

# HEIBERGS JULEKAGER

Dessertkokken Morten Heiberg elsker julens søde indslag, og han giver her tre favoritter: en engelsk julekage, den franske bûche de Noël og en dessertkage med mousse og appelsin.

Af MORTEN HEIBERG Foto ULF SVANE

## ENGELSK JULEKAGE

En traditionel engelsk julekage skal stå i nogle uger, før den spises. Denne udgave bliver optimal efter tre ugers opbevaring.









**DEN FRANSK-BELGISKE** bûche de Noël er en næsten ikonisk julekage, som traditionelt er en roulade med chokolademørcreme. Den er altid dekoreret, så den ligner en træstamme, gerne komplet med barkmønster, mos, svampe og evt. kristtjørn. Udformningen hænger sammen med en gammel tradition blandt de franske bønder, som gemte den største trækævla til juleaften og brugte den til at tilberede julemiddagen over på ildstedet. Den kunne brænde hele aftenen og holde huset varmt, mens de var til midnatsmesse.



**DENNE KAGE** tager tid at fremstille, men den er superlækker med fyld af chokolademousse og syltede appelsiner. Servér den som spektakulær dessert en af juledagene.





## ENGELSK JULEKAGE

700 g lyse sultanarosiner  
 225 g mørke rosiner  
 100 g korender  
 200 g cocktailbær  
 100 g pomeransskal  
 50 g sukat  
 200 g cognac  
 225 g smør  
 200 g brun farin  
 1 tsk. revet appelsinskal  
 1 tsk. revet citronskal  
 4 store æg  
 3 spsk. orangemarmelade  
 360 g hvedemel  
 1½ tsk. brunkagekrydderi  
 ½ tsk. kanel  
 ½ tsk. muskatnød  
 Et nip salt

### PYNT

Ca. 100 g mandler uden skal  
 Ca. 15 cocktailbær, røde og grønne

- Kom alle frugterne i en stor skål, og tilsæt cognac. Dæk skålen til, og lad frugterne stå i blød natten over.
- Varm ovnen op til 150°.
- Beklæd først en springform (24 cm i diameter) med et dobbelt lag af bagepapir og dernæst med bagepapir. Papiret skal rage godt 10 cm op over formens kant.
- Rør smørret lyst med brun farin, og pisk så revet appelsin- og citronskal i. Tilsæt æggene ét ad gangen, og pisk godt mellem hvert, og kom så marmeladen i. Sigt de tørre ingredienser sammen, og bland skiftevis dem og frugterne i. Rør, til alt er grundigt blandet. Hæld

dejen i den klargjorte form, og pynt med mandler og cocktailbær.

- Bag kagen i 3-3½ time, eller til en prøvenål kommer ren ud.
- Pensl den nybagte kage med et par ekstra skefulde spiritus eller vin. Pak den straks ind – i formen – i et dobbelt lag af kraftig stanniol, der vil holde på varmen og danne damp, som vil holde kagens overflade blød. Lad kagen blive fuldstændig kold, og tag den så ud af formen, pak den igen ind i stanniol, kom den i en lufttæt dåse eller plastbeholder, og lad den stå i mindst 3 uger. Drys med sigtet flormelis inden servering.

## BÛCHE DE NOËL

### ROMSIRUP

50 g vand  
 55 g sukker  
 50 g mørk rom

Bring vand og sukker i kog i en gryde. Lad det koge op, indtil siruppen bliver klar. Hæld den over i en skål, og lad den afkøle helt. Hæld mørk rom i siruppen, og opbevar den i en tætsluttende beholder indtil brug.

### BUND

8 æggeblommer  
 85 g sukker  
 Kornene af ½ vaniljestang  
 120 g æggehviter  
 25 g sukker

75 g hvedemel

Flormelis til drys

- Forvarm ovnen til 230° ved varmluft.
- Beklæd en bageplade med et stykke bagepapir.
- Kom æggeblommer, 85 g sukker og vaniljekornene i en røreskål, og pisk det skummende.
- Pisk æggehviderne stive i en anden skål, imens du tilsætter sukkeret lidt efter lidt.
- Vend de piskede æggehvider i æggeblommerne.
- Sigt melet, og vend det i æggeblandingen.
- Fordel straks dejen på bagepapiret, og bred den ud med en paletkniv til et rektangel på ca. 30 x 40 cm. Sigt et lag flormelis over hele fladen. Bag rouladebunden i midten af ovnen i ca. 5 min. Tag bunden ud af ovnen, og lad den stå lidt.
- Strø lidt sukker over overfladen af bunden, læg et stykke bagepapir over og derefter en plade over, og vend så pladerne på hovedet. Fjern den varme plade, og stil den til side.
- Træk nu forsigtigt papiret af bunden, og lad samme papir dække bunden løst. Dæk til med et rent viskestykke, indtil bunden er afkølet.
- Skær evt. de yderste kanter væk, hvis de er lidt for sprøde. Så er rouladen nemmere at rulle.
- Pensl romsiruppen over

