fra.

Pisk fløden til let skum, og vend den forsigtigt i brombærkærnemælken. Fordel moussen i en kagering (16 cm i diameter) med film i bunden, og sæt den i fryseren i min. 3 timer eller natten over.

PYNT

200 g røde bær
spiselige blomster

Placer moussen på kammerjungebunden, og lad den tø op i køleskabet i min. 2 timer.

Pynt kanten af kagen med bær og blomsterblade.



JORDBÆRROSE

JORDBÆR • MØRK CHOKOLADE • MAZARIN



Jordbærkagen til min kære mormor. Under den smukke jordbærrose lavet af søde, mørkerøde jordbær fra hendes fine have gemmer sig saftig mazarinkage proppet med store stykker mørk chokolade.

TIP Jordbærrosen kræver en stor bunke jordbær og en lille bunke tålmodighed. Til gengæld får du virkelig glade gæster!

8 PERSONER

MAZARINKAGE

100 g marcipan
100 g sukker
100 g smør, blødt
2 æg
30 g mel
1 spsk Amaretto
50 g mørk chokolade, gerne Caraïbe 66 %

Riv marcipanen groft, og pisk den godt sammen med sukker og smør i en skål. Pisk æggene i et ad gangen. Rør mel og Amaretto i. Hak chokoladen groft, og vend den i. Fordel dejen i en springform (18 cm i diameter) beklædt med bagepapir, og bag kagen i ca. 25 minutter ved 175°C, til den er gylden. Lad kagen køle helt af, gerne natten over.

PYNT

500 g jordbær
spiselige blomster

Halver jordbærrene, og skær dem i meget tynde skiver. Placer jordbærskiverne på én lang række, og 'skub' dem forsigtigt ud til en lang slange, så skiverne rører hinanden, men stadig står lidt forskudt. Rul slangen sammen til en rose, og placer den forsigtigt på kagen. Pynt med blomsterblade.



CHOKOLADESØD HASSELNØD

HASSELNØD • MÆLKECHOKOLADE



Intens mælkechokolade møder hasselnød, og sød musik opstår. Få sekunder senere er de væk.

Jeg er smaskforelsket i denne chokoladetærte. Sprød kakaokiksebund med strejf af salt, blød hasselnøddepraliné og lækker, kakaointens mælkechokoladeganache, der smelter vidunderligt på tungen. Skær tærten ud i bittesmå stykker, og spis den sammen med en kop ekstragod kaffe - eller en kugle vaniljeis og solslikkede bær.

TIP Tærten er lavet på en mælkechokolade med et højt kakaoindhold og en intens - ikke for sød - smag. Det klæder hasselnødden hammergejdt. Gå efter en chokolade på 45-50 %. Bahibe fra Valrhona (46 %), Morten Heibergs økologiske (45 %) og Summerbirds økologiske (49 %) giver alle et vidunderligt resultat.

12 PERSONER

KAKAOKIKSEBUND

70 g smør
200 g havrekiks
5 g kakaopulver
1/3 tsk salt

Bring smør i kog i en lille gryde, og lad det koge, til det er gyldent og dufter af hasselnød ('beurre noisette'). Blend kiks til krummer, og kom kiksekrummer, kakaopulver, salt og 'nøddesmør' i en skål. Rør det hele godt sammen. Fordel kiksemassen i en tærtering (18 cm i diameter), og tryk den godt sammen med fingrene. Kom kiksebunden i køleskabet, mens du laver fyldet.

HASSELNØDDEPRALINÉ

50 g hasselnødder
50 g sukker
1 nip salt
100 g mælkechokolade, gerne 45-50 %
100 ml piskefløde

Rist hasselnødder i ca. 5 minutter ved 200°C, og gnub skallerne af i et viskestykke. Smelt sukker til gylden karamel i en gryde, og rør hurtigt hasselnødderne i. Hæld nødderne ud på et stykke bagepapir og lad dem køle helt af. Blend dem til 'mel'.

Hak chokoladen fint, og kom den i en skål. Bring fløde til kogepunktet, og hæld den over chokoladen. Vent et øjeblik. Rør rundt i midten af skålen med en dejskraber, til ganachen samler sig og får en smuk, blank overflade. Vend 'hasselnøddemelet' i. Fordel pralinéen i tærtebunden, og sæt tærten i køleskabet i min. 2 timer.

