

Unikke bryllupskager

Bryllupssæsonen er i fuld gang og hos Restaurant Lillering Skov sætter man en dyd i at kunne tilbyde unikke bryllupskager.

- Vi elsker at lave desserter. At lave kager i denne klasse giver lidt ekstra kolorit på hverdagen og gør arbejdet i køkkenet mere spændende, fortæller Heine Schriver, indehaver af Lillering Skov og Høver Kro.

Han og konditor-kollegaen, Brian Brøchner, har gennem det seneste stykke tid, arbejdet på at udvide sortimentet, så desserterne og bryllupskagerne fylder mere i det daglige arbejde.

- Vi er begge uddannede konditorer og hjertet lig-

ger helt klart hos de søde sager. Derfor er det også vigtigt for os, at vise kunderne hvad vi kan på den front.

Heine Schriver har, ud over bryllupskagerne, derfor også introduceret en dessertbuffet, som allerede nu er efterspurgt blandt kunderne.

- Dessertbuffeten er meget populær i øjeblikket og vi håber også at bryllupskagerne vil falde i god smag hos kunderne, lyder det fra den ambitiøse kok.

Kagevejledning

Kagerne ser da også meget indbydende ud, og restauranten satser på rene og friske råvarer er smagen også derefter.

- For os er smagen utrolig vigtig. Vi laver det hele selv fra bunden og bruger

kun gode råvarer. Selvom trenden inden for kokkefaget i dag går meget i retningen af at eksperimentere men selve kemien i mad, har vi valgt en mere enkel linje. Vores kager består ikke af komplekse smagssammensætninger, men bygger derimod på godt håndværk og traditionelle smagsretninger - dog ofte i nye og lidt utraditionelle udformninger. Man skal jo også følge med tiden, lyder det fra kokken, som gør meget ud af, at vejlede de kommende brudepar i at vælge den helt rigtige kage til festen.

- Når man bestiller en bryllupskage hos os, kommer man ind forbi hos os senest en uges tid før brylluppet og taler med os om, hvilken type kage og smag det skal være. Det samme gælder pynten, som jo skal afstemmes med resten af festen, slutter Heine Schriver.

lr

Bryllupskagefakta

- Det tager cirka otte timer, fordelt på to dage, for en erfaren konditor at lave en bryllupskage.

- En bryllupskage til 50 personer koster cirka 3.000 kroner hos Lillering Skov.



Årets tærte 2002. En af Restaurant Lillering Skovs mest solgte bryllupskager. Den indbydende kage består af en bund af græskar-kerner vendt i nougat og chokolade. Dernæst et lag mangocreme, et lag chokolademousse og frisk passionsfrugt, og til sidst er kagen overtrukket med et lag chokoladegelé og pyntet med røde roser.



Brian Brøchner, kok og konditor på Lillering Skov og Høver Kro viser her et bud på en moderne bryllupskage.



Vindertærten som bryllupskage i en noget utraditionel og meget uimodståelig opsætning.