

Krudles Kogebog  
af Anders Q. Krüger  
12. juli 2012

# Indhold

<b>Forretter</b>	<b>2</b>
Karrysuppe med rejer og fersken . . . . .	2
Karrymarinerede rejer . . . . .	3
Opskrifts eksempel 3 . . . . .	4
<b>Hovedretter</b>	<b>5</b>
Tandoorikylling . . . . .	5
Kylling i banankarry . . . . .	6
Kalkun med oste tomatpure . . . . .	7
Shepherd's pie a la India . . . . .	8
Chili con carne . . . . .	9
Lammebov i kokos og ananas sauce . . . . .	11
Mexicansk kylling . . . . .	12
Marokkansk oksegryde . . . . .	13
Kartoffelsalat med rygeost . . . . .	14
Thai kokossuppe med kylling . . . . .	15
Thaisuppe . . . . .	16
Karrykylling med ris . . . . .	17
Italienske farsbøffer . . . . .	18
Macadamia nut fisk . . . . .	19
Bearnaisesovs . . . . .	20
Knækbrød . . . . .	21
<b>Desserter</b>	<b>22</b>
Konfekt chokoladekage . . . . .	22
Hindbær mousse . . . . .	23
Vafler . . . . .	24
Gulerodskage . . . . .	25
Kaffekage med kokoskakaoglasur . . . . .	26
Hjemmelavet is a la Solberg . . . . .	27
Amerikanske pandekager . . . . .	28
Kagecreme . . . . .	29
Key Lime pie . . . . .	30
Chokoladekage . . . . .	31
Oreo cheesecake . . . . .	32
Tiramisu . . . . .	33
Rabarber med mascarpone . . . . .	34



## Karrysuppe med rejer og fersken

En dejlig krydret suppe, som kan bruges til forret til næsten hvad som helst.

- 2 mellemstore løg
- 2 hvidløg
- 1-2 spsk. karry
- 1 dåse flåede tomater
- $\frac{1}{4}$  liter piskefløde
- 1 bouillonterning
- 150 g rejer el. krebsehaler
- $\frac{1}{2}$  dåse ferskner

Først laves en  $\frac{1}{2}$  liter bouillon ved at koge  $\frac{1}{2}$  liter vand sammen med en bouillonterning (smag efter eget valg).

Løg og hvidløg hakkes fint og svitses sammen med karry i margarine/olie i ca. 2 min, flåede tomater og bouillon tilsættes og koges ved lav varme i 15 min.

Piskefløde tilsættes og suppen varmes igennem, rejer og ferskner tilsættes og varmes igennem uden at koge. Serveres straks.

## Karrymarinerede rejer

En dejlig krydret suppe, som kan bruges til forret til næsten hvad som helst.

- 200 g store frosne rejer
- $\frac{1}{4}$  dl olivenolie
- 2 fed hvidløg
- 1 spsk lime/citronsaft
- citronskal
- $\frac{1}{2}$  karrypasta
- salt og peber

Rejerne tões op og trykkes tørre. Ingredienserne blandes sammen (hvidløg presses) og smages til. Rejerne vendes i marinaden og skal trække minimum 1 time i køleskab.

Rejerne tages op af marinaden og anrettes på tallerkner med både af avocado og melon på salatbund. Det kan evt. pyntes med purløg og lidt cremefraiche. Server med durumboller eller butterdejssnitter.

## Opskrifts eksempel 3



## Tandoorikylling

Skal man have besøg af nogle venner og vil lave noget lækkert og nemt, så er denne ret ideel. Retten er også bedre kendt som Krügers hofret.

- 3-400 g kyllingbryster
- Helbladet spinat (frost portioner)
- Bacon i tern
- Soltørrede tomater
- 1-2 spsk. tandoori masala
- $\frac{1}{4}$  liter mornay sauce
- 1 pk. frisk pasta

De frosne spinatportioner lægges i et fad så hele bunden nogenlunde dækkes og spinatten optøs. Den optøede spinat presset for at få vandet ud (jo mere vand man får ud af spinatten jo mere cremet bliver saucen). De soltørrede tomater skæres i strimler eller tern og lægges spredt ud ovenpå spinatten i fadet.