MÆLKECHOKOLADEGANACHE

150 g mælkechokolade, gerne 45-50 %
90 ml piskefløde
25 g glukosesirup

Hak chokoladen fint, og kom den i en skål. Bring fløde og glukosesirup til kogepunktet, og hæld det over chokoladen. Vent et øjeblik. Rør rundt i midten af skålen med en dejskraber, til ganachen samler sig og får en smuk, blank overflade. Stavblend ganachen, og fordel den oven på pralinéen. Sæt tærten i køleskabet i min. 2 timer eller natten over.

MÆLKECHOKOLADECREMEUX

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

Udblød husblas i koldt vand. Hak chokoladen fint, og kom den i en skål. Pisk æggeblommer og sukker hurtigt sammen i en anden skål. Varm mælk og fløde op til lige under kogepunktet, og pisk det i æggeblommerne. Hæld blandingen tilbage i gryden og varm den op til 83°C under konstant omrøring. Sigt den varme creme ud over chokoladen. Vrid husblas fri for vand, og kom den i. 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.

PYNT

50 g mælkechokolade, gerne Jivara 40 %
rød skovsyre
evt. 4-5 små mælkechokoladecirkler,
gerne Jivara 40 %

Smelt 25 g mælkechokolade i en skål over vandbad, og kom den i en frysepose med lillebitte hul i det ene hjørne. Drizzl chokolade ud over tærten i cirkelbevægelser.

Kom cremeuxen i to sprøjteposer - én med stor og én med lille tylle. Sprøjt dutter ud på den ene side af tærten.

Blend de resterende 25 g mælkechokolade til små kugler, og drys lidt ud på tærten.

Pynt med skovsyre og evt. chokoladecirkler.



KIRSEBÆRKÆRLIGHED

KIRSEBÆR • LAKRIDS • HVID CHOKOLADE

10 PERSONER



Fordi min kærlighed til Amarena-kirsebær er kæmpestor. Og fordi jeg aldrig-aldrig-aldrig kan få nok af macarons.

Kagen består af en sindssyg lækker og silkeblød kirsebærmousse, kirsebærmacarons, friske kirsebær og knasende lakridsiksebund med store strejf af salt. Bryder du dig ikke om kirsebær, skal du nok bladre videre til næste side...

Jeg bliver her lige lidt... og spiser et stykke til!

TIP Der er en del macarons 'til overs'. Det plejer ikke at være noget problem.

TIP Har du ikke mod på macarons, så lov mig at lave kirsebærkagen alligevel.

KIKSEBUND

50 g mandler
150 g havrekiks
1 tsk rålakridspulver, gerne Johan Bülow
1/3 tsk salt
100 g smør

Smut mandlerne, og rist dem i ca. 5 minutter ved 200°C. Hak dem groft. Blend kiks til krummer, og kom kiksekrummer, hakkede mandler, rålakrids og salt i en skål. Smelt smørret, og tilsæt det. Rør massen godt sammen, og fordel den i en tærtering (20 cm i diameter). Tryk den godt sammen med fingrene. Kom kiksebunden i køleskabet, mens du laver ganachen.

KIRSEBÆRGANACHE

160 g hvid chokolade, gerne Ivoire 35 %
40 ml piskefløde
40 g Amarena-kirsebærsirup
15 g glukosesirup

Hak chokoladen fint, og kom den i en skål. Bring fløde, kirsebærsirup og glukosesirup til kogepunktet, og hæld det over chokoladen. Vent et øjeblik. Rør rundt i midten af skålen med en dejskraber, til ganachen samler sig og får en smuk, blank overflade. Stavblend ganachen, og fordel den oven på kiksebunden. Kom kagen i køleskabet natten over.

KIRSEBÆRMOUSSE

2 blade husblas
50 g Amarena-kirsebærsirup
Saft af 1/2 citron
50 g sukker
Korn af 1/2 vaniljestang
100 ml piskefløde
100 g skyr

Udblød husblas i koldt vand. Kom kirsebærsirup, citronsaft, sukker og vaniljekorn i en gryde, bring det til kogepunktet og tag gryden af varmen. Vrid husblas fri for vand, og rør den ud i den varme sirup. Lad siruppen køle af til håndvarm. Pisk fløden til let skum. Tilsæt skyr, og pisk videre. Vend forsigtigt den håndvarme kirsebærsirup i. Fordel moussen i små eklipse-silikoneforme, og kom dem i fryseren i min. 2 timer eller natten over.

