





Velkommen til ZONEs lille dessertbog

Hvad er flot porcelænsdesign egentlig værd, hvis det ikke skal fyldes med gode råvarer, kærlighed og kalorier? Ikke meget, vil nogen måske mene.

Derfor har vi bedt Brian Brøckner – en af Danmarks mest prisbelønnede dessertkokke – om at afsløre hemmelighederne bag 16 lækre desserter, som nu nemt kan genskabes derhjemme til glæde for alle søde tænder omkring dig.

God fornøjelse!



Brian Brøckner
– manden bag opskrifterne



Vi er stolte af vores porcelæn, derfor følte vi ikke, at det skulle være hvem som helst, der skulle have lov til at bidrage med opskrifterne i denne lille dessertbog.

Brian Brøckner fra www.desserten.dk er bestemt heller ikke hvem som helst, men snarere en af de mest prisbelønnede kokke indenfor den vanskelige dessertgenre. Hans meritter omfatter en sølvmedalje i dessertkategorien ved OL 2004 (altså i gastronomi) i Erfurt, dansk mester i chokolade 2005 samt både guld og sølv ved Verdensmesterskabet for Kokkelandshold i 2006. Det burde i sig selv garantere, at opskrifterne i denne bog er af den slags, der får englenerne til at synge ...

God fornøjelse!

Vi håber du får gavn af bogen og vil give den en fremtrædende plads i køkkenet, gerne ved siden af ZONEs mange funktionelle produkter – dem kan du finde flere af på www.zone-denmark.com



Peanutkage

17

Blåbærmuffin-
pyramide

21

Bagt
Rabarberdessert

14

Trætomater/
tamarillo

10

Chokolade
muffins med
nougatcreme

16

Jordbærcocktail

11

Sød butterdejs-
dessert med figner

13

Pærer i filodej

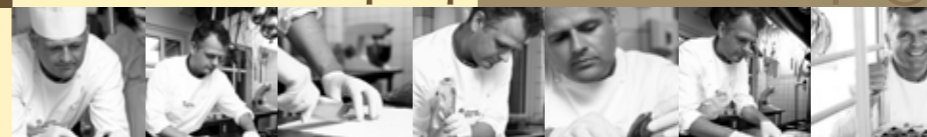
9

Nektarin-terrin

8

Mandelkage med
rosmarinstegte æbler

20



Marcipankager med
Amarettosyltede
kirsebær

18

Frugtsuppe

6

Tiramisu med
syltede kirsebær

12

Skovbærkager

19

Den nemme
Crème brûlée
med bær

15

Braiserede
ananasspyd

7



INGREDIENSER

1 l. vand
 225 g. sukker
 10 g. citronverbenblade (jernurt) brug
 gerne friske blade – der kan dog også
 bruges tørrede
 1 stk. vaniljestang
 5 dl. friskpresset appelsinjuice
 600 g. af årstidens frugter

SÅDAN GØR DU

Del vaniljestangen, skrab kornene ud og læg begge dele i en gryde, der bringes i kog med vand og sukker.

Kom verbenabladede i og sluk komfuret. Lad det hele trække i ca. 2 minutter. Herefter tilsættes appelsinjuicen og der røres rundt. Sigt bladene fra ved hjælp af en fin sigte og sæt saften på køl i ca. 3 timer.

Rens frugten, skær den i små, flotte stykker, fordel dem ud i 4 dybe tallerkener og tilsæt saften. Pynt eventuelt med et frisk verbenblad og en dejlig frisk dessert er klar.

Den friske saft er også rigtig god til bare at bruge som ren saftvand.



Frugtsuppe

Braiserede ananasspyd



INGREDIENSER

1 ananas
 2 stilke frisk rosmarin
 2 kanelstænger
 1 stang vanille
 1 lille knold frisk ingefær skrælet og skåret i skiver
 2 strimler økologisk appelsinskræl
 8-10 bambus- eller træspyd
 200 g. sukker
 2 dl. vand



SÅDAN GØR DU

Ananassen skrælles, deles på langs og stokken skæres fra. De to halvdele skæres ud i små stykker af passende størrelse og sættes på spyddene. Herefter lægges de i et ildfast fad ved siden af hinanden. Kom rosmarin, kanel, vanilje, ingefær og appelsinskrællen ned ved siden af.