Baconen steges og lægges ovenpå spinatten jævnt fordelt. I mellemtiden skæres kyllingbrysterne i strimler og vendes i tandoori masala, når baconen er færdig steges kyllingstrimlerne i en smule af fedtet fra baconen. Når kyllingen er nogenlunde gennemstegt lægges det også jævnt fordelt i fadet. Til sidst hældes mornay sauce i fadet så al maden er nogenlunde dækket. Retten skal have  $180^{\circ}\text{C}$  i ovnen ved varmluft i omtrent 20 minutter, eller når mornay sauce er gyldenbrun.

Mens retten er i ovnen kan den friske pasta laves.



## Kylling i banankarry

Endnu en nem og lækker ret til vennebesøg.

- 3-400 g kyllingbryster
- 1 rød og 1 grøn peberfrugt
- 1-2 bananer
- $\frac{1}{4}$  liter piskefløde
- 1-2 fed hvidløg
- 2 spsk. karry
- 1 –  $1\frac{1}{2}$  dl mango chutney
- 1-2 tsk. sambal oelek

Bananer skæres i skiver og lægges som første lag i et fad. De to peberfrugter skæres i halvstore tern og steges kort på panden med lidt olie og salt.

De stegte peberfrugter i tern lægges som andet lag i fadet. Kyllingen skæres i tern og steget på panden og lægges som tredje lag i fadet.

Fløde piskes til skum og karry, mango chutney, sambal oelek og knuste hvidløg vendes i flødeskummen (det er sambal oeleken som bestemmer hvor stærk retten skal være, jo mere jo stærkere). Skummen lægges som sidste lag i fadet. Retten skal have 180°C i ovnen ved varmluft i omtrent 20-25 minutter.

Mens retten er i ovnen kan en portion ris koges.



## Kalkun med oste tomatpure

Endnu en nem og lækker ret til vennebesøg.

- 3-400 g kalkunbryst
- 1 grøn peberfrugt
- 4-5 fed hvidløg
- 1 stor gulerod
- 1 løg
- 1 dåse flåede tomater
- 1 dåse tomatpure
- 2 avokadoer
- revet ost

Kalkunbrystet skæres i pæne stykker og steges let til næsten gennemstegt samt krydres med salt og peber og lægges i et ildfast fad.

Peberfrugt, hvidløg, gulerod og løg skæres i skiver/tern og svitses i en lille gryde. Flåede tomater og tomatpure tilsættes sammen med lidt vand. Grønsagerne koges indtil de er møre og herefter blendes de i gryden. Smag til med sukker(ca. 1 spsk.), salt og peber.

Avokadoerne skæres i skiver og lægges over kalkunstykkerne og tomatpureen hældes over. Overskydende tomatpure kan gemmes som ekstra sovs. Til sidst lægges et lag revet ost over retten og gratineres ved ca. 180°C i ovnen ved varmluft i omtrent 15-20 minutter.

Frisk pasta passer rigtig godt til retten.





## Shepherd's pie a la India

Endnu en nem og lækker ret til vennebesøg.

- $\frac{1}{2}$  kg hakket lam
- 1 løg
- 4 fed hvidløg
- 1 spsk. fintrevet ingefær
- 1 chili
- $\frac{1}{2}$  tsk. gurkemeje
- 2 tsk. stødt spidskommen
- 2 tsk. stødt koriander
- 1 dåse flåede tomater
- 2 dl hønsebouillon
- 1 bundt frisk koriander
- $\frac{3}{4}$  kartofler
- 25 g smør

Løg, hvidløg og chili hakkes brunes sammen med ingefær. Kødets og krydderier tilsættes og brunes godt.

Flåede tomater og hønsebouillon tilsættes og retten koges i 20 minutter. Smag til med salt og peber og drys med koriander.

Kartofler skrælles, koges og moses. Mosen røres med smør og lidt mælk og smages til med salt og peber.

Læg kødsovsen i et ovnfast fad og dæk med kartoffelmos og bag pisen i 200°C i ca. 30 minutter.