den afkølede bund. Brug en paletkniv, og fordel ca. halvdelen af kastanjecremen over bundens flade. Rul så forsigtigt rouladen fra den ene ende til den anden. Brug viskestykket som støtte, når du ruller – først lidt stramt og dernæst lidt løsere.

- Pak rouladen stramt i husholdningsfilm, og læg den i køleskabet i en times tid.

### KASTANJECREME

60 g vand  
 140 g sukker  
 60 g æggeblommer  
 2 hele æg  
 1 stang vanilje, kornene  
 260 g smør, stueterempereret  
 170 g sødet kastanjepuré  
 1 spsk. mørk rom

- Bring vand og sukker i kog i en kasserolle. Lad siruppen koge til 120°.
- Pisk imens æggeblommer, æg og vaniljekorn skummende i en røreskål. Hæld den varme sukkerlage i en tynd stråle over æggene under kraftig piskning. Pisk blandingen, indtil den er helt afkølet.
- Pisk smørret blødt og luftigt i en anden skål. Tilsæt æggeblandingen, og vend det sammen. Tilsæt til sidst kastanjepuré og rom. Lad cremen stå uden for køleskabet, før anden halvdel skal anvendes.
- Tag rouladen ud af køleskabet, og pak den ud.
- Skær to ca. 2 cm tykke skiver af på skrå. Lad den

ene skive være i fuld størrelse og den anden en smule mindre i diameter. Anbring den ene skive ovenpå i den ene ende af træstammen ved at "klistre" den fast med lidt af kastanjecremen. Sæt den anden og mindre skive lidt derfra. De skal forestille resterne af to afsavede grene.

- Bred resten af kastanjecremen ud over rouladen. Brug en paletkniv til at dække hele rouladen. Brug en gaffel til at trække et mønster, der skal ligne bark.

### PYNT

Ca. 400 g marzipan  
 Rød frugtfarve  
 Matcha-tepulver  
 Guld spray

- Pynt med små champignoner af marengs, røde bær af marzipan lavet med frugtfarve og kristtjørnblade skåret ud af marzipan æltet med matcha-tepulver.
- Dæk evt. enderne af rouladen og de to afsavede grene med tynde skiver af udrullet marzipan sprayet med guld. Sæt rouladen koldt, indtil den skal serveres.

### SMÅ CHAMPIGNONER

#### MARENGS, GRUNDOPSKRIFT

135 g æggehvider  
 250 g sukker eller flormelis

- Forvarm ovnen til 130°.
- Pisk æggehviderne



skummende med sukker. Sæt skålen over et varmt vandbad, og pisk æggehvilderne stive ved middelhastighed. Tag skålen op af vandbadet, og fortsæt med at piske først nogle minutter ved høj hastighed og derefter ved lav hastighed, indtil blandingen er afkølet og meget fast.

- Kom marengsen i en engangssprøjtepose med en tylle (6 mm i diameter), klip hul, og sprøjt små stilke og hatte ud. Lad dem bage midt i ovnen i ca. 45 min. Lad dem ikke blive brune. De skal være tørre udvendigt og bløde indvendigt.
- Sæt dem sammen med et let tryk eller evt. med en lille smule smeltet chokolade sprøjtet ind i hatten.
- Drys med en lille smule kakaopulver, lige inden du sætter dem fast på træstammen.

## CHOKOLADEMOUSSE- OG APPELSINKAGE

### KAGEBUND

175 g smør  
90 g mørk chokolade (mindst 65% kakao)  
3 store æg, delt i æggeblommer og -hvider  
230 g lyst rørsukker  
40 g mel  
10 g kakaopulver  
80 g valnødder, hakkede

- Forvarm ovnen til 180°.
- Beklæd en springform (24 cm i diameter) med

bagepapir i bunden ved først at løsne ringen fra bunden og så sætte et stykke bagepapir imellem bunden og ringen, der igen fastspændes omkring bunden. Klip evt. overskydende bagepapir af. Smør indersiden med smør, og drys med mel. Bank overskydende mel ud af formen. Stil den til side.