Karamelliser sukkeret i en gryde til det er gyldent og ikke for mørkt. Tilsæt vandet lidt efter lidt og kog det til karamellen er opløst. Når karamellagen er færdig, hældes den over ananasspyddene og krydderierne.

Sæt fadet ind i en forvarmet ovn ved 180 grader i ca. 4 minutter, hvorefter spyddene vendes i lagen og gives yderligere 4 minutter i ovnen.

Når spyddene er færdige, tages de ud af ovnen og afkøles.

Når de er kolde, kommes spyddene i en beholder sammen med al lagen og sættes på køl i minimum 24 timer, så ananassen kan trække i lagen. De kan stå i køleskabet i op til en uge, hvis man kan lide at være i god tid ...

Server spyddene med en god vaniljeis.

SÅDAN GØR DU

Vask og snit tynde skiver af nektarinerne helt ind til stenen – gerne på et skarpt rivejern, der kan lave skiver.

Karamelliser 60 g. sukker til det er gyldenbrunt og hæld det i bunden af en franskbrødsform.

Fordel et lag nektarinskiver ud i hele bunden, drys lidt rørsukker og det halve af eddiken over. Læg et nyt lag nektariner på, igen lidt sukker ovenpå og derefter igen et lag nektariner - forsæt skiftevis med sukker og nektarinskiver til du er færdig. Dæk formen til med stanniol, så det slutter tæt og kom formen i ovnen ved ca. 110 g. grader i ca. 30-45 minutter. Køl derefter det hele af.

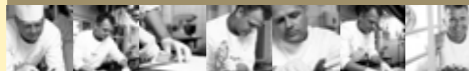
Stanniolen tages af formen og et stykke bagepapir lægges oven på nektarinerne i formen og en form af samme størrelse sættes oven på. Find et stort fad og stil to glas deri. Tryk de to forme med nektarinen sammen, vend dem på hovedet og sænk dem ned over de to glas i det store opsamlingsfad og sæt en tung ting oven på formene, så saften kan blive presset ud. Efter en time tager du den øverste af de 2 forme af, så nektarinerne ligger på bunden af den anden form. Formen med nektarinerne sættes i fryseren i 1-2 timer, så er de nemmere at skære flotte.

Saften, der er dryppet af, koges, reduceres til det halve, køles af og bruges som sauce til terrinen.

Når terrinen er halvt frossen, skæres kanten lige og deles i stykker på ca. 5x5 cm og optøes hele i køleskabet.

Anret terrinen på et fad (pynt evt. med et flot mynteblad) sammen med saucen.

En god, hjemmelavet chokoladeis vil passe rigtig godt til terrinen – hvis du altså har været sund nok den uge.



INGREDIENSER

15 nektariner
100 g. lys rørsukker
10 g. hvid balsamisk eddike



Nektarin-terrinen

Pærer i filodej 16 stk.



SÅDAN GØR DU

Vask og skræl pærerne, fjern kernehuset og skær dem i tern. Smelt de 20 g. smør på en varm pande sammen med pæretern, sukker og citronsaft. Svits det hele i ca. 1- 2 minutter, hvorefter pæremassen afkøles.

Fløden koges op, chokoladen tilsættes og gryden tages af blusset. Rør rundt med en ske til det bliver en jævn masse. Chokolademassen nedkøles til den bliver fast.

Placer en side filodej på bordet og pensl den med smeltet smør, dæk den med den næste side filodej og gentag denne procedure til der er fem sider filodej oven på hinanden, men uden at pensle det sidste lag filodej. Del dejen i firkanter på ca. 10 x 10 cm.

Fordel chokoladecremen i midten af de 16 firkanter. Sigt al væsken fra pæreterne og fordel disse oven på chokoladecremen. Pensl kanten på filodejsfirkanterne med vand og luk dem ved at samle alle fire hjørne på midten og tryk dem sammen.

Forvarm ovnen til 200 grader. Pensl de færdig filodejspakker med smeltet smør og sæt dem i ovnen i ca. 8- 10 minutter til de er gyldne.

