



04

BLOGSPOT

Mød vores udvalgte blogspotter, som denne gang er en ung kvinde fra Jylland. Hun fortæller om sin store passion for at bage og rejse, og hvordan kombinationen af disse fungerer. Derudover deler hun selvfølgelig også nogle af sine fantastiske opskrifter med os.

08

BLOGSPOT OPSKRIFTER

Vi har udvalgt en del af blogspotterens bedste opskrifter, som vi på redaktionen mener, lysner de mørke og kolde vinterdage og derudover passer perfekt til højtidernes lækre menuer.

12

RIS A LA MANDE

Hvem kan undvære ris a la manden til julemiddagen? Vi kan i hvertfald ikke, så her har vi samlet en række opskrifter på ris a la manden, som klart vil pifte den traditionelle og klassiske dessert op, som også kan fungere som morgenmad.

17

TØRSLEFFS PRODUKTER

Must-haves produkter og nyheder fra Tørsleffs til at sikre dine kreationer den bedste kvalitet og smag. Se også eksempel på opskrifter, hvor produkterne indgår.

18

TIPS & TRICKS

Tips og tricks til den håbefulde nybegynder. Vi har samlet 6 tips og tricks, som man absolut bare skal kende, når man bevæger sig ud i bage-verdenen.

20

NYTÅRSDSSERTER

Vi har udvalgt nogle af de bedste opskrifter til nytår, fra den beundrede og dygtige Maja Vase. Vær' forberedt på masser og masser af chokolade – perfekt til årets nytårsmenu!

STINE EMILIE BALLEGÅRD

udgivelsens udvalgte blogspot



@danish_deliciousness



Foto: Michael Svenningsen

Jeg er en ganske ung dame et sted i tyverne, og det skriver jeg naturligvis kun, så jeg ikke er nødsaget til at opdatere denne tekst hvert eneste år til min fødselsdag – så er det først om 8 år, jeg faktisk skal til at ændre det. Og nu fik jeg så afsløret, at jeg i skrivende stund er 22 år, men det er ikke sikkert, at jeg er det længere, når du læser det. Måske skulle jeg bare skrive, at jeg er født i 1996, så kan I selv regne jer frem til, hvor gammel jeg er, hvis det altså skulle interessere jer.

Jeg er nemlig også ret glemsom, og det er måske ikke altid det smarteste, når man som jeg, godt kan lide at bage. Antallet af gange, jeg har kørt til nærmeste supermarked på én enkelt dag, bare fordi jeg glemte noget forrige gang, jeg var der, kan ikke tælles på en hånd. Eller antallet af gange, jeg har glemt at tænde ovnen, inden jeg startede, eller glemt at lægge husblas i blød, inden den skulle i massen – Ja, eller sågar har glemt husblassen helt, det er ikke småting, skal jeg hilse dig at sige.

Så det har altså sine udfordringer i et køkken, når man som jeg, er ret glemsom. Men det afholder mig særdeles ikke fra at lave det, jeg allerbedst kan lide, nemlig at bage, kreere lækre kager og søde sager og ikke mindst at pynte dem, så de ser indbydende og lækre ud.

EN ANDEN PASSION

Jeg har dog også en anden passion, nemlig passionen for at rejse. Jeg er nok ikke den eneste i verden, der er fuldstændig bidt af

at udforske nye kroge af denne skønne jord, som vi har os. At møde nye kulturer og opleve samt forstå den måde andre mennesker bor og

„Det afholder mig særdeles ikke fra at lave det, jeg allerbedst kan lide, nemlig at bage, kreere lækre kager og søde sager og ikke mindst at pynte dem, så de ser indbydende og lækre ud“

lever på, dét er jeg fuldstændig tosset med. Jeg synes det er så livgivende at møde mennesker, der lever efter helt andre overbevisninger, normer, regler og religioner, end jeg selv gør. Det er udfordrende og spændende, at få sat sit eget liv og levemåde i perspektiv for en stund. Dét giver mig altså bare noget, som jeg ikke finder andre steder – og det er formegentligt også derfor, at jeg kan være igang med at planlægge den næste rejse, allerede før jeg er kommet hjem fra den nuværende. Det giver mig et eller andet sted en ro at vide hvornår jeg skal opleve det sus igen, som det giver mig at rejse.

