

December godter

December er måneden, hvor vi har lov til at slå os løs med søde sager. Og når de er så lækre som disse godter, er det umuligt at holde fingrene for sig selv.

VALNØDDE-
MARCIPAN

CHOKOLADEBURGERE
MED KAMEL



VANILJE-
KRANSE

ORANGETTER

FINANCIERS
MED ÆBLE



Morten Heiberg er BO BEDREs faste dessertkok. Morten er forfatter til en stribe dessert-bøger og har for nylig udgivet "Heibergs Søde Tand". Hvis du er nysgerrig efter at prøve Morten Heibergs produkter, fås de i IRMA.

VALNØDDEMARCIPIAN

marcipan 300 g, min. 65% mandler
valnødder 100 g, revet på et fint rivejern
rom 2,5 cl, mørk

OVERTRÆK:

chokolade ca. 400 g tempereret mørk, min. 55% kakao
valnødder 50 stk. kvarte

- Bland marcipan og de fintrevne valnødder sammen med rom i en skål. Rul massen ud mellem to stykker bagepapir til en tykkelse på ca. 1 cm.
- Smør et tyndt lag tempereret chokolade ud på den ene marcipanflade. Lad det akkurat sætte sig.
- Læg et nyt stykke bagepapir ovenpå, og vend marcipanstykket om, så chokoladesiden vender nedad.
- Fjern det andet stykke bagepapir.
- Udстик eller skær små stykker ud, og stil dem på en plade beklædt med bagepapir.
- Dyp hvert stykke i tempereret mørk chokolade, og pynt med et stykke valnød.

CHOKOLADEBURGERE MED KAMEL

mandelmel 175 g
hvedemel 10 g
kakaopulver 50 g
sukker 225 g
æggehvider 280 g
sukker 75 g
flormelis til at sigte med

- Forvarm ovnen til 170°.
- Sigt mandelmel, hvedemel, kakaopulver og 225 g sukker sammen i en skål.
- Pisk æggehviderne til bløde toppe, og tilsæt de 75 g sukker. Pisk æggehviderne stive ved middelhastighed.
- Bland forsigtigt, men hurtigt de tørre ingredienser i.
- Fyld dejen i en sprøjtepose med en almindelig rund tulle, og sprøjt ca. 3 cm runde makroner på en plade beklædt med bagepapir. Sigt to gange med flormelis, og sæt dem straks i ovnen. Bag dem i ca. 13 minutter. Disse makroner bør være bløde indeni, når de er færdigbagte.

KAMEL MED LETSALTET SMØR

piskefløde 300 g
glukosesirup 120 g
sukker 180 g
vanilje 1 stang
mælkechokolade 150 g med 35-40% kakao
mixed spice 2 spsk, (lige dele stødt kanel, muskat, koriander, nellike og ingefær)
smør 75 g
groft salt en smule

- Varm piskefløde og glukosesirup op i en kasserolle.
- Tilbered en tør karamel af sukkeret: lad sukkeret smelte ved at drysse lidt ad gangen på den varme pande eller i bunden af en gryde. På den måde styrer du bedre karamelliseringen. Lad karamellen skumme let.
- Stop karamelliseringen med den varme fløde-glukoseblanding.
- Flæk vaniljestangen, og skrab kornene ud. Kom vaniljestang og -korn i, og lad blandingen koge til 104°.
- Tag gryden fra varmen, og lad det hele afkøle til 80-85°.
- Kom derefter mælkechokoladen og mixed spice i. Rør med en gummidejkraber, og sørg for at få en emulsion. Når blandingen når 35°, tilsættes smør og salt. Kør blandingen igennem med en stavblender.
- Fordel karamellen i to engangssprøjteposer, bind knude på, og lad den gerne ligge, til den er afkølet.
- Læg den derefter i køleskabet i 30 min., for at den kan sætte sig. Ligger den længere tid i køleskab, så bliver den for fast til at kunne sprøjtes ud.
- Umiddelbart før servering skæres makronerne over, og der sprøjtes en klat karamel på underdelen, hvorefter de lægges sammen.