INGREDIENSER

Fem sider filodej å 40 x 40 cm
40 g. smeltet smør
3 stk. modne pærer af alm. størrelse
20 g. usaltet smør
20 g. sukker
1 tsk. citronsaft
40 g. lys chokolade
40 g. piskefløde





INGREDIENSER

6 trætomater også kaldet tamarillos
Lidt rørsukker
Groft salt

Lage

200 g. mørk rørsukker
180 g. vand
180 g. hvidvin
5 nelliker
3 stjerneanis
5 grøn anis
Et fingerdrys stødt cayennepeber
6 laurbærblade
4 g. fennikelfrø

SÅDAN GØR DU

Vask tomaterne og skær dem i halve, læg dem på en bageplade, der er smurt med lidt olie, med den afskårne side opad. Drys lidt rørsukker og salt over og bag tomaterne i ca. 60 minutter ved 110-120 grader.

Lad dem køle af og læg dem forsigtigt i en beholder med den afskårne side opad

Lage

Sukker, vin og vand sættes i kog i en gryde og reduceres ned til knap det halve. Tilsæt krydderierne og kog i fem minutter. Sigt derefter lagen over tomaterne i beholderen og sæt det hele på køl.

Tomaterne kan evt. nydes med en god vaniljeis eller bare som en dejlig, syrlig og sød frugt.

Du kan også bruge sherrytomater, hvis du har dem ved hånden – fremgangsmetoden er den samme, men da sherrytomaterne er mindre, skal de ikke have så lang tid i ovnen.



Trætomater/tamarillo



Jordbærcocktail 4 glas

INGREDIENSER

370 g. jordbær
40 g. sukker
Den revne skal fra 1 økologisk appelsin
½ vaniljestang
150 g. piskefløde
2 blade gelatine

Vaniljesauce

100 g. piskefløde
20 g. sukker
20 g. æggeblommer
½ vaniljestang

Sprøde vafler

25 g. flormelis
25 g. hvedemel
25 æggehviter

SÅDAN GØR DU

Vask jordbærrene godt og rens dem for grønne blade, 140 g. deraf skæres i både.

Vaniljekornene skrubes ud af vaniljestangen. Vaniljekorn, 140 g. jordbær, sukker, skallen af appelsinen blendes til en sauce. Jordbærbådene vendes sammen med 40 g. sauce og fordeles i fire cocktailglas.

Sæt gelatinen i blød i koldt vand. Pisk fløden til en let skum, vend den med 120 g. jordbærsos til en creme. Tag gelatinen op af vandet og ryst den for vand, smelt den i en mikroovn og vend den i jordbærcremen. Derefter fordeles den i de fire cocktailglas. Sæt efterfølgende glassene på køl i minimum 2 timer. Resten af jordbærsaucen gemmes til servering.

Vaniljesauce

Skrab kornene ud af vaniljestangen og bland dem med fløde, sukker og æggeblommer i en skål. En gryde sættes i kog, heri sættes skålen og der røres rundt med en kagespartel til cremen begynder at tykne ved ca. 80-82 grader. Hæld cremen over i en kold skål og sæt den på køl. Når cremen er kold, er den færdig.

Sprøde vafler

Melis, mel, æggehviter blandes godt sammen til en jævn masse.

Forvarm ovnen til 180 grader. Med en sprøjtepose sprøjtes 8 tynde pinde af dej (ca. 5mm tykke og 12 cm. lange) på et bagepapir. Bag dem ca. 6-7 minutter til de er gyldenbrune og tag dem ud og køl dem af. Kom vaflerne i en lufttæt boks, til de skal bruges.

Før serveringen fordeles resten af jordbærsosven og vaniljesosven oven på jordbærcremen med en ske. Pynt med et par flotte jordbær og stik to vafler i.





SÅDAN GØR DU

Kirsebærkompot

Kog kirsebær, vand og sukker op. Bland majsstivelsen med lidt kold vand og hæld den i kirsebærkompotten, giv den et opkog, så det bliver tykkere i konsistensen. Køles af til den skal bruges.