Jeg har endnu ikke rejst verden tynd, jeg er jo, som skrevet, kun et sted i tyverne. Jeg har dog boet og levet i Mexico et helt år, og så har jeg i et af mine sabbatår, rejst i 20 forskellige lande fordelt i Sydamerika og Sydøst Asien.

Nu går turen snart til Afrika, en 4 måneder lang rejse, som sjovt nok er den korteste af de

rejser, jeg har været på, som ikke kan betegnes som en ferie. Der er nemlig, for mig, en klar forskel på en ferie og en rejse.

MINE PASSIONER

Fælles for mine passioner er, at når jeg har mulighed for den ene, savner jeg den anden. Da jeg rejste et helt år som backpacker, bagte jeg ikke en eneste gang, og dét savnede jeg enormt meget – det var da også det første, jeg tog mig til, da jeg kom hjem. Men så gik der naturligvis ikke mere end en måneds tid, og så savnede jeg uendeligt meget at rejse. Nogen vil måske mene, at tingene kan kombineres, altså at man sagtens kan bage mens man rejser, og det kan man da med garanti også, men det er altså ikke det samme, når man ikke har alt sit udstyr og et køkken hvor man kender redskaberne og ovnen ikke mindst.

Nå det blev sørme en lang præsentation om mig selv, og så har jeg måske endda slet ikke fået skrevet nogle af de mest essentielle ting, men sådan er det, og sådan bliver det. Så kan I skrive, ringe, chatte, sende brev, røgsignaler eller morsekoder på Instagram eller min hjemmeside.

BLOG SPOT

BLOG SPOT

STINE BAGER GRATIS

Et opslag på Facebook om gratis kagebagning har givet kæmpe-respons for 22-årige Stine Emilie Ballegård. Flere end 100 mennesker vil have Stines kager til bryllup, barnefødselsdage, konfirmationer og fødselsdage.

Når man bager mellem tre-fire kager hver eneste uge, så er det bedst at have en stor omgangskreds at glæde dem med. Sådan en har 22-årige Stine Emilie Ballegård, men hun er alligevel nået til et punkt, hvor de ikke kan aftage mere.

Derfor besluttede den bageglade kvinde fra Løsning forleden, at lægge et opslag op på Facebook, hvor hun tilbyder helt gratis at bage kager til fremmede, blot de selv betaler for ingredienserne. Og det har rigtig mange lagt billet ind på.

DE SOCIALE MEDIER

„Jeg var lidt nervøs for at lægge opslaget op, for det ville være pinligt, hvis ingen reagerede. Men allerede i løbet af den første dag, fik jeg flere end 100 henvendelser fra folk, der gerne vil have mig til at bage en kage til dem“, siger Stine Ballegård.

Hun er blandt andet blevet spurgt, om hun vil bage bryllupskage til 200 mennesker, men har ellers især fået forespørgsler på barnefødsels- og fødselsdagskager.

Inspirationen til at bage finder Stine Ballegård blandt andet på Instagram, og så har hun adskillige bagebøger stående i reolen. Her har hun lavet en konfekt-banankage med karamel- og chokoladeganache.

CHOKOLADE FRA BELGIEN

Interessen for at bage har Stine Ballegård altid haft. Hun elskede at være med sin mor i køkkenet som lille, og især når der skulle bages.

„Min mor bagte mest boller og brød, måske er det derfor jeg er blevet så vild med at lave kager. Jeg kan godt lide at eksperimentere og at pynte kagerne, men det bedste ved at bage er, at man kan glæde andre med resultatet“, siger Stine Ballegård.

Hun har i rigtig mange år kun ønsket sig køkkenudstyr i fødselsdags- og julegave, og hun gætter på, at hun har bageredskaber for 15.000–20.000 kr. Flere af ingredienserne

til kagerne bestiller hun hjem fra udlandet, for hun vil kun have de bedste råvarer til sine kager.

HOLDER FIGUREN

Selvom hun bruger mange timer i selskab med chokolade og sukker, så er det ikke noget, man kan se på hendes figur.

