

Julens allerbedste kager



Mandelkage med portvinskompot

Den saftige mandelkage er lækker i sig selv, men portvinskompotten klæder den ualmindeligt flot.

mandler 200 g
flormelis 100 g
revet appelsinskal 1 spsk.
revet citronskal 1 spsk.
appelsinsaft 2 spsk.
hvedemel 2 spsk.
bagepulver ½ tsk.
æg 4 store, deles i blommer og hvider
tærteform med løs bund på 24 cm
smør og bagepapir til formen

- Smør formen, og dæk bunden med bagepapir.
- Kværn mandlerne – fx i en foodprocessor, de skal ikke smuttes.
- Bland dem med flormelis, revet frugtskal, appelsinsaft, mel og bagepulver.
- Pisk æggeblommerne heri.
- Pisk æggehviderne stive, rør halvdelen i dejen og vend resten forsigtigt i.
- Hæld dejen i formen, og bag kagen i den 170° varme ovn i 20 min. Lad den stå i den slukkede ovn i endnu 15 min., før den afkøles på en rist.

Portvinskompot:

portvin 2,5 dl, Tawny
muscovadosukker 100 g, mørk
kanel 2 stænger
vaniljestang 1 stk., flækket
nellik 8 stk.
stjerneanis 1 stk.
appelsinskal 1 lang strimmel
tørrede frugter ca. 250 g blandede; figer, dadler, svesker, rosiner, abrikoser

- Bland alt undtagen frugterne i en gryde. Opvarm lagen til kogepunkt, og lad den derefter simre ved meget svag varme og under låg i 1 time.
- Tilsæt frugter, lad dem simre med i endnu 15–20 min., og tag gryden af varmen.
- Gem kompotten i køleskabet til servering.



Tranebærtærte med valnødder

Blandingen af friske og tørrede tranebær giver både syrlighed og sødme til tærten – og så er de smækfulde af gode vitaminer og antioxidanter.

Mørdej (til 2 tærter):

hvedemel 125 g
flormelis 50 g
smør 75 g, koldt
æggeblommer 1 stk.
pasteuriseret
vand 1 spsk., koldt
tærteform med løs bund, her 11 x 33 cm

Fyld:

tranebær 50 g, friske eller frosne
tørrede tranebær 50 g
muscovadosukker 100 g, lys
smør 75 g, skal være blødt
æg 2 stk. mellemstore
valnødder 100 g

- Smuldr mel og flormelis sammen med små stykker koldt smør til mørdejen. Når blandingen ligner grove brødkrummer tilsættes æggeblommer og vand. Ælt dejen hurtigt sammen, læg den i en frysepose og lad den hvile mindst 1 time på køl.
- Rul dejen ud, gøres nemt mellem to store opklippede fryseposer, og tryk den ned i formen. Prik dejen let med en nål, og stil formen i køleskab i ca. 1 time. Dæk nu dejen med bagepapir og et tykt lag tørrede bønner eller lignende, og bag bunden i en 180–200° varm ovn i 15–20 min.
- Fjern papiret med de tørrede bønner.
- Bland i en skål de friske og tørrede tranebær med 25 g af sukkeret.
- Pisk resten af sukkeret godt sammen med smør, og pisk et æg i ad gangen.
- Kværn nøddekernerne, ikke for fint, der skal være lidt at bide i, og rør dem i smørcremen.
- Tilsæt bærblandingen, fordel fyldet på tærtebunden, glat overfladen, og bag i en 160° varm ovn i ca. 35 minutter.

TIP: Kagen holder fint i køleskabet i ca. 14 dage. I stedet for valnødder kan du også bruge smuttede mandler til fyldet. Og tørrede blåbær er et fint alternativ til tørrede tranebær.



Chokoladecake med dadler

Der skal to slags chokolade på toppen af denne kage, men du kan sagtens nøjes med en enkelt. Husk at smelte den som beskrevet; så kan du nemlig skære kagen i stykker, uden at chokoladen knækker.

dadler 250 g, bløde, gerne iranske (dem i de hvide papæsker)
vand 1 dl
mørk chokolade 100 g, gerne 70%
kanel 1 tsk., stødt
æg 4 stk., store, deles i blommer og hvider
sukker 50 g
firkantet bageform til ca. 1,5 l, her 20 x 20 cm
bagepapir

Glasur:

mørk chokolade 100 g, gerne 70%
smør 30 g
piskefløde 1 spsk.
hvid chokolade 50 g
piskefløde 1 spsk.

- Udsten dadlerne, hak dem groft med en kniv, og kom dem i en gryde med vandet. Bring det i kog, kog 1 minut, og pisk så daddelmosen jævn med en gaffel eller et piskeris.
- Rør hakket chokolade og kanel i den varme daddelmos, lad chokoladen smelte under omrøring og afkøl blandingen.
- Pisk æggeblommer til en tyk creme med sukker, og bland den med daddel-chokolademosen.
- Pisk æggehviderne stive, og vend det i dejen lidt ad gangen.
- Læg tilklippet bagepapir på bunden af formen, hæld dejen i og bag kagen i den 170° varme ovn i 25–30 min.
- Lad den blive kold i formen på en rist, før den vendes ud.
- Smelt de to slags chokolade til glasuren i hver sin skål, den mørke sammen med smør og fløde og den hvide kun med fløde.
- Fordel den mørke chokolade på kagen, hæld den hvide ovenpå, og træk straks en træpind eller gaffel igennem, så du får et mønster.