KIRSEBÆRMACARONS

150 g mandelmel
150 g flormelis
110 g æggehvider
1/3 tsk rød pastafarve
150 g sukker
50 ml vand
1 portion kirsebærganache (samme opskrift som kagen)

Kom mandelmel, flormelis, 55 g æggehvider og rød pastafarve i en skål, og rør det godt sammen. Bring vand og sukker i kog i en lille gryde, og varm det op til 118°C. Pisk de resterende 55 g æggehvider stive i en skål, og hæld den 118°C varme sukkerlage ned i æggehviderne i en tynd stråle under piskning. Pisk videre, til marengsen er sej og blank. Vend lidt af marengsen i mandelblandingen, og vend derefter resten i - forsigtigt. Kom massen i en sprøjtepose med rund tylle, og sprøjt små cirkler ud på en bageplade beklædt med bagepapir. Bag bundene i ca. 10 minutter ved 150°C varmluft. Lad bundene køle helt af.

Kom kirsebærganachen i en sprøjtepose med rund tylle, og saml bundene to og to med den.

PYNT

6 kirsebær
50 g hvide ribs
1 tsk rålakridspulver, gerne Johan Bülow
rød skovsyre

Pynt kirsebærkagen med kirsebærmousse, kirsebærmacarons, kirsebær, ribs, rålakridspulver og skovsyre.



CITRONTÆRTE

CITRON • KIKS • BRÆNDT MARENGS

10 PERSONER



Den perfekte citrontærte - i mine øjne. Med smørspred mørdej, ekstrasyrlig citroncreme, knasende overraskelse i midten og farvefine blomster på toppen.

TIP Stil gerne en skål med marengsrester og en crème brûlée-brænder ind på bordet sammen med citrontærten, så dine gæster selv kan lege løs!



MØRDEJ

150 g hvedemel
50 g flormelis
1 knivspids salt
75 g smør, koldt
1/2 æg

Kom mel, flormelis, salt og smør 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 (20 cm i diameter) med dejen, og prik bunden med en gaffel. Læg forsigtigt stanniol over bunden, og fyld den op med tørre bønner.

Blindbag bunden i 10 minutter ved 175°C. Fjern så stanniol og bønner, og bag bunden i 5-10 minutter, til den er fint gylden.

'KIKS'

80 g rørsukker
80 g hvedemel
65 g smør, koldt

Ælt alle ingredienser godt sammen med fingrene, og rul dejen tyndt ud mellem to stykker bagepapir. Fjern øverste stykke bagepapir, og bag 'kiksen' i ca. 10 min ved 175°C.

Vent 1 minut, og stik/skær en cirkel (18 cm i diameter) ud af den. Lad kiksecirklen køle helt af og blive sprød.

LEMONCURD

1/2 blad husblas
100 g sukker
saft og skal af 1 1/2 økologiske citroner
1 stort æg
30 g smør, blødt

Udblød husblas i koldt vand. Kom citronsaft, citronskal, sukker og æg i en gryde, og varm det langsomt op under omrøring, til massen er 83°C. Tag gryden af varmen. Vrid husblas fri for vand, og rør den ud i den varme masse. Rør smør i. Si lemoncurden, og stavblend den. Fordel lidt af lemoncurden i bunden af tærten, placer 'kiksen' ovenpå og afslut med resten af curden. Sæt tærten i køleskabet i min. 2 timer eller natten over.

