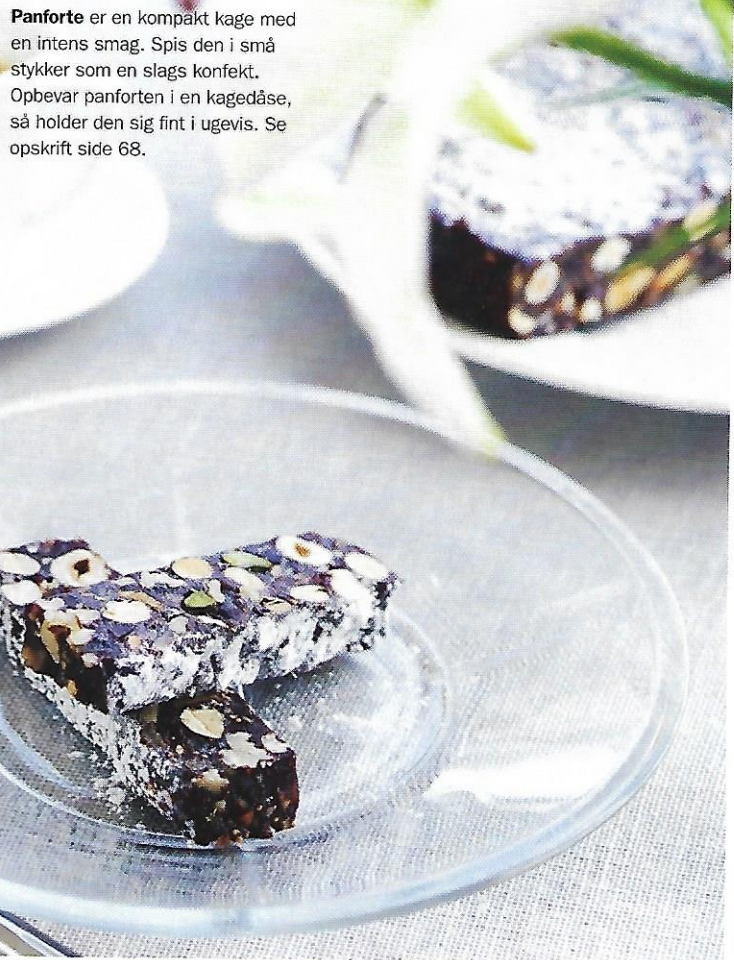
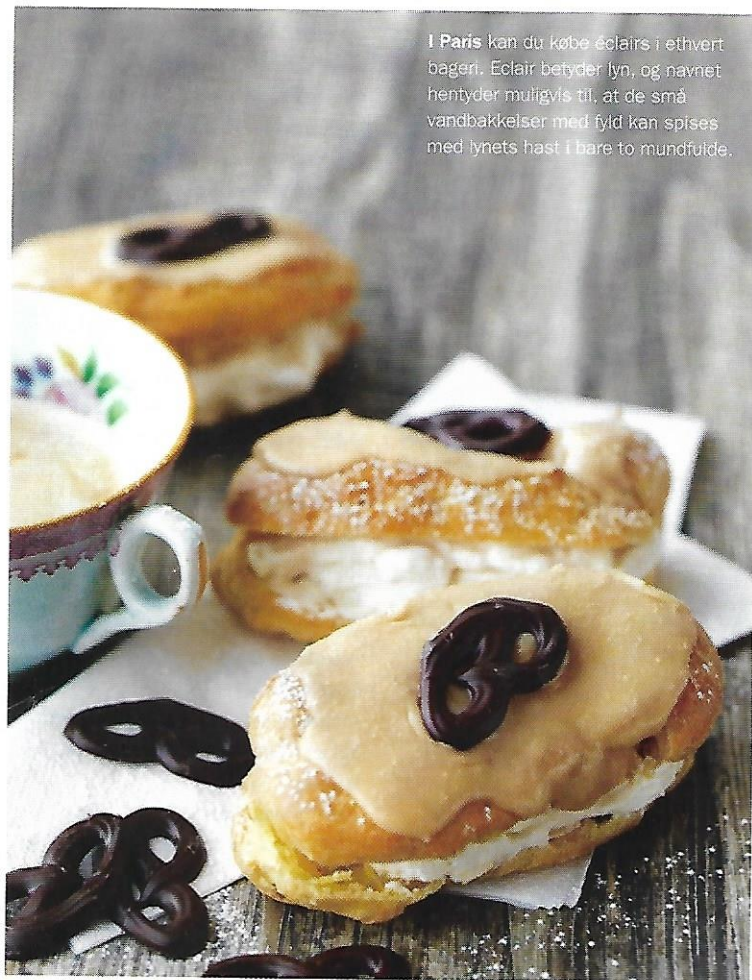


I Paris kan du købe eclairs i ethvert bageri. Eclair betyder lyn, og navnet hentyder muligvis til, at de små vandbakkelse med fyld kan spises med lynets hast i bare to mundfulde.