„Jeg smager selvfølgelig på dejen og mousserne undervejs, men det er sjældent, jeg tager et stykke, når kagen først er lavet. Og så træner jeg en hel del i fitnesscenter, fem-seks gange om ugen“, siger Stine Ballegård.

MANGE BAGEREDSKABER

Stine Ballegård har bageredskaber for mange tusinde kroner, for det er det eneste, hun har ønsket sig de sidste mange år. Hun bruger mange timer på at bage hver uge.

BAGNING ER ET FRIRUM

Til daglig har Stine Ballegård to deltidsjobs som hhv. handicaphjælpervikar og værtinde på restauranten Steakeriet i Vejle. Næste år vil hun begynde at læse psykologi på Aarhus Universitet, og kagebagningen vil derfor fortsætte med at være en fritidsinteresse.

„Jeg har overvejet, om jeg skulle tage en uddannelse som konditor og gøre det til min levevej, men så er jeg bange for, at jeg mister noget af glæden ved det. Baging er min hobby, og det er et slags frirum, jeg har“, siger Stine Ballegård.

YNDLINGSKAGE

Hun byder altid ind med en kage, når der skal holdes fest i familien, men hvis hun virkelig skal forkæle sig selv, er det ikke med hjemmebag.

„Nej, jeg har ikke lært at bage wienerbrød endnu, og jeg kan faktisk allerbedst lide en helt klassisk kanelsnegl med hvid glasur nede fra bageren“, indrømmer hun med et smil.

Stine Ballegård har en Instragram-profil med 500 følgere, hvor hun lægger billeder op af sine kager.

FØLG HENDE PÅ

@danish_deliciousness
danish-deliciousness.dk

se de udvalgte
opskrifter på
næste side

Foto: Stine Emilie Ballegård



AMERIKANSKE COOKIES

med macadamianødder og chokoladeovertræk

Cookies kan bruges til enhver lejlighed, men egner sig især godt til vinterhøjtiderne. Her er Stines bud på verdens bedste cookies, som skal være sprøde og gyldne i kanten, men samtidig være blød og saftig i midten. Derudover skal de have den helt rette smag af vanilje og let karamel, som gør det så umådeligt godt med de store stykker hakket chokolade.

Stine har prøvet sig frem med tre forskellige slags sukker, to tilberedningsmetoder for smøren og varie-rende mængder af de tørre ingredienser for, at finde den helt perfekte opskrift på disse perfekte cookies.

Opskrift af Stine Emilie Ballegård

INGREDIENSER

180 g sukker
180 g brun farin/ muscovado sukker
190 g brunet smør (nedkølet)
2 s/m æg (stuetempereret)
2 tsk. vanilje ekstrakt
400 g mel
2 tsk. bagepulver
1 tsk natron
1,5 tsk salt
2 tsk espresso pulver
200 g hakket chokolade

PYNT

Smeltet chokolade
Valgfri krymmel

FREMGANGSMÅDE

1. Smøret brunes og kommes over i en skål, hvor det kan afkøle lidt.
2. Mængden af smør mindskes efter bruning, så smøret skal vejes op igen, og der skal tilsættes vand, så der igen er 190 g væske.
3. Sukker, brun farin, smør og vaniljekstrakt piskes sammen i ca. 5 minutter til massen er blevet en anelse luftigere.
4. Æggene tilsættes et ad gangen, mens der fortsat piskes.
5. De tørre ingredienser blandes sammen i en skål, og der tilsættes den øvrige dej; ca. 1/3 ad gangen, mens der piskes på lav hastighed.
6. Den hakkede chokolade vendes i dejen og kom-mes på køl natten over.
7. Efter afkøling rulles dejen i kugler af ca. 40 g hver.
8. Kuglerne kommes på bageplader med noget bagepapir og bages ved 165 grader varmluft i ca. 12-14 minutter. Det anbefales kun at komme 8 cookiekugler på hver bageplade, så de ikke flyder sammen.
9. Efter bagning kan kagerne stadig være en anelse flydende i konsistensen, så lad dem afkøle 10 minutter før yderligere håndtering.
10. Efter afkøling er dine cookies klar til at blive dyppet i den flydende chokolade og pyntes med krymmel.