Mascarponecreme

Æg og flormelis piskes stift og hvidt. Tilsæt Mascarpone, Marsalsa og Kahlua og pisk massen jævn og fast – men ikke så meget, at den bliver blød igen.

Kaffelage

Den stærke kaffe smages til med flormelis og Kahlua.

De 6 ladyfingers dyppes hurtigt i lagen og fordeles ligeligt på bunden af glassene. Derefter kommes et lag af cremen over, fordel lidt kirsebær kompot ovenpå. Afslut med resten af cremen som fordeles glat med en paletkniv. Sæt den på køl i minimum 3 timer før servering – lav den gerne aftenen før.

Før servering sigtes et tyndt lag kakao ovenpå og der pyntes med et par friske kirsebær.

INGREDIENSER

Mascarponecreme

45 g. pasteuriserede, hele æg
45 g. flormelis
300 g. Mascarpone (flødeost)
40 g. Marsala (hedvin)
15 g. Kahlua (likør)

Kirsebær-kompot

60 g. kirsebær uden sten
20 g. vand
20 g. sukker
5 g. majsstivelse

Kaffelage

1 dl. stærk kaffe
10 g. flormelis
20 g. Kahlua

Derudover skal du bruge ca. 6 ladyfingers.

Tiramisu med syltede kirsebær 4 pers.



Sød butterdejsdessert med figner



INGREDIENSER

Butterdejsbund

Butterdej
8 figner
50 g. flormelis

Is-souffle med hindbær

25 g. æggehvider
60 g. sukker
175 g. friske (eller frosne) hindbær
Saften fra en halv citron
250 g. piskefløde 38%

Hindbærsaucen

150 g. friske hindbær
45 g. sukker

SÅDAN GØR DU

Drys flormelis ud på bordet læg det firkantede stykke butterdej derpå, rul stykket med en kagerulle til det bliver dobbelt så langt (husk at vende butterdejen engang imellem). Fold butterdejen sammen så den bliver tredobbelt. Drys mere flormelis på bordet og rul butterdejsstykket til det er ca. 2 mm. tykt. Skær butterdejen ud i stykker à ca. 6 x 9 cm., læg dem på en bageplade med papir, sæt dem i en forvarmet ovn ved 200 grader og bag dem i ca. 10-12 minutter til de er gyldenbrune og flormelissen er karamelliseret. Efter bagning tages butterdejen ud og køles af.

Is-souffle med hindbær

Souffleformene gøres klar ved at tape et bredt stykke stift plastik rundt om formen, så det stikker 2 cm. op over kanten. Når isen er frossen og man tager plastikken af, vil isen være højere end formen og ligne en soufflé. Blend hindbærene til en puré med citronsaften og sigt kernerne fra. Pisk fløden til en let skum, der ikke er for stiv. Kom æggehvider og sukker i en skål og pisk det til en hvid marengs.

Derefter blander du forsigtigt hindbær/citron-puréen i og vender flødeskummen i til det bliver en jævn masse. Fyld forsigtigt massen i formene til ca. 1½ cm over kanten – brug gerne en sprøjtepose eller en ske. Sæt formene i fryseren i minimum 5 timer. Inden servering trækkes plastikstrimlen af og du kan evt. sigte lidt kakao ovenpå.

Hindbærsaucen

Bland sukker og bær i en gryde, opvarm under omrøring til sukkeret er opløst. Sigt hindbærkernerne fra og sæt saucen på køl. Hindbærsaucen er også velegnet til andre desserter – f.eks. is. Før desserten skal anrettes skæres fignerne i tynde skiver og lægges oven på den sprøde butterdej. Drys lidt rørsukker over fignerne og afslut med to små tern usaltet smør (ca. 1 x 1 cm.). Sæt dem i ovnen i ca. 5 minutter ved 180 grader. Anret den lune figentærte med is-souffle og hindbærsaucen samt et frisk hindbær til pynt.