Panforte er en kompakt kage med en intens smag. Spis den i små stykker som en slags konfekt. Opbevar panforten i en kagedåse, så holder den sig fint i ugevis. Se opskrift side 68.

KLASSISK SACHERTORTE

8-10 personer

CHOKOLADEKAGE: 100 g mørk chokolade, hakket • 100 g smør • korn fra 1 vaniljestang • 5 æg • 125 g sukker • 100 g hvedemel • en springform (ca. 22 cm i diameter) • ca. 3 dl abrikosmarmelade
CHOKOLADEGLASUR: 50 g smør • 2 spsk piskefløde • 3 spsk flormelis • 150 g mørk chokolade, finthakket

Start med at lave pynten til kagen:

Skrab med en stor, skarp kniv på bagsiden af de chokoladepåklædere, som skal bruges til kage og glasur. Pres chokoladepåklæderen ind mod maven, hold kniven vinkelret, og skrab indad mod dig selv, så kniven laver fine chokoladeflager. Lav nok til at pynte rundt i kanten på kagen, og læg dem på en tallerken – brug kniven og ikke dine varme hænder til at flytte chokoladeflagerne fra skærebrættet.

Kagedej: Smelt hakket chokolade, smør og vanilje i en skål over vandbad. Del æggene i hvider og blommer. Tag chokoladen fra vandbadet, og rør æggeblommerne i chokoladen. Pisk hviderne skummende med en elpisker. Tilsæt sukker lidt ad gangen, og pisk hviderne meget stive. Pisk forsigtigt ¼ af hviderne i chokoladecremen med et almindeligt piskeris – ikke elpiskeren. Tilsæt endnu ¼ af hviderne, og pisk dem forsigtigt i. Vend forsigtigt de sidste hvider i chokolademassen med en dejskraber.

Sigt mel i dejen ad 3 omgange, og vend det forsigtigt i dejen. Hæld den i en smurt springform.

Bag kagen i ovnen ved 180° i 30-40 min. Tjek med en strikkepind el.lign. at den er gennembagt. Lad den køle af i formen. Løsn kagen i siderne, tag den forsigtigt ud af formen, og vend den med bunden opad. Skær kagen midt over med en brødkniv. Smør 1 dl abrikosmarmelade på den underste bund, og læg toppen ovenpå. Smør et tyndt

lag abrikosmarmelade på siderne og oven på kagen.

Chokoladeglasur: Smelt smør sammen med fløde og flormelis uden at bringe det i kog. Tilsæt finthakket chokolade, og rør godt. Blandingen må på intet tidspunkt koge.

Læg en bagerist omvendt, så rillerne rører bordpladen. Læg bagepapir under. Læg kagen på risten. Kom glasur på toppen af kagen, og glat den ud med en palet, så den glider ned ad siderne. Glat glasuren på siderne. Pynt med chokoladeflager.

Lad glasuren stivne ca. 1 time, før du forsigtigt flytter kagen over på et kagefad med en lang metalpalet/kniv. Server med letpisket flødeskum.

TIPS

NÅR MAN RØRER LIDT SMØR I GLASUREN, FORHINDRER MAN, AT DEN KRAKELERER.

MOKKA ÉCLAIRS

4 personer

VANDBAKKELSER: 3 dl vand • 100 g smør • 170 g hvedemel • 4 æg
KAFFESKUM: 2½ dl piskefløde • 2 spsk flormelis • 4 spsk stærk, færdigbrygget kaffe
KAFFEGLASUR: 2 dl flormelis • ½-1 dl stærk, færdigbrygget kaffe • 1 tsk blødt smør
TIL SERVERING: mørke chokoladekringler

Vandbakkelse: Tænd ovnen på 200°. Kom vand og smør i en gryde, og varm op, til det når kogepunktet. Tilsæt mel, når smørret er helt smeltet, og rør godt rundt, til dejen er jævn og glat og slipper grydens kanter. Tag gryden fra varmen, og lad dejen afkøle i et par min. Tilsæt æggene 1 ad gangen, og pisk kraftigt med en elpisker, til dejen samler sig. Fordel dejen i 8 aflange stænger (ca. 3 cm brede) på en bageplade med bagepapir. Brug en ske eller en sprøjtepose med tylle. Bag



Citrontærte er en elegant fransk klassiker, som på en gang er sød og syrlig. Server den som dessert eller til eftermiddagsteen.

vandbakkelse i ovnen i 25 min., og lad dem afkøle på en bagerist.

Kaffeskum: Pisk fløden til flødeskum, og vend forsigtigt flormelis og kaffe i skummet.