FROST BÆR

sukkermarinerede bær

Stine Emilie Ballegårds fantastiske eksempel på, hvordan man kan pynte sine vinterkager til perfektion. De sukkermarinerede bær kommer til at ligne frosne bær, og så smager bær med sukker ovenikøbet bare lækkert. Stine anbefaler at bruge ribs, tranebær eller andre bær, som har en mere fast konsistens, ellers kan de hurtigt blive bløde og splatte ud. Enjoy!

Opskrift af Stine Emilie Ballegård

INGREDIENSER

1 bakke friske ribs
1 bakke friske tranebær
190 g brunet smør (nedkølet)
2 pasteuriseret æggehvider
150 g sukker

TIP!

1. Dyp ikke ribs i æggehviderne. Der kommer til at hænge alt for meget æggehvide på, så sukkeret bliver vådt og opløses, i stedet for at tørre.
2. Bærene skal stå tørt og køligt, men ikke i køleskabet – så smelter sukkeret nemlig på grund af fugten.

FREMGANGSMÅDE

1. Kom æggehvider og sukker i hver sin lille skål.
2. Dyp penslen i æggehviderne og skrab den af på kanten af skålen, så den ikke drypper.
3. Pensel forsigtigt en klase ribs ad gangen med æggehvide og drys herefter sukker over dem.
4. Læg ribs-klasen på et stykke bagepapir og lad dem tørre natten over.
5. Kom 5-7 tranebær i skålen med æggehvider og drej rundt, så de er dækket med æggehvide.
6. Kom dem over i skålen med sukker og drej rundt.
7. Tag forsigtigt bærene op af skålen og kom dem over på et stykke bagepapir, hvor de skal tørre natten over.





RIS A LA MANDE

med passionsfrugt

Træt af den klassiske ris a la mande med kirsebærsovs? Tør du godt prøve noget nyt og udfordre dine gæster? Prøv Stine Emilie Ballegårds nyfortolkning af ris a la mande med passionsfrugt. Passionsfrugten er mere let og ligger knapt så tungt, som kirsebærsovs gør, hvilket kan være en lettelse ovenpå et stort julemåltid. Enjoy!

Opskrift af Stine Emilie Ballegård

INGREDIENSER

Ris a la mande:
1 liter sødmælk
2 knivspids salt
60 g sukker
130 g grødris
1 vaniljestang
2 blade husblas
3 dl piskefløde

Mandel crumble:
100 g koldt smør
100 g sukker
100 g mel
100 g grofthakkede mandler
1 ½ tsk salt

Passionsfrugt kompot:
250 g passionsfrugtsaft
200 g sukker
1 stk husblas

TIP!
Er kompotten blevet lidt for stiv, kan den nemt piskes blød med en håndmixer.

FREMGANGSMÅDE

1. Tænd ovnen på 200 grader.
2. Kom alle de tørre ingredienser, inkl. mandlerne, i en skål. Skær det kolde smør ud i tern og smuldr det sammen med de øvrige ingredienser.
3. Når dejen er smuldret, så det ligner store brødkrummer, fordeles det på en bradepande.
4. Bag dejen i ca. 10 minutter, men hold godt øje med at det ikke bliver for brændt. Det skal være gyldent, før det tages ud og køles ned.
5. Passionsfrugtsaften og sukkeret kommes i en gryde og koges et par minutter.
6. Smag kompotten til. Den skal være en anelse syrlig, men der kan tilsættes mere sukker for sødme.
7. Tilsæt 1 stk. agar agar, og lad det koge yderligere to minutter, før massen tages af og kommes i en skål med husholdningsfilm over.
8. Køl kompotten helt af i køleskab.
9. Anret i små portionsanrettede glas med mandel crumble nederst, herefter ris a la mande og top med kompotten af passionsfrugt.

RIS A LA MANDE

ala julechiagrød (sukker – og glutenfri)

Den bedste julemorgenmad ala Ris a la mande chiagrød. En vaske ægte julechiagrød i forklædning som en ris a la mande.

Jeg måtte simpelthen lave en chiagrød som en ris a la mande chiagrød. Det er naturligvis en sundere udgave af den originale ris a la mande. Personligt er jeg hverken sukker- eller fedt forskrækket, men jeg ved godt, hvad begge dele gør ved min

krop. Jeg vil derfor lade det være op til dig og dine madprincipper, hvor sund og usund du synes min version af en ris a la mande chiagrød er.

