



**Morten Heiberg** er BO BEDREs faste dessertkok. Han ejer firmaet Dessertcirkus, som bl.a. sælger gastronomiske produkter, har skrevet ti kogebøger og har åbnet en kæde af konditorier og caféer i Japan.

# HEIBERGS BEDSTE JULEKAGE



8-10 personer

**sultanarosiner** 150 g  
**mørk rom** 125 g  
**mandelmel** 1¼ dl  
**flormelis** 150 g  
**æg** 2 stk. hele  
**æggeblommer** 4 stk.  
**appelsin** 1 stk. fintreven skal heraf  
**mel** 20 g  
**kakaopulver** 25 g  
**four-spice-krydderi** 1 tsk. m. top  
**æggehvider** 5 stk.  
**sukker** 65 g

#### Sirup med rom:

**vand** 50 g  
**sukker** 50 g  
**mørk rom** 4 spsk.

#### Chokoladeganache:

**mørk chokolade** 300 g, min. 60% kakao  
**piskefløde** 3 dl  
**glukosesirup** 15 g  
**rosiner i rom** 150 g

#### Four-spice-blanding:

**sort peber** 1 tsk. stødt  
**muskatnød** 1 tsk. fintreven  
**nellike** 1 tsk. stødt  
**kanel** 1 tsk. stødt

- Kom de lyse rosiner i en tætsluttende beholder sammen med rom, og lad dem stå et døgn.
- Forbered four-spice-blandingen ved at blande alle krydderierne sammen.
- Opbevar blandingen i en lille tætsluttende beholder.
- Forvarm ovnen til 180°.
- Løsn ringen på springformen, og dæk bunden med et stykke bagepapir. Sæt ringen ned over, og luk formen til. Klip det overskydende papir af. Smør formens sider med smør, og stil den til side.
- Kom mandelmel, flormelis, hele æg, æggeblommer og fintreven appelsinskal i en røreskål, og pisk det skummende med et piskeris.
- Sigt mel, kakaopulver og krydderi sammen i en skål eller på et stykke bagepapir.
- Pisk æggehviderne skummende, tilsæt sukkeret, og pisk hviderne stive.
- Vend lidt af hviderne sammen med mandelmel m.m. Tilsæt derefter mel-

kakaopulver- og krydderiblandingen.

- Vend til sidst de resterende æggehvider i, og vend det hele sammen.
- Hæld dejen i den smurte springform, og bag den midt i ovnen i ca. 40 min., eller indtil den er hævet i midten og har trukket sig lidt fra springformens kant.
- Tag kagen ud, løsn ringen, fjern formens bund, og lad kagen afkøle på en bagerist.
- Skær kagen i tre bunde af samme tykkelse med en skarp kniv.
- Lav sirup med rom-blandingen ved at komme vand og sukker i en lille kasserolle og bringe det i kog.
- Tilsæt rom, og rør rundt.
- Hæld sukkerlagen i en beholder, og afkøl den i en tæt beholder i køleskabet.
- Lav chokoladeganachen ved at hakke chokoladen fint og komme den i en skål - gerne af stål.
- Varm glukosesirup op til kogepunktet, og tag så gryden af varmen.
- Hæld en tredjedel af den varme fløde over chokoladen, og rør med en gummidejskraber i midten af skålen for at skabe en elastisk kerne.
- Tilsæt derefter den næste tredjedel, og rør blandingen ensartet.
- Tilsæt resten af fløden, og rør ganachen færdig.
- Kør med en stavblender for at findele ganachen og gøre den blank.
- Tag ca. 200 g ganache fra, og kom den i en skål til senere.
- Tilsæt derefter de 150 g rosiner, der har ligget i rom, i resten af ganachen. Vend dem ind i ganachen med en gummidejskraber.
- Væd den første, nederste, bund med romsirup. Brug en bagepensel.
- Bred halvdelen af ganachen ud på bunden.
- Læg den anden bund på, og pensl med romsirup. Fordel resten af ganachen med rosiner ud over denne bund.
- Pensl den sidste bund, og læg den ovenpå.
- Lad evt. ganachen sætte sig i køleskab.
- Brug en metalpaletkniv, og fordel resten af ganachen ud over kagens side og overfladen.
- Lav evt. et zigzagmønster med en kam el. lign.
- Pynt evt. kagen med tunger af tempereret mørk chokolade.

En smuk anretning, der med garanti vil gå rent hjem på ethvert kaffebord: Diamanter med citroncreme. Navnet kommer fra perlesukkeret, der næsten glitrer som diamanter.



## DIAMANTER MED CITRONCREME

Ca. 40 stk.  
**mel** 200 g  
**smør** 135 g blødt  
**flormelis** 70 g  
**perlesukker** ca. 250 g til rulning

### Citroncreme

**citronsaft** 170 g  
**sukker** 35 g  
**smør** 135 g  
**citroner** 2 stk. økologiske, fintreven skal heraf  
**æg** ca. 4 stk. hele (i alt 200 g)  
**sukker** 50 g  
**citron eller lime** 1 stk. økologisk små fintrevne stykker heraf til pynt.

- Kom mel, smør og flormelis i en skål, og findel smørret i melet.
- Saml dejen, til den er ensartet, uden at ælte den for meget.
- Del dejen i mindre portioner, og rul dem til pølser med en diameter på ca. 2 cm.
- Fordel perlesukker på et stykke alufolie eller i et lille fad. Rul forsigtigt dejpølsen i perlesukkeret, så det sætter sig fast.
- Lad dejen hvile i køleskabet i min. 1 time.

- Forvarm ovnen til 180°.
- Skær dejpølserne i mindre stykker (ca. 1 cm), og fordel dem på en bageplade beklædt med bagepapir.
- Lad kagerne stå i ca. 30 min. for at temperere. Tryk derefter en hulning i hver småkage, således at overfladen buer ned.
- Bag kagerne i midten af ovnen, indtil de har taget farve - ca. 12 min.
- Afkøl på en bagerist.
- Forbered citroncremen: Kom citronsaft, sukker, smør og citronskal i en gryde, og varm det forsigtigt op.
- Pisk de hele æg med sukker, indtil de er skummende.
- Når citron-sukker-smørblendingen når 85°, tilsættes æggeblandingen under piskning. Rør rundt med en dejskraber. Sigt blandingen gennem en sigte ned i en skål.
- Kør med en stavblender, og hæld cremen i en engangssprøjtepose.
- Læg posen med cremen i køleskabet i min. 3 timer.
- Pynt de små kager med en lille udsprøjtet kuppel af citroncreme, og pynt med reven citron- eller limeskal.