Kaffeglasur: Rør flormelis og kaffe sammen til en tyk glasur. Rør det bløde smør i glasuren til sidst. Skær vandbakkelse igennem på langs, og fyld dem med kaffeskum. Smør kaffeglasur på toppen, og pynt med en chokoladekringle.

PANFORTE MED HASSELNØDDER, MANDLER OG VALNØDDER

10 personer

PANFORTE: 100 g hasselnødder
• 100 g mandler • 100 g valnødder
• 100 g tørrede figner • 100 g tørret appelsinskal • 100 g sukat • 60 g kakaopulver • ½ tsk stødt allehånde • ½ tsk stødt koriander • ½ tsk

stødt kanel • ½ tsk stødt ingefær • 75 g hvedemel • 125 g sukker • 140 g honning • rund bageform eller springform (ca. 20 cm i diameter)

PYNT: 1-2 spsk flormelis

Panforte: Bred hasselnødderne ud på en bageplade og mandlerne ud på en anden. Stil pladerne i ovnen ved 180° varmluft, og lad nødderne blive brune. Nødder og mandler kan ikke være på samme bageplade, da de ikke nødvendigvis skal have lige lang tid. Mandlerne skal bage 8-12 min., og nødderne skal bage, til skallen løsner sig. Gnid skallen af nødderne, så snart de er kølet let af. Skru ovnen ned til 150°, og lad den være tændt. Hak valnødderne groft. Skær fignerne i små terninger. Kom valnødder og figner i en stor ælteskål sammen med appelsinskal, sukat, kakao, krydderier, mel og de hele, brunede mandler og nødder.

Kog sukker og honning op i en kasserolle, og lad det koge godt igennem. Brug evt. et termometer til at måle, at temperaturen kommer op på 115°.

Rør hurtigt den meget varme sukker-masse sammen med alle ingredienserne i ælteskålen. Det bliver meget tungt at røre, men fortsæt med at røre så længe som muligt.

Hæld dejen ud på bordet, og ælt den, til den er sammenhængende. Beklæd bageformen med bagepapir, og tryk dejen omhyggeligt ud i formen – den skal være flot rund, og overfladen skal være flad og glat. Bag kagen i ovnen ved 150° i ca. 30 min. Lad den køle af i formen.

Servering: Træk bagepapiret af den helt afkølede kage, og pynt den med 1-2 spsk sigtet flormelis.

CITRONTÆRTE MED MARENGS

8-10 personer

TÆRTEBUND: 50 g grahamsmel • 125 g hvedemel • 1 knivspids salt • 1 spsk sukker • 75 g koldt smør • 3 spsk mælk • tærteform med løs bund, 26

cm i diameter CITRONCREME: fint-revet skal af 2 citroner, usprøjtet • saft af 2 citroner (1 dl) • 1½ spsk hvedemel • 1 dl mælk • 3 hele æg • æggeblommer • 50 g smør MARENGS: 3 æggehvider • 150 g sukker • 1 citronsaft

Tærtebund: Bland grahamsmel, hvedemel, salt og sukker i en skål. Skær kolde smør i tynde skiver, og smuld det i melet. Tilsæt mælk, og ælt dejen hurtigt sammen. Klap dejen til en flad cirkel, pak den ind i husholdningsfilm og læg på køl i ca. 30 min. Rul den kolde dej ud på et meldrysset bord, så du får en cirkel på ca. 30 cm i diameter.

Fold dejen sammen 2 gange, og fold den forsigtigt over i tærteformen med hænderne under dejen, så den ikke sprækker. Det er ikke nødvendigt at smøre formen først. Tryk dejen forsigtigt ud i formen – få den godt ned i kanten.

Skær overskydende dej af, så dejen flugter med formens øverste kant. Pak dejen med en gaffel, og stil den på køl i ca. 30 min. Bag den derefter i 200° varm ovn i ca. 20 min. (180° varmluft), til den er bagt helt færdig. Tag tærteformen ud af ovnen, og lad den køle af.

Citroncreme: Pisk citronskal, citronsaft, mælk, æg og æggeblommer sammen i en gryde, og kog cremen godt igennem under piskning. Skær smør i små terninger, og pisk det i cremen. Fordel cremen i den forbagte tærtebund, og lad den køle af i køleskab.

Marengs: Pisk æggehviderne skumfaste med en elpisker. Tilsæt 4 spsk sukker og citronsaft, og pisk videre, til æggehviderne er helt stive. Vend resten af sukkeret i med en ske. Hæld marengsen i en sprøjtepose med en stor, stjerneformet tyl, og sprøjt marengsen op på hele tærten. Har du ingen sprøjtepose, fordeles marengsen på tærten med en ske. Bag tærten i ovnen ved 250° (225° varmluft) i 5-10 min. til marengsen er gyldenbrun.

TIPS

CITRONTÆRTE
KAN FINT SERVERES
UDEN MARENGS
PÅ TOPPEN.