---

## Chili con carne

---



## Chili con carne

Endnu en nem og lækker ret til vennebesøg.

- 2 dl brune bønner
- 2 laurbærblade
- frisk timian
- hele nelliker
- kvist persille
- 500 g hakket oksekød
- 1 fed hvidløg
- 2 løg
- 2 chilifrugter
- 1 peberfrugt
- 1 tsk. stødt kanel
- $1\frac{1}{2}$  tsk stødt nelike
- 1 tsk. stødt spidskommen
- $\frac{1}{2}$  chilipulver
- $\frac{1}{2}$  bouillonterning
- 1 spsk. kakao
- 1 tsk. kaffe

De brune bønner lægges i blød dagen før. Bønnerne koges i saltet vand tilsat laurbærblad, frisk timian, hele nelliker og persille i ca. 60 minutter.

Kødet med løg og krydderier, chili og peberfrugt. Flåede tomater, 2 dl vand og bouillonterning sammen med bønner og lad det simre i ca. 30 minutter.



## Lammebov i kokos og ananas sauce

Endnu en nem og lækker ret til vennebesøg.

- 1 lammebov
- 1 løg
- 1 fed hvidløg
- 1-2 spsk. karrypasta
- 2 dl kokosmælk
- 2 dl bouillon
- 200 g ananas
- 1 spsk. soja eller fishsauce

Kødet skæres i 3-4 cm store tern og svitses i gryde sammen med løg og hvidløg. Karrypasta, kokosmælk og bouillon tilsættes og retten simre under låg i 60 minutter.

Ananas skæres i tern og varmes i saucen, der smages til med soja/fishsauce.



## Mexicansk kylling

Endnu en nem og lækker ret til vennebesøg.

- 3-400 g kyllingebryster
- 450 g majs
- 2 grønne chilifrugter
- 3 spsk. margarine
- 2 spsk. mel
- 2,5 dl mælk/vand
- 2 æg
- 1 tsk. muskatnød
- 1 håndfuld rasp

Først brunes kyllingebrysterne i en gryde med salt og peber og lægges i et ildfast fad. Herefter hakkes chilifrugterne fint og varmes godt i gryden sammen med majs.  
**SKAL ARBEJDES VIDERE PÅ! SIDE 98 I MORS BOG**



## Marokkansk oksegryde

Endnu en nem og lækker ret til vennebesøg.

- 1 kg oksebov
- $\frac{3}{4}$  del hvedemel
- 3 spsk olie
- 2 løg
- 5 cm frisk ingefær
- 6-7 dl oksebouillon
- 1 spsk tomatkoncentrat
- $\frac{1}{2}$  tsk kanel
- $\frac{1}{4}$  tsk Kardemomme
- $\frac{1}{4}$  tsk stødt spidskommen
- 300 g kartofler
- salt og peber

Kødet skæres fra ben og skæres i mundstore tern. Kødet vendes i mel og brunes i olie sammen med benet i en gryde. Løg og ingefær skæres i strimler og kommes i gryden. Bouillon, tomatkoncentrat og krydderier tilsættes. Lad retten simre under låg en time. Kartofler halveres og lægges i gryden. Lad det simre til kartoflerne er møre i ca. 15 minutter.



## Kartoffelsalat med rygeost

Endnu en nem og lækker ret til vennebesøg.

- nye kartofler
- 1 bundt radiser
- $\frac{1}{2}$  agurk
- purløg eller forårsløg
- 1 rygeost
- 2 dl creme fraiche
- salt og peber
- evt. hvidvinseddike

Kartofler koges med skal og afkøles og skæres i tern.  
Dressingen blandes af rygeost, cremefraiche og hvidvinseddike og smages til med salt og peber.  
Radiserne skæres i skiver og agurken i små tern. Det hele blandes i dressingen og pyntes med purløgn.



## Thai kokossuppe med kylling

Endnu en nem og lækker ret til vennebesøg.