PYNT

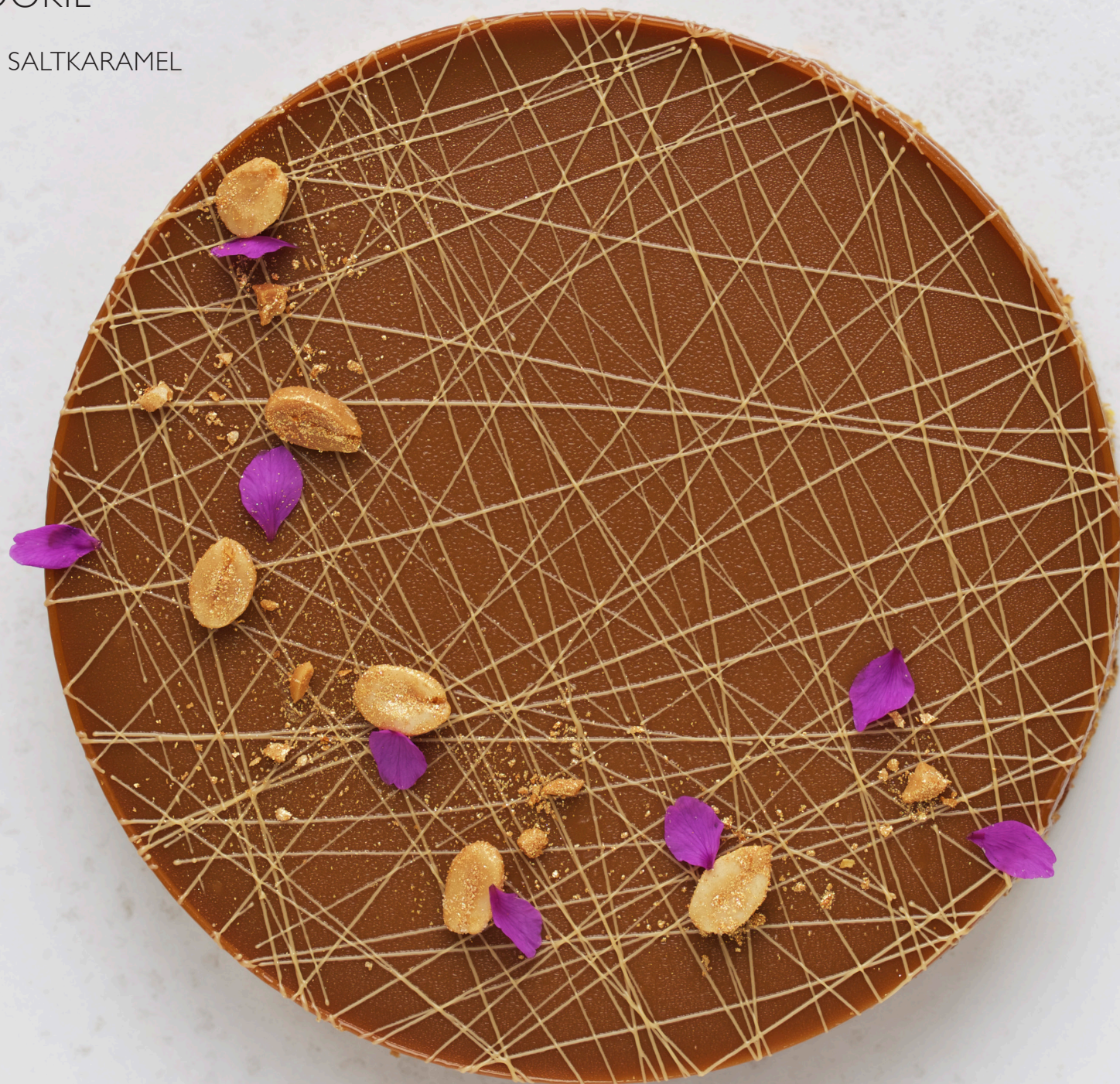
1 æggehvide
50 g sukker
spiselige blomster

Pisk æggehvider stive i en skål, og tilsæt sukker lidt ad gangen under piskning. Pisk marengsen sej og blank.

Kom marengsen i to sprøjteposer - én med stor og én med lille tulle. Sprøjt dutter ud på tærten, og brænd dem gyldne med en crème brûlée-brænder. Pynt med blomsterblade.

KÆMPECOOKIE

COOKIE • PEANUTS • SALT KARMEL





En sprød og chewy kæmpecookie toppet med fløjsblød saltkaramelganache og pyntet med spinkelt chokolade-edderkoppespind er en virkelig tosset - og virkelig god - idé!

Ikke den mest sommerlige kage i verden, tænker du måske? Du har ret. Men den smager simpelthen for godt til at gå i glemmebogen - og der er jo blomster på?

8 PERSONER

COOKIEBUND

75 g smør; blødt
150 g brun farin
1 æg
150 g hvedemel
1/3 tsk flagesalt
70 g saltede peanuts

Pisk smør og brun farin lyst og luftigt i en skål. Pisk æg i. Rør mel og salt i. Hak peanuts groft, og vend dem i. Fordel det meste af dejen i en kagering (18 cm i diameter), og gem/spis resten. Bag bunden i ca. 15 minutter ved 200°C. Lad den køle helt af.

PYNT

25 g Dulcey 32 %
2-3 saltede peanuts
spiselige blomster

Smelt chokoladen i en skål over vandbad, og kom den i en frysepose med lillebitte hul i det ene hjørne. Drizzl chokolade ud over kagen med beslutsom hånd. Pynt med halve peanuts og blomsterblade.