Den er sukkerfri (uden brug af raffineret sukker) og glutenfri, men den indeholder piskefløde, for at opnå en smag og fylde i grøden, som gør, at jeg føler, at jeg kan kalde det for en ris a la mande chiagrød. Piskefløden

kan naturligvis undlades, men fedtstof er sundt for kroppen, og særligt når det indtages uden sukker (alene min holdning og overbevisning). Det holder sgu i min verden.

Engen tvivl om, at grøden her er sundere end at spise en „rigtig“ ris a la mande til morgen eller som dessert. Jeg har faktisk både nydt denne som morgenmad og som aften-snack.

Opskrift & foto af Ditte Julie Jensen

INGREDIENSER

4 personer

Chiagrød:

3 spsk økologiske chiafrø

2-2,5 dl mandeldrik

1 tsk vaniljepulver

1 dl piskefløde

20 g mandelsplitter

Kirsebærsovs:

EASIS kirsebærsovs

FREM GANGSMÅDE

1. Kom chiafrø, mandeldrik og vaniljepulver op i en skål eller glas med låg.
2. Pisk det sammen og stil det på køl natten over.
3. Fløden piskes til flødeskum og vendes i grøden sammen med mandelsplitter.

PYNT & ANRETNING

Kom ca. 1–2 spsk kirsebærsovs over hver portion og drys af med mandelsplitter.

*Perfekt morgenmad i julen
til brunch, eftermiddags-hygge
eller som aften-snack*

RIS A LA MANDE

med saltkaramel

Er du vild med saltkaramel og ris a la mande? Hvorfor ikke prøve at kombinere dem? Det har Tørsleffs i hvertfald gjort med denne lækre opskrift. *Enjoy!*

Opskrift fra Tørsleffs

INGREDIENSER

1 portion

Ris a la mande:

½ liter sødmælk

1 knivspids salt

30 g sukker

65 g grødris

½ vaniljestang

25 g hakkede mandler

2 blade husblas

1 ½ dl piskefløde,

pisket til blødt skum

Sauce:

½ dåse karamelliseret mælk

½ flagesalt

FREM GANGSMÅDE

1. Vaniljestangen flækkes, alle kornene skræbes ud og blandes med sukkeret.
2. Mælken bringes i kog sammen med salten, sukker, vaniljekorn og stang.
3. Risene drysses i og koges sagte med låget på klem i ca. 35 minutter. Rør af og til så grøden ikke brænder på.
4. Den udblødte husblas smeltes i grøden. Den afkøles helt, røres blød og blandes forsigtigt med mandler og flødeskum.

PYNT & ANRETNING

Desserten anrettes i en skål og stilles koldt. Den karamelliserede mælk (dulce de leche) røres glat, anrettes i en lille skål, drysses med flagesalt og serveres til risalamanden.

*Opskrift fra Tørsleffs
– Den gule Dessertbog.*

Tørsleffs kagebøger trykkes og sælges fortsat, og kan læses på hjemmesiden.

LEVERANDØR TIL DET KGL. DANSKE HOF

TØRSLEFFS®

PRODUKTER

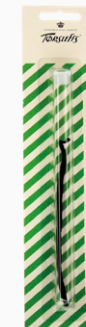
Must-haves fra Tørsleffs



KARAMELLISERET MÆLK

Tørsleffs karamelliseret mælk er lavet af komælk som har langtidskogt sammen med sukker over svag varme. Den karamelliserede mælk ligner karamel i både struktur og smag. Den kan anvendes som fyld i alle former for kager, tærter eller desserter.

23⁹⁵ kr. nemlig.com



VANILJESTANG BOURBON MADAGASKAR

Tørsleffs vaniljestænger er kendetegnet ved en klassisk smagsprofil af vanilje. Bælgen er dejlig fugtig og har et højt indhold af vaniljekorn, som giver en dejlig vaniljesmag med en sød, cremet og mild eftertone.

64⁹⁵ kr. nemlig.com



VANILJESTANG LUKSUS

Tørsleffs vaniljestænger er kendetegnet ved en klassisk smagsprofil af vanilje. Bælgen er dejlig fugtig og har et højt indhold af vaniljekorn, som giver en dejlig vaniljesmag med en sød, cremet og mild eftertone.