- 400 g kylling
- 3 skalotteløg
- 4 forårsløg
- 150 g champignoner
- 3 tsk ingefør(reven)
- 1-2 røde chilipeber
- 3 friske citrongræs
- 2 fed hvidløg
- 1 lime
- 4 dl hønsebouillon
- 4 dl kokosmælk
- 1 bundt frisk koriander
- 1 bundt frisk basilikum

Kød og løg svitses i olie. Champignonerne skæres i skiver og vendes i i. tilsæt ingefær, samt chilipeber skåret fint og citrongræs skåret i tynde ringe. Hvidløg presses i. Sauter under jævn varme i 2-3 minutter og bagefter tilsæt skallen af limen og bouillon og kog op i 3-5 minutter. Herefter tilsættes kokosmælk og kog suppen op. Til sidst tilsættes forårsløg og basilikum. Suppen smages til med salt og peber, saft fra limen og hakket koriander.





## Thaisuppe

Endnu en nem og lækker ret til vennebesøg.

- 200 g kylling
- 50 g kalkun bacon
- $\frac{1}{2}$  dåse bambusskud
- 200 g gulerødder
- $\frac{1}{2}$  hvidløg
- 1 løg
- 2 forårsløg
- 2 tomater
- $\frac{1}{2}$  mango
- 1 liter boullion
- 1-2 tsk sambal oelek
- 1-2 spsk. grøn karrypasta
- 1 dåse kokosmælk
- 1-2 spsk fiskesovs
- 50 g ægnudler

Kylling, bacon, gulerødder, tomater, og mango skæres i små tern. Kylling og bacon svitses på en pange i cirka 3 minutter ved høj varme og hældes efter i en gryde. Svits løg og gulerødder og hæld boullion og de svitsede grønsager i gryden. Tilsæt kokosmælk og sambal oelek og lad det simre i 15 minutter. Smag til med fiskesovs og tilsæt til sidst nudler og forårsløg.



## Karrykylling med ris

Endnu en nem og lækker ret til vennebesøg.

- 1 stor kylling 1500 g
- 50 g smør
- 1 spsk. olie
- 2 dl finhakket løg
- 4 flåede tomater
- 4 tsk karry
- 2 laurbærblade
- $\frac{1}{2}$  tsk nellike
- $\frac{1}{2}$  tsk koriander
- 5 dl bouillon
- $1\frac{1}{2}$  dl cremefraiche
- salt

Del kyllingen i 8 stykker og brun stykkerne i smør og olie. Tag kyllingestykkerne op og svits løg i fedtstoffet til de er klare. Tilsæt karry og lad det svitse lidt inden tomater tilsættes. Herefter tilsættes krydderier, bouillon og cremefraiche. Kyllingestykkerne lægges tilbage i gryden og tilsættes salt. Lad retten småsimre i 45-60 minutter til kødet er mørt. Smag retten til og spæd evt. til med mere bouillon.

Passer godt med ris, mango chutney og jordnødder. Evt. kan ristede bananer serveres. Flæk ikke for modne bananer på på langs og rist dem gyldne på begge sider i olie. Drys lidt karry over mens de rister og dryp citronsaft over ved anretning.



## Italienske farsbøffer

Endnu en nem og lækker ret til vennebesøg.

- 400 g hakket oksekød
- 1 skive afskorpet franskbrød
- 1 tsk. salt
- $\frac{1}{4}$  peber
- 1 tsk. oregano
- 1 æggeblomme
- 1 dl fløde
- 1 spsk. smør/margarine
- $\frac{1}{2}$  flåede tomater
- 1 spsk. revet løg
- 1 spsk. mel
- salt og peber
- 4 skiver ost

Smuldre franskbrødet og lad det trække i vand. Læg kødet i en skål og tilsæt salt og kryderier. Bland æggeblomme og fløde i og hæld vand fra franskbrødet og bland det godt i farsen. Form dem i til bøffer og brun dem lidt i smør eller margarine og læg dem i et ildfast fad.

Hæld flåede tomater med væde i en kasserolle med løg og bring det i kog. Udrør hvedemelet med lidt vand og pisk det i den kogende sovs og lad det koge i 5 minutter. Hæld sovsen over bøfferne og læg en osteskive på hver bøf. Gratiner retten ved 250 grader i cirka 15 minutter, til osten er smeltet ned over bøfferne og er blevet let gylden.