- Smelt smørret i en gryde. Fjern gryden fra varmen, og tilsæt chokoladen. Rør rundt med en gummidejskraber, og lad chokoladen smelte.
- Pisk æggeblommerne sammen med rørsukker i en skål. Tilsæt smør-chokoladeblandingen. Sigt mel og kakaopulver i, og vend det hele rundt med en gummidejskraber. Tilsæt de hakkede valnødder.
- Pisk i mellemtiden æggehvilderne stive, og vend dem i dejen.

- Hæld forsigtigt dejen i den smurte og klargjorte form. Bag bunden i midten af ovnen i ca. 30 min., til den er hævet op.
- Brug en kagering, og udstik en bund på 18 cm i diameter. Vær opmærksom på, at den bagte bund er lidt mindre end den ring eller form, som den færdige kage skal støbes i.

### APPELSINKOMPOT

5 dl vand  
275 g sukker  
3 pæne, store, usprøjtede appelsiner  
4 spsk. appelsinlikør

- Bring en gryde med 5 dl vand og sukkeret i kog. Skyl appelsinerne i koldt vand, skær dem i tynde skiver (fjern evt. kerner), og kom dem i den kogende lage. Lad dem simre i ca. 60 min. Tag gryden fra varmen, tilsæt appelsinlikør, læg låg på, og lad det hele køle af. Hak appelsinskiverne i mindre stykker – tag én fra. Stil kompot og lage til side.
- Klargør en plade beklædt med husholdningsfilm. Afmål evt. et plastikkantbånd, og fór indersiden af en kagering (20 cm i diameter) med båndet. Placer kageringen på pladen.
- Læg kagebunden i. Brug en ske, og læg et ca. 2 cm tykt lag syltede appelsiner. Fordel det pænt, og lad det gå helt ud til kanten af bunden. Dybfrys det.

### MANJARIMOUSSE

CRÈME ANGLAIS, grundopskrift:  
100 g æggeblommer  
50 g sukker  
250 g sødmælk  
250 g piskefløde

- Bland æggeblommer med sukker uden at piske det skummende.
- Varm mælk og piskefløde op, og pisk det i æggeblommerne. Lad blandingen legere ved 85°. Brug et digitaltermometer. Hæld den igennem en fintmasket sigte. Brug cremen straks.

### MOUSSE

350 g Valrhona Manjari 64%, mørk chokolade  
300 g crème anglaise (se grundopskrift)  
450 g piskefløde

- Hak chokoladen, og smelt den. Lav en emulsion med crème anglaisen. Blandningens endelige temperatur skal være 40-45°. Mål efter med et digitaltermometer.
- Pisk fløden til blødt skum. Stabiliser chokoladeblandingen med en smule flødeskum. Tilsæt resten af flødeskummet, når blandingen er blank.
- Fyld kageringen med den færdige mousse op til kanten af plastikkantbåndet. Sæt kagen i fryseren.
- Overtræk den endnu frosne kage med et mørkt chokoladeovertræk, og pynt med karamelliserede kakaonibs.

### CHOKOLADEOVERTRÆK

Tilbered overtrækket umiddelbart inden anvendelse – i sidste øjeblik.

150 g mørk chokolade (ca. 60% kakao)  
250 g piskefløde  
60 g honning  
60 g smør

- Smelt chokoladen i et vandbad eller en mikrobølgeovn.
- Bring fløde og honning i kog i en lille kasserolle. Hæld 1/3 af fløden over chokoladen, og bland det hurtigt sammen med en gummi-

dejskraber. Der skal være en lille, elastisk kerne. Tilsæt den næste tredjedel, og slut af med resten af fløden. Tilsæt smør ved 35-40°. Kør med en stavblender.

- Tag den frosne kage ud af ringen, og læg kagen tilbage i fryseren.
- Gør chokoladeovertrækket klar, og overtræk den frosne kage. Sæt den over på et fad.

### KARAMELLISEREDE

KAKAONIBS  
80 g sukker  
25 g vand  
150 g kakaonibs  
Lidt smør

- Bring sukker og vand i kog, og lad det koge til 118°.
- Tilsæt kakaobønnerne, og rør rundt. Sukkeret vil krystallisere, men bliv ved med at vende rundt i blandingen, indtil sukkeret igen smelter og karamelliserer. Tag gryden fra varmen, og kom en lille klat smør i. Vend rundt i blandingen, og lad kakaonibsene blive blanke.
- Hæld dem ud på en plade beklædt med bagepapir, og lad dem afkøle helt.
- Opbevar dem i en tætsluttede beholder. Dekorér kagen med bønner og evt. en syltet appelsinskive.