



De mange lækre bryllupskager fås i et utal af variationer, som kan tilfredsstille selv de mest kræsne ganer.



SAMMENSÆT DEN PERFEKTE DESSERT

NØJAGTIG SOM ALT ANDET TIL ET BRYLLUP BØR BRYLLUPSKAGEN HELLER IKKE OVERLADES TIL TILFÆLDIGHEDER. NY HJEMMESIDE GUIDER BRUDEPAR TIL AT SAMMENSÆTTE DEN UNIKKE DESSERT TIL BRYLLUPSMIDDAGEN.

Vi elsker at lave desserter, og specielt bryllupskager er altid noget ganske specielt. Kager i den klasse giver lidt ekstra kolorit på arbejdet i køkkenet, fortæller Heine Schriver, som er manden bag hjemmesiden www.desserten.dk og indehaver af Restaurant Lillering Skov i Galten ved Århus. Sammen med konditorchef Brian Bröckner har han ansat 2 konditor- elever, og de har indrettet et helt konditori på Restaurant Høver Kro.

Efter overtagelsen af restauranten i 2004 var der det rigtige grundlag for at udvide forretningen med et speciale i desserter. Forretningen tager udgangspunkt i den flotte og meget informative hjemmeside, hvor hele konceptet er baseret på be-stilling og betaling via nettet.

Uanset om man er til store overdådige bryllupskager i 5 etager eller mere moderate kager har hjemmesiden et bredt udvalg. Der er også eksempler på spændende dessertbuffeter, hvor man kan vælge fra 3 til 7 forskellige desserter. Udover kager i alle størrelser og prislag guider siden også frem til den perfekte dessertvin til den valgte dessert. I den prisvenlige ende af skalaen finder man en perlede fersken-champagne, Croisiere Peche, til 40,- kr. pr flaske, og i den dyre ende ligger den udsøgte bulgarske dessertvin Melnik 64 til kr. 1.000,- pr. flaske. Så uanset budgettet på vine er der noget for enhver pengepung. At få den helt rigtige vin til den udvalgte bryllupskage gør det til en helstøbt smagsoplevelse.

- Jeg har også valgt at samle den bedste kaffe og the, der kan fås i Danmark, ligesom vi også forhandler den udsøgte belgiske chokolade. Alt i alt kan vi levere stort set alt, hvad der kunne ønskes af desserter.

- For os er smagen utrolig vigtig. Vi laver det hele fra bun-den og bruger kun gode råvarer. Selvom trenden inden for kokkefaget i dag går meget i retning af at eksperimentere, har vi valgt en mere enkel linje. Vores kager består ikke af komplekse smagssammensætninger, men bygger derimod på godt håndværk og traditionelle smagsretninger – dog som ofte i nye og utraditionelle udformninger. Som Heine Schriver siger: "Man skal jo også følge med tiden". Han gør meget ud af at vejlede brudepar i at vælge den helt rigtige kage til brylluppet. På siden kan man også selv vælge, hvilken kagefigur man ønsker på toppen af kagen.

Kagerne på siden tager sig flotte og indbydende ud, men vil man være helt sikker i sin – smag – inden man bestiller bryllupskagen, kan man tilmelde sig en prøvesmagning. Det finder sted hver den 1. onsdag i måneden fra kl. 16-18 på Restaurant Gammel Høver. Tilmelding foregår via hjemmesiden. □

**"Det tager ca. 8 timer
for en erfaren konditor
at lave en bryllupskage"**

Brian Bröckner er daglig leder og har bla. vundet både guld og sølv ved VM i 2006 med kokkellandsholdet. Heine Schriver er manden bag hjemmesiden desserten.dk og bl.a. dansk mester i desserttallerken, dansk mester i desserttærter samt sølvvinder ved OL i 2000 for kokke og konditorer.

En bryllupskage til 50 personer koster ca. kr. 3.000,- på desserten.dk