KARAMELLISERET HVID CHOKOLADE-GANACHE

300 g karamelliseret hvid chokolade, gerne Ivoire 35 %
120 ml piskefløde
20 g glukosesirup
1/2 tsk flagesalt

Smelt chokoladen i en skål over vandbad. Bring fløde og glukosesirup til kogepunktet i en lille gryde, og hæld det over chokoladen. Vent et øjeblik. Rør rundt i midten af skålen med en dejskraber, til ganachen samler sig og får en smuk, blank overflade. Stavblend ganachen, og si evt. klumper fra. Smag ganachen til med salt, og fordel den oven på cookiebunden. Sæt kagen i køleskabet nat-ten over.

SALTKARAMELKAGE

KARAMEL • SALT • PEANUTS • BLÅBÆR



Knasende chokoladestiksebund toppet med fløjsblød Dulceymousse, peanutmacarons, halve peanuts, friske blåbær og blomsterblade. Et uimodståeligt sammensurium af sødt og salt.

Forvent ikke skarpe kagesnit. I det sekund du slår hul på herligheden, er der stor risiko for kagekaos... af den virkelig lækre slags!

10 PERSONER

DULCEYKIKSEBUND

150 g havrekiks
50 g saltede peanuts
150 g Dulcey 32 %

Kom kiks i en frysepose, og knus dem til mindre stykker med en kagerulle. Kom dem i en skål. Hak peanuts groft, og bland dem med kiksestykkerne. Smelt chokolade i en skål over vandbad, og rør den i. Fordel kiksemassen i en kagering (20 cm i diameter), og tryk den godt sammen med en ske. Kom kiksebunden i køleskabet.

DULCEYMOUSSE

1 blad husblas
100 g Dulcey 32 %
50 ml mælk
1 nip salt
100 ml piskefløde

Udblød husblas i koldt vand. Smelt chokoladen i en skål over vandbad. Bring mælk til kogepunktet i en lille gryde, og tag den af varmen. Vrid husblas fri for vand, og rør den ud i den varme mælk. Hæld mælken over chokoladen, og rør det godt sammen. Tilsæt salt.

Pisk fløde til let skum, og vend lidt af det i chokoladen. Vend forsigtigt resten i. Fordel moussen i små eklipse-silikoneforme, og sæt dem i fryseren i min. 2 timer eller natten over.

PEANUTMACARONBUNDE

50 g saltede peanuts
150 g mandelmel
150 g flormelis
110 g æggehvider
150 g sukker
50 ml vand

Blend peanuts til mel i en blender. Tilsæt flormelis og mandelmel, og blend hurtigt det hele sammen. Sigt blandingen ned i en skål, og tilsæt 55 g æggehvider. Rør det hele godt sammen. Bring vand og sukker i kog i en lille gryde, og varm det op til 118°C. Pisk de resterende 55 g æggehvider stive i en skål, og hæld den 118°C varme sukkerlage ned i æggehviderne i en tynd stråle under piskning. Pisk videre, til marengsen er sej og blank. Vend lidt af marengsen i mandelblandingen, og vend derefter resten i - forsigtigt. Kom massen i en sprøjtepose med rund tulle, og sprøjt små cirkler ud på en bageplade beklædt med bagepapir. Bag bundene i ca. 10 minutter ved 150°C varmluft. Lad bundene køle helt af.

PEANUTBUTTERSMØRCREME

120 g flormelis
30 g smør, blødt
30 g peanutbutter, creamy
1 spsk mælk
1 nip salt

Kom alle ingredienser i en skål, og pisk massen let og luftig. Kom smørcremen i en sprøjtepose med rund tulle, og saml bundene to og to med den.

PYNT

20 g Dulcey 32 %, helt finthakket
20 g saltede peanuts
50 g blåbær
spiselige blomster

Pynt kiksebunden med Dulceymousse, peanutmacarons, halve peanuts, finthakket Dulcey, friske blåbær og blomsterblade.



FORÅRSFRANGIPANE

PISTACIE • HVID CHOKOLADE • BASILIKUM • LIME



Jeg er svært begejstret for basilikum. Gavmilde mængder på tomatsalaten, i den hjemmelavede pesto, på den nybagte pizza - og i jordbærkagen. Ja tak!

Den aromatiske krydderurt er også genial sammen med hvid chokolade og lime. Det finder du lynhurtigt ud af, hvis du tester denne tærte af. Smørspred mørdej, saftig pistaciefrangipane og øverst sød og fløjlsblød hvid chokoladeganache med smæk på både basilikum og lime. Lov mig at prøve den!