INGREDIENSER

300 g. jordbærrabarber
 Et drys stødt kanel
 30 g. sukker
 100 g. mandelmel (kan købes i specialbutikker ellers blend 100 g. smuttede mandler)
 100 g. sukker
 100 g. blødt, usaltet smør
 100 g. hele, pasteuriserede æg
 30 g. smuttede mandler

SÅDAN GØR DU

Vask rabarberne godt og skær dem i små skiver på ca. ½ centimeter. Kom rabarberskiver, kanel og sukker i en skål, vend det rundt med en ske og sæt det på køl til næste dag.

Næste dag sigtes saften, som kommer fordi sukkeret trækker væsken ud af rabarberne, fra. Rabarberne fordeles ud i fire tallerkener eller skåle, der kan tåle at komme i ovnen.

Mandelmel, sukker, blødt smør og æg piskes sammen på én gang til det er godt luftigt. Massen fordeles derefter ud over rabarberne.

Hak de smuttede mandler og drys dem oven på mandelcremen. Sæt tallerkenerne i en forvarmet ovn ved 170-180 grader og bag dem i ca. 10-15 minutter.

Før servering sigtes lidt flormelis oven på.

Kan serveres varme eller lune med cremefraiche eller en god vaniljeis.



Bagt Rabarberdessert

4 pers.



Den nemme Crème brûlée med bær



SÅDAN GØR DU

Piskefløde, mælk, sukker, honning, vin og æggeblommer blandes sammen i en skål. En gryde med vand sættes i kog og skålen sættes heri. Rør rundt med en kagespartel til cremen begynder at tykne. Derefter hældes cremen over i en kold skål, som sættes til afkøling.

Skyl og fordel bærrene ud i fire dybe tallerken og kom den kolde creme oven på. Sæt tallerkenerne i fryseren i 4 timer.

Før servering drysses et godt lag sukker over cremen og sukkeret karamelliseres med en gasbrænder eller ved kort tid i en forvarmet varmluftsovn, pynt evt. med et par friske bær inden servering.

Resten af dessertvinen kan du jo passende servere sammen med desserten.

INGREDIENSER

110 g. piskefløde
 110 g. sødmælk
 25 g. hvid dessertvin
 45 g. sukker
 12 g. blomsterhonning
 50 g. æggeblommer
 300 g. friske bær





INGREDIENSER

Muffins

125 g. mørk chokolade med højt kakaoinhold (min. 55%)
 125 g. smør
 65 g. sukker
 4 æg
 40 g. hvedemel

Nougatcreme

150 g. fløde
 40 g. nougat

SÅDAN GØR DU

Chokolade og smør smeltes sammen over et vandbad. Derefter røres sukkeret i – dernæst æg og til sidst melet.

Massen sættes på køl til næste dag. Næste dag sprøjtes massen i formene og sættes i ovnen med det samme så midten ikke bliver for bagt, da den skal være cremet indeni.

Bages ved 170 grader i 7-8 minutter.

Nougatcreme (laves dagen før muffins)
 Skær nougaten i små stykker og kog fløden op. Rør rundt med en ske til nougaten er opløst i fløden, herefter sættes cremen på køl til næste dag. Dagen efter tager du et piskeris og pisker til det er stift – pas på ikke at piske for længe, da massen så vil skille.

Sprøjt en lille top på ca. 2-2,5 cm i diameter oven på hver chokolademuffin. Pynt med lidt høvlet chokolade.



Chokolademuffins med nougatcreme

10 stk.

Peanutkage



SÅDAN GØR DU

Bund

Alle ingredienserne æltes sammen på én gang. Dejen sættes på køl i min. 2 timer.

Drys lidt mel på bordet brug en kagerulle til at rulle dejen til den er ca. 2 mm tyk – husk at vende dejen engang imellem undervejs. Læg dejen i en passende form, der er foret med bagepapir og stik huller i dejen med en gaffel.

Sæt bunden ind i en forvarmet ovn på ca. 180 grader og bag den i ca. 10-12 minutter til den er gyldenbrun, tag den ud og lad den køle af.

Kogecreme

Majsstivelsen blandes først med sukkeret, derefter blandes alle ingredienserne i en gryde, der omrøres med et piskeris under opvarmningen. Når cremen er tyknet tilstrækkeligt, hældes den i en skål og afkøles ved stuetemperatur.

Peanutcreme

Rist peanuts på en pande til de er gyldenbrune og køl dem af ved stuetemperatur.