## Macadamia nut fisk

Endnu en nem og lækker ret til vennebesøg.

- hvid fast fisk
- 50 g ristede hakkede macadamianødder
- 1 dl rasp
- 2 spsk. mel
- $\frac{1}{2}$  dl smeltet smør
- $\frac{1}{2}$  dåse kokosmælk (gerne fed)
- salt og peber

Opvarm ovnen til 200 grader. Dæk fisken med kokosmælk og lad den stå lidt. Læg fisken i ildfast fad og krydder med salt og peber og bag fisken i 5 minutter.

Tag fisken ud og dæk fisken på begge sider med rasp-nøddeblanding, som er tilsæt kokosmælk så den er blevet lidt dejagtig. Fisken lægges tilbage i fadet med en klat smør på og bages i 10-15 minutter, til fisken er gylden.

En grov kartoffelmos er god som tilbehør. Denne laves ved at koge kartofler med skrald og skåret i skiver til de er møre. Kartoflerne moses og 2-3 fed hvidløg presses i. Kogevand, salt og peber og smør bruges til at smage til.



## Bearnaisesovs

Endnu en nem og lækker ret til vennebesøg.

- 4 æggeblommer
- $\frac{3}{4}$  dl vand
- 125 g smeltet smør
- 1-2 tsk bearnaise essens
- estragon efter smag

Alle ingredienser blandes og blendes i ca. 10 sekunder. Herefter varmes det op i en gryde. Husk det må ikke koge!



## Knækbrød

Endnu en nem og lækker ret til vennebesøg.

- 1½ dl havregryn
- 1 dl sesamfrø
- 1 dl hørfrø
- 1 dl solsikkekerner
- 1 dl græskarkerner
- 3½ dl hvedemel
- 2 dl vand
- 1¼ raps olie
- 1 tsk bagepulver
- 1 tsk salt

Rør dejen med en ske og del portionen i 2. Rul portionerne mellem 2 stykker bagepapir. Skær ud i passende stykker og bag ved 200 grader i 15-20 minutter



## Konfekt chokoladekage

En super simpel chokoladekage, som passer perfekt til lidt is og frugt.

- 100 g margarine/smør
- 2 æg
- 3 dl mel
- 3 spsk. kakaopulver
- 1 spsk. vaniljesukker ellers tsk??

Æg, sukker, mel, kakaopulver og vaniljesukker piskes sammen.

Margarinen/smørret smeltes og vendes i dejen.

Dejen hældes i fortrinsvist i et tærtefad på ca. 27 cm og kagen bages i 175°C i 15-20 minutter i forvarmet ovn. Det er en konfektkage og derfor skal der hænge lidt kage på pinden, stikkes i kagen for at kontrollere om den har fået nok.



## Hindbær mousse

Simpel hindbær mousse.

- 2½ dl piskefløde
- 4 blade husblas
- 275 g hindbær
- 125 sukker
- 1 tsk. vaniljesukker
- 1¼ dl yoghurt natural el. creme-fraiche

Pisk fløden til skum. Hindbær, sukker og vaniljesukker blendes og yoghurt røres i. Smelt husblassen og vandbad og ven lidt hindbærpure i og bagefter resten i. Til sidst piskes flødeskummen og vendes i godt i blandingen.

Hæld moussen i små skåle eller en stor skål og stil den på køl i mindst 2 timer.





## Vafler

Vafler til aftenkaffen eller til midt på dagen.

- 400 g mel
- 150 g sukker
- 1½ tsk. vaniljesukker
- 175 g margarine/smør
- 6 dl mælk
- 2 æg

Ingredienserne blandes til en tyk pandekage dej og herefter klar til vaffelbagning. Ingredienserne halveres hvis knap så mange vafler er nødvendigt.



## Gulerodskage

Gulerodskage til aftenkaffen eller hygge midt på dagen.