64⁹⁵ kr. nemlig.com

6 TIPS & TRICKS

de gyldne bageregler fra samvirke.dk

01

LÆS OPSKRIFT GRUNDIGT

Læs altid opskriften helt igennem, inden du går i gang. På den måde sikrer du dig først og fremmest, at du har alle ingredienserne, men også at du ikke pludselig står og mangler at forberede noget, som eksempelvis at få smeltet smør, eller kommer til at kassere blommerne, du har skilt fra æggehviderne, for senere at finde ud af, at du skal bruge dem.

04

KOLDE OG VARME INGREDIENSER

Med mindre andet står opført i opskriften, er det en god idé at sørge for at æg, smør og så videre har den samme temperatur. Tag ingredienserne ud af køleskabet et stykke tid før, du går i gang.

Foto af Maja Vase

02

TAG IKKE DIREKTE FRA POSEN

Hvis du for eksempel skal bruge en deciliter mel, så må du aldrig tage melet direkte fra posen med dit decilitermål. Hvis du gør det, risikerer du, at du „pakker“ melet og på den måde får mere mel, end det der var meningen. Brug i stedet en ske, hvor du lige roder lidt op i melet, inden du herefter bruger skeen til at fylde dit decilitermål.

05

VÆR NØJAGTIG

Vær omhyggelig, når du måler de forskellige ingredienser op. For meget mel giver et tungt og kedeligt resultat, for meget bagepulver giver en grim bismag. Vær omhyggelig, når du bager og måler op.

03

HOLD REDSKABERNE RENE

Lad være med at bruge beskidte redskaber og skåle. For det første er det ikke særligt lækkert, hvis tingene ikke er rene, men det kan faktisk også gøre det meget sværere at bage. Hvis en skål for eksempel er fedtet eller fugtig, kan det være stort set umuligt at piske æggehvider i den.

06

HOLD OVNEN LUKKET

Lad være med at åbne ovndøren, mens kagen står i ovnen. Den varme luft forsvinder fra ovnen, og du risikerer, at din kage ikke bliver bagt ordentligt, eller at den falder sammen.

MÅLOMREGNER

AMERIKANSKE MÅL		
FLYDENDE	1 ounce (oz.)	29.6 ml
	1 cup	236.6 ml
	1 pint	473 ml
	1 quart	946 ml
	1 gallon	3.8 l
TØRT	1 ounce (oz.)	28.4 g
	1 pound (lb)	454 g
	1 cup	113.4 g
	1 pint	551 ml
	1 quart	1.1 l
FAHRENHEIT I CELSIUS	1 inch	2.5 cm
	200 °F	93 °C
	225 °F	107 °C
	250 °F	121 °C
	275 °F	133 °C
	300 °F	149 °C
	325 °F	163 °C
	350 °F	177 °C
	375 °F	190 °C
	400 °F	204 °C

DECILITER I GRAM	
Flormelis	50 g
Fuldkornsmel	65 g
Grahamsmel	60 g
Hasselnødder	60 g
Havregryn	35 g
Honning	140 g
Hvedekerner	55 g
Hvedemel	60 g
Kakao	40 g
Kokosmel	40 g
Mandler	60 g
Olie	100 g
Perlebyg	70 g
Quinoa	70 g
Rasp	55 g
Ris	85 g
Rosiner	60 g
Rugkerner	55 g
Rugmel	55 g
Sirup	145 g



NYTÅRSESSERTER

Opskrifter fra Maja Vase



TRIFILI

med chokola og kirsebær

Den klassiske mormordessert, triflien, har fået en fræk make-over: I de bittesmå glas gemmer sig aromatiske amarenakirsebær, sødt nutellaskum og små, intense browniestykker. Perfekt trio. Server triflien som lille, sødt punktum på nytårsmenuen.

Opskrift & foto af Maja Vase

INGREDIENSER	FREMGANGSMÅDE	PYNT
8–10 små glas		
<u>Nutellaskum:</u> 100 ml piskefløde 25 g nutella		
Kom fløde og nutella i en skål, og pisk det til let skum.	1. Kom fløde og nutella i en skål, og pisk det til let skum. 2. Fordel 3-4 kirsebær, lidt nutellaskum og bittesmå browniestykker i hvert glas.	Pynt hvert glas med små skovsyreblade, og sørg for at servere straks.
TIP! Jeg har gemt søde amarenakirsebær i triflien, men også friske kirsebær, brombær eller hindbær vil være et kæmpehit.		