Derefter blendes peanuts og smør til en fin masse, tilsæt honningen og cremen og blend det hele godt. Smelt chokoladen og tilsæt den mens du blander.

Hæld peanutcremen over mørdejsbunden og sæt den på frost i ca. 3 timer.

Før servering skæres kagen ud i firkanter på 2 x 8 cm og pyntes med fire hele ristede peanuts.

INGREDIENSER

Mørdejsbund

100 g. hvedemel
 60 g. usaltet blødt smør
 30 g. flormelis
 20 g. æggeblomme

Kogecreme

60 g. piskefløde
 50 g. sødmælk
 20 g. sukker
 25 g. æggeblommer
 8 g. majsstivelse

Peanutcreme

100 g. usaltede peanuts
 40 g. usaltet smør
 60 g. blomsterhonning
 170 g. kogecreme (ovenfor)
 170 g. lys chokolade – gerne Callebaut fra Belgien





SÅDAN GØR DU

Syltede kirsebær

Sukker og vand koges op og hældes over kirsebærerne og likøren tilsættes, hvorefter kirsebærerne stilles i køleskabet i en uge.

Marcipankage

Sukker og marcipanmasse blandes godt sammen. Lidt efter lidt tilsættes smørret og derefter tilsættes æggeblommerne – ligeledes lidt efter lidt. Melet vendes forsigtigt i.

Æggehviderne og de 30 g. sukker piskes til en marengsmasse og vendes til sidst i dejen sammen med kirsebærerne.

Massen fordeles ud i 6 smurte muffinforme og sættes i en forvarmet ovn på 160 grader i ca. 15-20 minutter. Når de kommer ud af ovnen, vendes de med bunden i vejret og efter fem minutter kan formen tages af. Kagerne køles af og sættes på frost.

Chokolade-ganache

Fløden og honningen koges op og hældes over chokoladen, det hele blandes til en jævn masse og den er klar til brug.

De frosne kager sættes på en riste og overtrækkes pænt med ganachen.

Når kagerne er tøet op, pyntes de med hjemmelavet chokoladepynt.

Kagerne kan evt. serveres med en **whisky-karamelsauce**

100 g. sukker karamelliseres i en gryde, 1 dl. whisky tilsættes og det hele reduceres til saucen får en konsistens som sirup.

INGREDIENSER

Syltede kirsebær

200 g. vand
200 g. sukker
140 g. Amaretto (likør)
200 g. kirsebær (uden sten og stilk)

Marcipankager

100 g. marcipanmasse
100 g. sukker
100 g. blødt smør
30 g. æggeblommer
20 g. hvedemel
70 g. æggehvider
30 g. sukker
80 g. syltede kirsebær

Chokolade-ganache

2 dl. piskefløde
240 g. mørk
chokolade med højt
kakaoinhold
(min. 55 %)
20 g. honning

Marcipankager med Amarettosyltede kirsebær 6 stk.



Skovbærkager 4 stk.

INGREDIENSER

Sprød bund

50 g. nougat
50 g. usødede cornflakes

Skovbærfromage

45 g. solbær
15 g. brombær
20 g. hindbær
10 g. sukker
10 g. æggeblommer
100 g. piskefløde 38%
1,5 blad gelatine eller husblas

Nougatmousse

30 g. nougat
70 g. piskefløde

SÅDAN GØR DU

Sprød bund

Smelt nougaten over et vandbad, vend derefter cornflakes i og bland det godt. Massen fordeles godt ud i bunden af 4 metalringe, så den er lige tyk over det hele.

Nougatmousse

Pisk 60 g. fløde til en let flødeskum. Smelt forsigtigt nougaten sammen med 10 g. fløde over et vandbad. Tag nougaten af vandbadet og vend flødeskummen i lidt efter lidt til det bliver en jævn masse. Fordel moussen ud over bunden i de 4 ringe.

Skovbærmousse

Husblasen sættes i blød, fløden piskes til en let skum (en konsistens som cremefraiche).

Bær og sukker gives et hurtig opkog og hældes kogende over æggeblommerne mens der piskes til det bliver koldt og luftigt.