- 4 æg
- 4 dl mel
- 4 dl sukker
- 2 tsk. bagepulver
- 1 tsk. vaniljesukker
- 2 tsk. kanel
- 2 dl madolie
- 6 revne gulerødder
- 100 g Philadelphia ost
- 50 g smør
- 3 dl flormelis
- 1 tsk. vaniljesukker

Pisk æg og sukker, og hefter bland mel, bagepulver, kanel vaniljesukker(1 tsk.) og rør blandingen i æggemassen. Bland olie og revne gulerødder i dejen og pisk det sammen.

Kagen bages ved 150°C i 50 minutter og i mellemtiden kan glasur laves af Philadelphia ost, smør, flormelis og 1 tsk. vaniljesukker.

Glasuren smøres på efter bagning og stilles i køleskab.



## Kaffekage med kokoskakaoglasur

En anden god kage til aftenkaffen eller hygge midt på dagen.

- 3 æg
- 4,5 dl sukker
- 250 g margarine eller smør
- 4,5 dl mel
- 3 tsk. bagepulver
- 3 tsk. vaniljesukker
- 1½ spsk. kakao
- 2,25 dl stærk kaffe
- 4 spsk smør
- 4 spsk kaffe
- 1 tsk. vaniljesukker
- 1 spsk kakao
- 1½ dl kokos
- 100 g flormelis

Pisk æg og sukker, smelt margarine, mel, bagepulver, kakao og kaffe røres i skiftevis.

Kagen bages ved 200°C i 25-30 minutter og i mellemtiden kan glasur laves ved at blande smør, kaffe, vaniljesukker, kakao, kokos og flormelis, som koges op.

Glasuren fordeles jævnt på kagen efter bagning..



## Hjemmelavet is a la Solberg

En super nem måde at lave hjemmelavet is på. Denne portion svarer til ca. 1 liter is.

- 4 pasteuriseret æggeblommer
  - 7,5 dl sødmælk eller fløde
  - 50 g vaniljesukker eller 2 vaniljestænger
  - 75-100 g sukker
  - lidt salt
- Varm sødmælken fløden op til ca.80°C sammen med vaniljen. Herefter røres det sammen med æggeblommer og sukker.
- Den varme "is" stilles i fryseren i ca. 60 minutter til is'en er blevet cremet og rør evt. knuste skildpadder, yankeebar eller hvad nu lyster. Smag isen til inden den stilles tilbage i fryseren i mindst 5-6 timer.



## Amerikanske pandekager

Ægte opskrift på amerikanske pandekager.

- 1  $\frac{1}{4}$  cup mel
- 2 spsk. sukker
- 2 tsk. bagepulver
- 1 tsk. salt
- 1  $\frac{1}{3}$  mælk
- 1 æg
- 3 spsk. salatolie

Mel og sukker piskes med mælk, olie og æg. Tilsæt salt og bagepulver og dejen er klar til lave amerikanske pandekager.

Dejen skal være lidt klumpet i det og hvis der ønskes tykkere pandekager kan man tilsætte mindre mælk.



## Kagecreme

Kagecreme til lagkagen.

- 4 æggeblommer
- sukker
- 1 dl cognac eller likør
- $\frac{4}{12}$  blade husblas
- $\frac{1}{2}$  liter piskefløde

Sukker og æggeblommer piskes sammen til æggesnaps. Cognac tilsættes sammen medsmeltede husblas. Mens massen stivner piskes piskefløde stiv og vendes i massen.



## Key Lime pie

Kagecreme til lagkagen.

- 4 æggeblommer
- 1 dåse sweetned condensed milk
- 2-3 lime
- $\frac{1}{2}$  pakke digestive kiks
- 100 g smør margarine

Æggeblommer og condensed milk piskes. Herefter tilsættes saften og skallen fra limene.

Bunden laves af digestive kiks og margarine ved at blande/blende det sammen og fordel i formen. Cremen hældes over kiksebunden og bages ved 200 grader i 10 minutter, til den er fast.

Server evt. med flødeskum.



## Chokoladecake

Kagecreme til lagkagen.