KAFFEBROWNIE

med kaffecremeux

Kaffebrownien her er for vild. Den er fudgy, intens, mørk og med elegante strejf af kaffe, der afrunder kagen uden at overdøve. Øverst buttede toppe af silkeblød kaffecremeux, jeg slet, slet ikke kan undvære. Det kan du heller ikke.

Opskrift & foto af Maja Vase

INGREDIENSER

8–10 personer

Kaffebrownie:

180 g mørk chokolade
90 g smør
3 æg
270 g sukker
45 g hvedemel
15 g kakaopulver
20 ml mild espresso (afkølet)
1 godt nip flagesalt

Kaffecremeux:

1 blad husblas
280 g mælkechokolade
4 æggeblommer
30 g sukker
160 ml piskefløde
160 ml sødmælk
30–40 ml mild espresso

Pynt:

Frysetørret solbærstøv
Rød skovsyre

Kom cremeuxen i en sprøjtepose med stor, rund tylle, og sprøjt toppe ud på brownien.

Lav fordybninger i nogle af cremeux-toppene med et lunt parisiennejern. Pynt med masser af solbærstøv og skovsyreblade.

TIP!

Cremeuxen kan også sprøjtes ud med en f.eks. stjerne- eller St. Honoré-tylle.

FREMGANGSMÅDE

Kaffebrownie:

1. Smelt chokolade og smør i en skål over vandbad, og tag skålen af varmen.
2. Pisk æg og sukker let sammen, og vend chokoladeblandingen i.
3. Rør espresso i, og vend mel, kakao og salt i.
4. Fordel dejen i en kagering/-form
5. (18 cm i diameter) med bagepapir i bunden, og bag brownien i ca. 25 minutter ved 175 grader.
6. Lad brownien sætte sig i køleskabet natten over.

Kaffecremeux:

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



CHOKOLADEMOUSSE

med hasselnød

Muligvis den bedste chokolademousse, jeg nogensinde har smagt. Sådan helt seriøst. Og ja, jeg har smagt en lille håndfuld – eller hundrede – de sidste par år.

Glassene gemmer på hele fire elementer: mælkechokolademousse, knas, ganache og pynt. Moussen er vidunderlig let, luftig og blød. Sød, men ikke for sød. Fuld af knasende overraskelser i form af små stykker chokolade og gavmildt ristede hasselnødder. Toppet med den mest silkebløde hasselnøddeganache, knasende chokoladeperler, et par skovsyreblade og lidt solbærstøv. Du kan sagtens servere moussen i ensom majestæt. Men men men. Med knas, ganache og pynt slår den rekord.

Opskrift & foto af Maja Vase

INGREDIENSER

6–8 personer

Knas:
25 g hasselnødder
25 g mælkechokolade

Hasselnøddeganache:
50 g mælkechokolade
20 g hasselnødsmøre**pålæg (nutella)**
50 ml piskefløde

Mælkechokolademousse:
200 g mælkechokolade
100 ml (mini)mælk
200 ml piskefløde
1 knivspids salt

Pynt:
Mørke chokoladeperler
Rød skovsyre
Frysetørret solbærstøv

Pynt med fine chokoladeperler, skovsyreblade og frysetørret solbærstøv lige inden servering. Server moussen køleskabskold.

TIP!
Om du laver ganachen lige inden servering (og serverer den som lunt modspil til den kolde mousse) eller fordeler den i glassene og lader den sætte sig i køleskabet inden servering, står dig frit for. Begge dele hitter.

Ønsker du en mere fast mousse, kan du justere lidt på forholdet mellem mælk og fløde. Anvende f.eks. 75 ml mælk og 225 ml piskefløde. Jeg foretrækker den silkebløde.

FREMANGSMÅDE

- Knas:
1. Rist hasselnødderne i ca. 5 minutter ved 200-grader, og gnub hinderne af i et rent viskestykke.
 2. Lad nødderne køle af, og hak dem fint.
 3. Hak ligeledes 25 g mælkechokolade fint.