Husblasen smeltes med lidt af fløden (ca. 20 gram), blandes derefter sammen med bær-/æggemassen og til sidst vendes flødeskummet i.

Den færdige mousse sprøjtes i toppen af formene og glattes med en paletkniv. Ringene med moussen sættes på frost til næste dag. Dagen efter tages de frosne kager ud af ringene, sættes på et fad og pyntes med et par friske bær og et mynteblad.

Kan serveres med **hindbærsovs**

Kog 150 g. hindbær op med 50 g. sukker, køl det ned og sigt kernerne fra.





SÅDAN GØR DU

Stegte æbler

Skræl æblerne og skær dem i både, smelt smørret på en pande og læg æblebådene på panden. Tilsæt rosmarin, citronsaft, honning og drys lidt peber over. Svits kun lige æblerne på begge sider og læg dem på en bakke, så de kan køle af – husk at tage rosmarinstilken fra.

Mandelkagen

Smelt smørret i en gryde. Kom mandelmassen i en røremaskine, tilsæt æggehvinderne lidt efter lidt med en spartel mens maskinen kører i laveste hastighed, så massen ikke klumper.

Tilsæt flormelis, vanilje, mel og rør det hele til en jævn masse. Først til sidst hældes det smeltede smør i og det røres sammen.

Sæt massen på køl i minimum to timer – gerne et helt døgn.

Når massen er kold, smøres formene med smør og fyldes halvt op med dej, hvorefter både svarende til et halvt æble lægges over.

Sættes i en forvarmet ovn ved 170 grader og bages i ca. 15 minutter.

Det er en god idé at bage dem en halv time før de skal serveres – der jo ikke noget bedre end en nybagt kage ... gerne serveret med cremefraiche og en stilk rosmarin som pynt.



Mandelkage med rosmarinstegte æbler

6 stk.

INGREDIENSER

Mandelkage

100 g. god mandelmasse
100 g. flormelis
Korn fra en halv stang vanilje
90 g. pasteuriserede æggehvinder
60 g. hvedemel
120 g. smør

Stegte æbler

2 stilke rosmarin
Lidt hvid peber
En halv citron
30 g. smør
20 g. honning
3 æbler

Blåbærmuffinpyramide



SÅDAN GØR DU

Smør og sukker røres sammen, resten af ingredienserne tilsættes og det hele blandes forsigtigt til en jævn masse.

Smør muffinformene med smør og fyld dem 2/3 op med dej.

Kom dem i en forvarmet ovn ved 170-180 grader og bag dem i 20-25 minutter. Du kan kontrollere, om de er færdig ved at stikke en lille spids kniv i. Hvis der ikke hænger dej på, når du trækker den op, er de færdig.

Når dine muffins er afkølede stables de op i en pyramide og sigtes med flormelis lige før servering.

INGREDIENSER

450 g. sukker
300 g. blødt smør
7 æg
320 g. hvedemel
15 g. bagepulver
100 g. blåbær
Skallen af en økologisk citron revet på rivejern
Skallen af en økologisk appelsin revet på rivejern
10 g. vaniljesukker



Tips og gode råd

Her har vi samlet et par gode råd, der kan gøre arbejdet nemmere og mere hygiejnisk.

Arbejdsråd

Når du koger fløde eller mælk op, er det altid en god tommelfingerregel, at gryden har fire gange så stor volumen som mængden af mælk/fløde, så minimerer du risikoen for, at det koger over.

Find altid alle ingredienserne frem før du går i gang så du er sikker på, at du har det hele. Det er jo ikke sjovt at skulle ud at køre, mens man er godt i gang.

Da alle ovne ikke bager ens, er det en god ide at tjekke bagværket 5-10 min. før det er færdigt. Så kan du se, om der skal skues op eller ned for temperaturen.

Hygiejneråd

Brug altid pasteuriserede æggeprodukter til alle former for desserter.

Brug aldrig træskeer til at vende mousser, kolde cremer og is sammen med.

Ny opskrift betyder rene skåle, knive, skeer osv.

Skyl og rens frugt og grønt i god tid før brug og brug altid et skærebræt af plastik til at skære frugten på.



