

Dessertcirkusets bedste chokoladekage

Opskriften er til 6 personer



Kokke rundt om i landet, har meldt tilbage til mig på denne opskrift, og siger at mange gæster beregner denne som den bedste chokoladekage de har smagt! Selv bager jeg den 2-3 gange om måneden til min familie - som nu er afhængige.

Den rektangulære form (brødformen) er ideel til denne opskrift. Dog skal portionen dobles op for at passe dertil. Ellers passer nedenstående til de forskellige muffinforme.

- 60 g hvedemel
- 36 g cocoaopulver
- 1 tsk. Bagepulver
- 1/2 tsk. fint salt
- 170 g mørk chokolade, (jeg bruger Valrhona Guanaja 70%)
- 70 g smør
- 4 æg
- 275 g sukker
- 1 stang vanille
- 1 dl creme fraiche

De første par gange formen benyttes, kan det være en fordel at pensle formen med smeltet smør.

Forvarm ovnen til 170°C.

Sigt mel, cocoaopulver, bagepulver og salt sammen.

Hak chokoladen fint og smelt den forsigtigt over vandbad med smørret.

Pisk æg, sukker og vanillekorn sammen og tilsæt chokolademassen.

Vend melmassen forsigtigt i.

Tilsæt creme fraiche og rør dejen glat.

Kom dejen i formene og bag i ca. 35-40 minutter alt efter formstørrelse. Kagerne skal føles fjedrende når de er færdigbagte. Husk at en kage altid er bedst, når den er bagt en sekund for lidt, end et sekund for meget!

Jeg ville servere en kugle vanille is og appelsin chili sirup til denne kage. Eller server den med letpisket flødeskum.



Sommerens bedste jordbæris

Opskriften er til 4 personer



Personligt elsker jeg is - dette er en af mine absolutte favoritter!

Jeg fortrækker muffinformene eller den runde kageform til denne is.

- 200 g frosne jordbær
- 125 g sukker
- 1/2 stang polynesiske vanille
- 2 dl fløde 13%

Kom de frosne jordbær i en blender sammen med sukker. Flæk vanillestangen og skrab vanillekornene ud og kom dem ned til jordbærrene. Blend jordbærrene indtil en tyktflydende homogen konsistens opnås.

Tilsæt lidt ad gangen fløden imens blenderen kører på medium hastighed. Når isen er homogen kommer den i formene og stilles på frost i 3-4 timer. Herefter tages den ud og "afmonteres" formene og serveres. Husk at isen skal stå på tallerken 8-10 minutter før den bør spises - den skal lige "akklimeres"!

Min personlige mening er at denne is er bedst med en syrlig/frisk sirup eller bare som den er.



Lune souffléer med chokolade

Opskriften er til 6 personer



Følg opskriften, vær opmærksom, dans ikke step foran ovnen og behandl souffléerne med respekt!

De runde muffinforme er gode til denne opskrift.

- 200 g mørk chokolade, (jeg bruger Valrhona Manjari 64%)
- 50 g smør
- 1/2 stang vanille
- 4 hele æg
- 60 g sukker
- 25 g mel
- 10 g koldt smør til pensling

Chokoladen finthakkes og smeltes til max. 60°C.

Smørret tages ud af køleskabet og skæres ud i mindre klodser. Vanillestangen flækkes og kornene skræbes ud og til sættes sammen med smørret til den lune chokolade.

Æggehviderne piskes stive sammen med sukkeret. Sigt melet over og vend lidt af æggehviderne i den lune chokoladeblanding.

Derefter vendes de 4 æggeblommer i, og umiddelbart derefter vendes resten af de stiftpiskede æggehvider i massen.

Formen smøres med lidt smeltet smør, hvis det er én af de første gange de bruges ellers bare fyld dejen i.

Fyld formene op til ca. 1 cm fra kanten.

Formene sættes på frost i 5-6 timer eller mere.

Ved servering tages de ud af fryseren og sættes direkte ind i en 200C varm ovn.

Bages i ca. 20 min. Sendes ud af formen med et snuptag og serveres øjeblikkeligt.

Hvis du vælger ikke at fryse souffléerne, hvilket også kan lade sig gøre, skal de da kun bage i ca. 15 minutter ved samme temperatur.

Jeg ville servere disse himmelske souffléer med hindbær vanille sirup og en kugle is. Men prøv også at servere dem med jordbær kompot.



Chokolade Hjerter

Opskriften er til 6 personer



Denne lille kage er oprindeligt tiltænkt som en lille ting til kaffen - det er den forrygende til - men jeg serverer den sammen med vanilleis og hindbær sirup, som dessert til mine gæster.

"6 stk." hjerteforme er ideel til denne opskrift.

- 200 g mørk chokolade, (jeg bruger Valrhona Guanaja 70%)
- 90 g saltet smør
- 5 æggeblommer
- 50 g sukker
- 6 æggehvider

Chokoladen hakkes fint og smeltes ved svag varme over vandbad, sammen med det udskårne smør. Temperaturen må ikke overstige 45°C.

Imens piskes æggehviderne stive, imens hviderne piskes tilsættes de sukkeret lidt ad gangen. Pisk æggehviderne ved relativ lav piskehastighed, dette giver en mere sej og tæt konsistens, som igen er med til at give en dejligere konsistens på den færdige kage.

Vend, lidt ad gangen, æggeblommerne i chokoladen. Derefter vendes, også lidt ad gangen, de stiftpiskede æggehvider i.

Når massen er vendt godt sammen til en homogen masse, piskes massen sammen med et piskeris – dette for at eliminere alle de små luftbobler.

Derefter kommer dejen i formene og stilles på frost i 4-6 timer.

Tages ud fra frost og sættes direkte ind i en 200°C varm ovn og bages i ca. 10 minutter til de begynder at hæve op, så er de færdige. Hjerterne afkøles i formene. De er bedst samme dag de bages!

Prøv at servere dem med en syrlig kompot evt. af hindbær eller med syltet pærer.



EVA SOFT Muffin hjerteform

Bagte marcipan blade

Ca. 15-20 stk.



Disse små marcipankager er voldsomt gode som tilbehør til en is, eller bare alene til en kop kaffe eller te. Kombinationen af mandel, sprødhed og friskhed er ganske fantastisk. Husk kvaliteten af marcipan er ret afgørende for resultatet her.

De små smør/chokolade forme eller dessertformene er ganske gode hertil.

- 80 g marcipan 75%
- 100 g flormelis
- 1/2 stang polynesiske vanille
- 3 stk. æggehvider
- 60 g hvedemel
- 120 g smeltet smør
- 25 g smeltet smør til pensling

Denne type dej røres bedst på en røremaskine.

Bland marcipanen sammen med flormelis og vanillekorn. Tilsæt, lidt efter lidt, æggehviderne.

Tilsæt mel og derefter det smeltede lune smør.

Lad dejen hvile 2-3 timer i køleskabet.

Opvarm ovnen til ved 220°C.

Pensl formene med smeltet smør.

Kom dejen i formene. Sigt med flormelis.

Bages i ca. 15 minutter, til de er gyldne.

Tages ud og afkøler i formen på en rist.



EVA SOFT smør/chokolade forme