8 PERSONER

PISTACIEMØRDEJ

25 g grønne, usaltede pistacienødder
125 g hvedemel
50 g flormelis
75 g smør, koldt
1 knivspids salt
1/2 æg

Blend pistacienødder til mel, og kom pistaciemel, hvedemel, flormelis, smør og salt i en blender. Blend det hurtigt sammen, og saml dejen med ægget. Rul dejen ud mellem to stykker bagepapir, og lad den hvile i køleskabet i min. 1 time. Beklæd en tærtering (20 cm i diameter) med dejen, og prik bunden med en gaffel. Sæt bunden i køleskabet, mens du laver frangipanen.

PISTACIEFRANGIPANE

50 g grønne, usaltede pistacienødder
50 g sukker
50 g smør, blødt
1/2 æg
1 nip salt

Blend pistacienødder til mel. Kom pistaciemel, sukker, smør og æg i en skål, og pisk det let og luftigt. Fyld tærtebunden med frangipanen, og bag tærten i ca. 20 minutter ved 175°C, til den er gylden. Lad tærten køle helt af.

HVID CHOKOLADEGANACHE MED BASILIKUM OG LIME

200 g hvid chokolade, gerne Ivoire 35 %
60 ml piskefløde
20 g glukosesirup
40 ml saft af økologisk citron
1 tsk meget fintreven skal af økologisk citron
8-10 mellemstore basilikumblade

Hak chokoladen fint, og kom den i en skål. Bring fløde, glukosesirup, citronsaft og citronskal til kogepunktet, og hæld det over chokoladen. Vent et øjeblik. Rør rundt i midten af skålen med en dejskraber, til ganachen samler sig og får en smuk, blank overflade. Tilsæt basilikumblade, og stavblend ganachen. Smag til. Fordel ganachen oven på frangipanen, og sæt den i køleskabet i min. 1 time.

PYNT

1-2 spsk grønne, usaltede pistacienødder
basilikumblade
spiselige blomster

Hak pistacienødder fint, og drys lidt ud over tærten. Pynt med basilikum- og blomsterblade.



FLØDEBOLLEBOMBE

MARCIPAN • HINDBÆRSKUM • HVID CHOKOLADE





Ingen fødselsdag uden flag, forkælelse - og flødeboller en masse! Byd velkommen til seneste (og skøreste) flødebolleskud på stammen: flødebollekagen.

Bagt kransekagebund toppet med hindbærsøde flødebollebomber og syrlige bær. En meget sød sag, der sagtens kan gøres mindre sød, hvis du erstatter den hvide chokolade med mørk.

8-10 PERSONER

KRANSEKAGEBUND

200 g marcipan
60 g flormelis
20 g æggehvite

Kom marcipan, flormelis og æggehvite i en skål, og ælt det hele sammen. Rul dejen ud mellem to stykker bagepapir, og stik en bageramme (20 cm i diameter) ned i den. Bag bunden på to bageplader i ca. 10 minutter ved 200°C, til den er let gylden. Lad bunden køle helt af.

FLØDEBOLLEBOMBER

100 g hvid chokolade, gerne Ivoire 35 %
75 g sukker
40 g glukosesirup
30 ml vand
korn af 1/2 vaniljestang
50 g æggehvider
1 spsk sukker
3 spsk frysetørret hindbærpulver

Smelt og temperer chokoladen. Pensl 20 halvkugle-silikoneforme (i forskellige størrelser) med chokoladen, og sæt formene i køleskabet et øjeblik, til chokoladen har sat sig.

Bring sukker, glukosesirup, vand og vaniljekorn i kog i en lille gryde, og lad det koge, til det har en temperatur på 118°C. Pisk æggehvider stive med 1 spsk sukker imens. Hæld den 118°C varme sirup ned i æggehviderne i en tynd stråle under piskning. Pisk videre, indtil skummet er sejt og fast. Vend forsigtigt hindbærstøvet i. Kom hindbærskummet i en sprøjtepose med rund tylle, og sprøjt det ud i chokoladeskallerne.

PYNT

50 g hindbær
50 g hvide og røde ribs
spiselige blomster

Placer flødebollebomberne på bunden, og pynt med bær og blomster.

Jeg vil så gerne se jeres kager! 'Tag' løs på Instagram, så bliver jeg glad!

#majachocolat @majachocolat

TUSIND TAK for evig støtte, søde kommentarer og high fives.
Det betyder alt!

Kærligst,
Maja Vase
2016