ORANGETTER

appelsiner 3 stk. økologiske
mineralvand 500 g
sukker 250 g
vanilje 1 stang, flækket med kornene skrabet ud

- Skyl appelsinerne, og skræl dem, så der kommer 3-4 stykker skal ud af en appelsin.
- Bring almindeligt postevand i kog i en stor gryde. Kom skallerne i, og lad dem koge i ca. 2 min. Hæld skallerne i en sigte. Gentag dette to gange mere.
- Bring mineralvand, sukker og vanilje i kog. Tilsæt skallerne, og lad dem småkoge i ca. 5 min. Lad gryde og indhold afkøle helt.
- Bring atter gryden i kog, og lad den koge i 1 minut. Afkøl. Dette tillader appelsinskallerne at optage sukkeret på en rigtig måde. Gentag derefter hele processen med at koge i 5 min. osv.
- Lad gerne skallerne modne i lagen natten over. Skær derefter de afkølede skaller i strimler, og læg dem på et stykke bagepapir på en bagerist for at lade dem tørre natten over.
- Appelsinskallerne er derefter klar til brug. Enten kan man overtrække dem med mørk tempereret chokolade eller bruge dem som fyld.

VANILJEKRANSE

hvedemel 500 g
smør 350 g, koldt
vanilje 1 stang
sukker 250 g
mandelmel 130 g
æg 1 stk.

- Kom hvedemel og smør i en stor skål.
- Flæk vaniljestangen, skrab kornene ud, og kom dem i skålen med mel og smør. Skær vaniljestangen i mindre stykker a ca. 2 cm, og kom dem i en kværn eller lille blender sammen med tre store spsk. af sukker mængden.
- Kør en tur med blenderen, indtil vaniljestangen er findelt. Kom evt. mere sukker i, hvis blandingen bliver for tæt. Tilsæt vaniljesukkeret sammen med resten af sukkeret.
- Brug fingrene, og gnid det kolde smør ud i melet. Det skal blive en grynet masse. Tilsæt derefter mandelmel og æg. Saml dejen, til den er ensartet.
- Pak dejen ind i en pose eller husholdningsfilm, og lad den hvile i køleskab, indtil den er kølig, men ikke for blød.
- Forvarm ovnen til 200°.
- Gør en kødhakkemaskine klar med en stjerneformet hulplade. Beklæd nogle bageplader med bagepapir, og stil dem klar.
- Kør dejen igennem, og lav lange baner, som du kan skære i mindre længder. Form disse små længder til kransene. Vær opmærksom på at lave kagerne lige store. Det ser for det første pænere ud, men betyder også, at kransene skal have den samme bagetid.
- Fordel kransene på bagepladen, og bag dem på næstøverste rille i ovnen i ca. 7 min. Men gå ikke for langt væk. Det er en dej med masser af smør, og kagerne får pludselig for meget.
- Tag pladen ud af ovnen, og før papiret over på en bagerist. Lad kransene afkøle helt. før de pakkes.

FINANCIERS MED ÆBLE

smør 120 g
mel 60 g
marcipan 100 g, revet
flormelis 100 g
vanilje 1 stang
æggehvider 90 g, ca. 3 store
æbler 3-4 stk. gerne syrlige, skåret i små stykker
flormelis og stødt kanel blandet sammen

- Forvarm ovnen til 200°.
- Smelt smørret langsomt, og lad det afkøle.
- Sigt melet i en skål, og tilsæt marcipan og flormelis.
- Flæk vaniljestangen, skrab kornene ud, og kom dem i.
- Pisk æggehviderne i en anden skål, til de skummer.
- Bland dem med de tørre ingredienser, og vend til sidst det afkølede smør i dejen. Kom dejen i en engangs-sprøjtepose.
- Sprøjt dejen i financierforme, pynt med et lille stykke æble, og drys med sigtet flormelis og kanel over kagerne inden bagningen. Det giver en mere sprød overflade.
- Lad kagerne bage 8-12 min. alt efter størrelsen på formen.