

HASSELNØDDEKAGE med Grand Marnier-creme og appelsin

6-8 personer

hasselnødder 200 g

mel 1½ spsk.

æggehvider 6 stk.

flagesalt en smule

honning 1 tsk.

sukker 175 g

hvidvinseddike 1 tsk.

vanilje 1 stang, kornene heraf

smør til springform

- Forvarm ovnen til 160°.
- Beklæd bunden af en springform med bagepapir klippet ud i en cirkel.
- Smør formens sider med smør, og stil formen til side.
- Beklæd en bageplade med bagepapir, og bred hasselnødderne ud i et jævnt lag. Sæt dem i ovnen, og lad dem riste i ca. 10 min. Se derefter til dem. De skal begynde at dufte og udskille olie, således

at hinderne løsner sig. Når de har gjort det, er nødderne klar.

- Tag pladen ud af ovnen, og afkøl nødderne. Gnid de afkølede nødder mellem hænderne for at løsne hinderne.
- Gå så udenfor, og pust til nødderne, så hinderne flyver væk.
- Hak eller blend de afskallede nødder fint. Bland melet i.
- Skru op for varmen til 180°.
- Pisk æggehvider og salt skummende i en stor skål.
- Tilsæt honning og sukker lidt ad gangen, og pisk igen, indtil æggehviderne er helt faste.
- Tilsæt eddike og vaniljekorn, og pisk igen, indtil hviderne danner toppe.
- Vend forsigtigt de finthakkede hasselnødder i med en dejskraber.
- Hæld massen i formen, og bag i ca. 1 time, eller indtil overfladen er

krakeleret og brun. Kagen vil synke i midten.

- Fjern papiret i bunden, når kagen er kølet helt af.

Grand Marnier-creme

husblas 1 blad

sødmælk 200 g

vanilje ½ stang, kornene heraf

æggeblommer 2 stk.

sukker 45 g

majsstivelse 15 g fx maizena

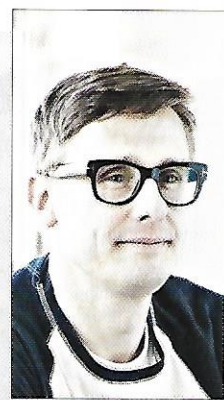
Grand Marnier el.lign. 2-3 spsk.

piskefløde 2 dl

flormelis 25 g

Grand Marnier en smule

- Udblød husblas i en stor skål med rigeligt koldt vand.
- Kom mælk i en gryde. Flæk vaniljestangen, og skrab kornene ud. Kom dem



Morten Heiberg er BO BEDREs faste dessertkok. Han har skrevet 10 kagebøger, senest "Heibergs Is", og fremstiller fødevarer som bl.a. kærkøbes i IRMA. Han er også, med Claus Meyer, medejer af kagebutikkerne Creme de la Creme

i mælken, og bring langsomt i kog.

- Pisk æggeblommer og sukker sammen i en skål, og tilsæt majsstivelse.
- Hæld den varme mælk over æggeblommerne. Hæld derefter det hele tilbage i gryden, og lad det koge i 1 min.
- Hæld cremen gennem en sigte, tilsæt den udblødte, knugede husblas, og pisk cremen igennem.
- Lad cremen afkøle helt, og pisk så appelsinlikør i.
- Pisk fløde og flormelis til blødt skum, og vend det i cremen.
- Hæld cremen i en engangssprøtepose med en tylle. Lad cremen sætte sig en smule i køleskab.
- Væd kagens overflade med Grand Marnier, og sprøjt små "bolde" i et tilfældigt mønster på kagen.
- Opbevar kagen i køleskab indtil servering.