- 200 g margarine
- 400 g sukker
- 3 æg
- 400 g mel
- 2 tsk natron
- 2-4 tsk vaniljesukker
- 6-8 spsk kakao
- 4 dl mælk

Smør og sukker piskes og æggene røres i et ad gangen. Mel, natron, vaniljesukker og kakao drysses igennem en sigte skiftevis med mælken.

Dejen lægges i en 30x40 cm bradepande og bages ved 170 grader varmluft i cirka 45 minutter.





Billede er på vej

## Oreo cheesecake

Kagecreme til lagkagen.

- 16 Oreo kiks
- 35 g margarine
- 4 pakker philadelphia light a 200 g
- 2½ dl sukker
- 1 spsk. vanilje essens
- 5 æg
- 150 g hvid chokolade
- 6 spsk. hindbær marmelade

Først blendes oreo kiksne til smulder og margarine smeltes og blases sammen med kiksene til en dej. Tryk dejen godt fladt i en smurt springform og så så meget dej som muligt op af kanten. Bunden bages i 10 minutter i 150 grader.

Smelt chokoladen og lad den køle lidt. Imens blandes philadelphia, sukker og vanilje essens sammen. Når dejen er jævn blandes et æg forsigtig i ad gangen, samt ikke piskes for meget. Hefter tilsættes den smeltede chokolade og dejen hældes i formen.

Varm hindbær marmeladen i cirka 30 sekunder i mikrobølgeovnen og placer nogle klatter rundt i dejen. Hefter sættes en kniv i klatterne og fører marmeladen ind mod midten. Kagen bages i 50-60 minutter til kagen er fast i midten.

Når kagen tages ud løsnes i den i kanten og skal stå i køleskab i minimum 4 timer. Ved servering kan evt. laves en flødeskum med 50 g revet hvid chokolade bruges som tilbehør.

Når kagen skæres bruges en skarp kniv og den skal dyppes i varmt vand ved hver udskæring.



## Tiramisu

Kagecreme til lagkagen.

- 1 citron
- 500 g mascarpone
- 4 æggeblommer
- 4 æggehvider
- 4 spsk. sukker
- 2 dl kold stærk kaffe
- 1 dl cognac/sherry/italiensk likør
- 50 g ladyfingers

Pisk æggeblommer og sukker til skum og pisk derefter mascarponen i en spiseske ad gangen. Derefter drysses reven citronskald i massen. Massen kan gøres lettere ved at vende æggehviderne i.

Ladyfingers dyppes i kaffe-sprutblandingen og derefter lægges i et fad. Mascarponeblandingen hældes over og revet chokolade eller kakao kan drysses over. Lad kagen stå i køleskabet i nogle timer. Bedst dagen før.



## Rabarber med mascarpone

Kagecreme til lagkagen.

- 1 pakke lady fingers
- 350 g rensede rabarber
- 1  $\frac{1}{2}$  dl vand
- 150 g sukker
- korn af vaniljestang
- 3 æggehvider
- 3 æggeblommer
- 50 g sukker
- 2 blade udblødt husblas
- 250 g mascarpone
- 100 g mørk chokolade

Rens rabarber og skær dem i tynde skiver. Kog vand og sukker (150 g) op, til sukkeret er smeltet og det koger med 2 cm store bobler. Tilsæt halvdelen af vaniljekornene og rabarber, kog op, og tag det straks af varmen. Lad rabarberne trække i 15 minutter.

Fordel lady fingers i et lag i et dybt fad og fordel de lune rabarber over.

Til cremen piskes hviderne næsten stive. Tilsæt 1 spsk. sukker og pisk dem helt stive. Pisk æggeblommerne med resten af sukkeret til de er lyse og helt luftige. Tilsæt resten af vaniljekornene og pisk 1-2 minutter. Tilsæt den smeltede lunkne husblas i en tynd stråle. Vend æggeblommerne sammen med mascarponen til en jævn creme. Vend æggehviderne i med luftige tag. Fordel cremen over rabarberne. Dæk kagen til med film og lad den trække i 4-6 timer i køleskabet. Drys kagen med revet eller hakket chokolade inden serveringen.

# Indeks

karry, 2, 5, 8