



# PÂTE DE FRUIT ... eller, som vi siger på dansk: FLÆSK

Ca. 20 stk.

pektin 15 g (eller "geleringspulver til marmelade")  
sukker 25 g  
hindbærpuré 250 g  
sukker 250 g  
glukosesirup 35 g  
honning 35 g  
citronsaft ca. ¼ tsk.  
sukker til rulning

- Bland pektin og 25 g sukker i en lille skål. Kom puréen i en gryde, tilsæt pektin-sukker-blandingen, og bring det hele i kog.
- Tilsæt så resten af sukkeret, glukosen og honningen, og lad det koge til 105°. Mål efter med et termometer. Tilsæt citronsaft, og bland det hele rundt.
- Hæld blandingen i en form (ca. 18 x 18 cm) foret med bagepapir eller i en ramme i et ca. 2 cm tykt lag. Lad blandingen køle helt af, før den skæres i passende stykker, der vendes grundigt i sukker.
- Opbevar stykkerne tørt og køligt.



**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.



## SVESKEKAGE

**smør** 50 g  
**mel** 140 g  
**sukker** 125 g  
**æg** 4 hele  
**sødmælk** 500 g  
**mørk rom** 1 spsk.  
**svesker** 250 g (evt. agensvesker) uden sten

- Forvarm ovnen til 180°C.
- Smør en rektangulær form eller et stort ildfast fad med smør. Stil det til side.
- Smelt smørret i en lille kasserolle, og lad det derefter afkøle.
- Kom mel og sukker i en skål. Pisk et æg i ad gangen. Tilsæt mælken lidt ad gangen, indtil dejen er ensartet. Tilsæt mørk rom.
- Fordel dejen i det smurte fad.
- Fordel sveskerne ligeligt over hele overfladen. Lad dem falde lidt ned i dejen.
- Bag kagen midt i ovnen i ca. 40 min., eller indtil overfladen er gylden.
- Servér kagen varm eller lun.