- Hasselnøddeganache:
1. Smelt chokolade og nutella i en skål over vandbad, og tag skålen af varmen.
 2. Bring fløde til kogepunktet i en lille gryde, og hæld det over chokoladen.
 3. Rør rundt i midten af skålen med en dejskraber, til ganachen samler sig og bliver smuk og blank.
 4. Stavblend hele ganachen, og fordel den oven på moussen i glassene. Stil glassene tilbage i køleskab i min. 1 time.

- Mælkechokolademousse:
1. Smelt mælkechokoladen i en skål over vandbad, og tag skålen af varmen.
 2. Bring mælk til kogepunktet i en gryde, og hæld det langsomt over chokoladen.
 3. Smelt mælkechokoladen i en skål over vandbad, og tag skålen af varmen. Fortsæt med at røre, til massen samler sig og bliver smuk og blank.
 4. Pisk fløden til let skum, og vend lidt af det i chokoladen. Tilsæt de små chokolade- og hasselnøddestykker. Vend derefter resten af skummet i. Fordel moussen i små glas, og lad den sætte sig i køleskabet natten over.

KIRSEBÆRMUSSEKAGE

med lækker lakrids

... og måske årets nytårssdessert? Det er aldrig for tidligt at tænke på den, hvis du spørger mig...

Kagen består af en saftig og chewy lakridsmandelbund med strejf af salt toppet med små bomber af syrlig sød kirsebærmousse og glitrende kirsebærchokoladelakridser. Kirsebærmoussen er vi lige nødt til at tale lidt mere om: Den er – uden at lyve – den lækreste bærmousse, jeg nogensinde har smagt. Syrlig sød og ekstremt silkeblød. Sådan én, som smelter helt særligt på tungen og som man slet ikke kan få nok af... *Rigtig kirsebærsød fornøjelse!*

Opskrift & foto af Maja Vase

INGREDIENSER

6–8 personer

Kirsebærmousse:

2 blade husblas
50 g kirsebærsirup
50 g sukker
saft af ½ citron
korn af ½ vaniljestang
100 ml piskefløde
100 g skyr

Mandelbund:

150 g smuttede mandler
150 g sukker
1 ½ tsk rålakridspulver
1/3 tsk salt
75 g æggehvider

Pynt:

15-20 kirsebærchokoladelakridser
1/2 rålakridspulver
Rød skovsyre
Evt. lidt spiseligt glimmer

Tag de frosne kirsebærbomber ud af formen, og placer den straks ovenpå mandelbunden. Lad kagen tø op i køleskabet i min. 2 timer.

Pynt med Rose Gold, skovsyre, rålakridspulver og evt. glimmer lige inden servering.

TIP!

Du kan sagtens lave den store kage om til flere små. Kagen er derudover uden mel og gør derfor mange glutenallergikere glade.

FREMGANGSMÅDE

Kirsebærmousse:

1. Udblød husblasen i koldt vand.
2. Kom kirsebærsirup, sukker, citronsaft og vaniljekorn i en gryde, bring det til kogepunktet og tag gryden af varmen.
3. Vrid husblasen fri for vand, og rør den ud i den varme sirup.
4. Fortsæt med at røre til sukkeret er opløst.
5. Lad siruppen køle af til håndvarm.
6. Pisk fløden til let skum.
7. Tilsæt skyr og pisk forsigtigt sammen med fløden.
8. Vend kirsebærsiruppen forsigtigt med en dejskraber og fordel moussen i en halvkugle-silikoneform og kom dem i fryseren i min. 2 timer eller natten over.

Mandelbund:

1. Rist mandlerne i ca. 5 min. ved 200 grader, til de er godt gyldne og lad dem køle af.
2. Blend halvdelen af mandlerne til mel, og hak resten groft.
3. Rør mandelmel, grofthakkede mandler, sukker, rålakridspulver og salt sammen.
4. Tilsæt æggehvider og pisk det sammen.
5. Beklæd bunden af en springform med bagepapir og fordel dejen heri.
6. Bag bunden i ca. 20. min. ved 175 grader, til den er godt gylden.
7. Lad den køle helt af.