



# HASSELNØDDE-FRAGILITÉ

## med kaffecreme

**hasselnødder** 150 g ristede, afskallede og malede til fint mel  
**flormelis** 150 g  
**æggehvider** 6 stk.  
**flormelis** 150 g

### KAFFESMØRCREME

**vand** 50 g  
**sukker** 140 g  
**æggeblomme** 40 g  
**æg** 100 g  
**blødt smør** 400 g  
**stærk kaffe** 2-3 spsk.  
**flormelis til pynt**

- Forvarm ovnen til 150°.
- Kom hasselnøddemel og 150 g flormelis i en skål, og bland det godt sammen med et piskeris.

- Pisk æggehviderne skummende i en anden skål. Tilsæt 150 g flormelis, og pisk dem stive.
- Sigt blandingen af hasselnøddemel og flormelis over de stiftpiskede æggehvider, og vend sammen med en gummidejskraber. Bred dejen ud på en plade med bagepapir til ca. 30 x 50 cm.
- Sæt nederst i ovnen, og bag i ca. 45 min., eller indtil den er tør og sprød. Afkøl på en bagerist.
- Skær den yderste kant af bunden, og skær derefter forsigtigt bunden over i to lige store halvdele.
- Bring vand og sukker i kog i en lille gryde. Kog op til 120°. Mål efter med et digitaltermometer.
- Kom imens æggeblommer og hele

- æg i en røreskål. Pisk dem sammen.
- Hæld derefter den 120° varme sirup i en tynd stråle over æggene, mens der piskes. Pisk, til cremen er afkølet.
- Tilsæt derefter smørret i mindre stykker under piskning ved mellemhastighed.
- Tilsæt til sidst kaffe. Smag evt. til med mere kaffe.
- Bred cremen ud i et jævnt lag over den ene bund. Sørg for at komme helt ud til kanten. Brug en paletkniv af metal.
- Læg den anden bund ovenpå. Giv den et let tryk, uden at den knækker.
- Drys overfladen med sigtet flormelis, skær kagen i små, passende stykker, og servér.



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

## GIN & TONIC-SORBET

### GRUNDOPSKRIFT PÅ SUKKERLAGE

#### TIL SORBET

**sukker** 500 g  
**vand** 500 g  
**vanilje** ½ stang efter behag

**gin** 8 spsk.  
**sukkerlage** 500 g  
**tonicvand** 375 g  
**usprøjet citron** 1 stk., saft heraf

- Kom sukker og vand samt evt. vanilliestang i en gryde, og bring i kog. Når væsken er klar, er siruppen færdig.
- Hæld straks siruppen i en ren, tør og tætsluttende beholder, og afkøl. Siruppen kan opbevares i køleskab ca. 2 uger.
- Bland gin, sukkerlage, tonicvand og sigtet citronsaft i en beholder med et tætsluttende låg, og ryst det sammen. Tilsæt evt. lidt ekstra citronsaft alt efter smag.
- Stil i køleskab, og lad den blive helt kold.
- Gør ismaskinen klar efter dens anvisninger.
- Hæld den kolde væske i ismaskinen, og kør den, indtil den er grødet i konsistensen.
- Hæld straks over i en tætsluttende beholder, og stil den i fryseren indtil næste dag. Servér sorbeten direkte fra fryseren.

