

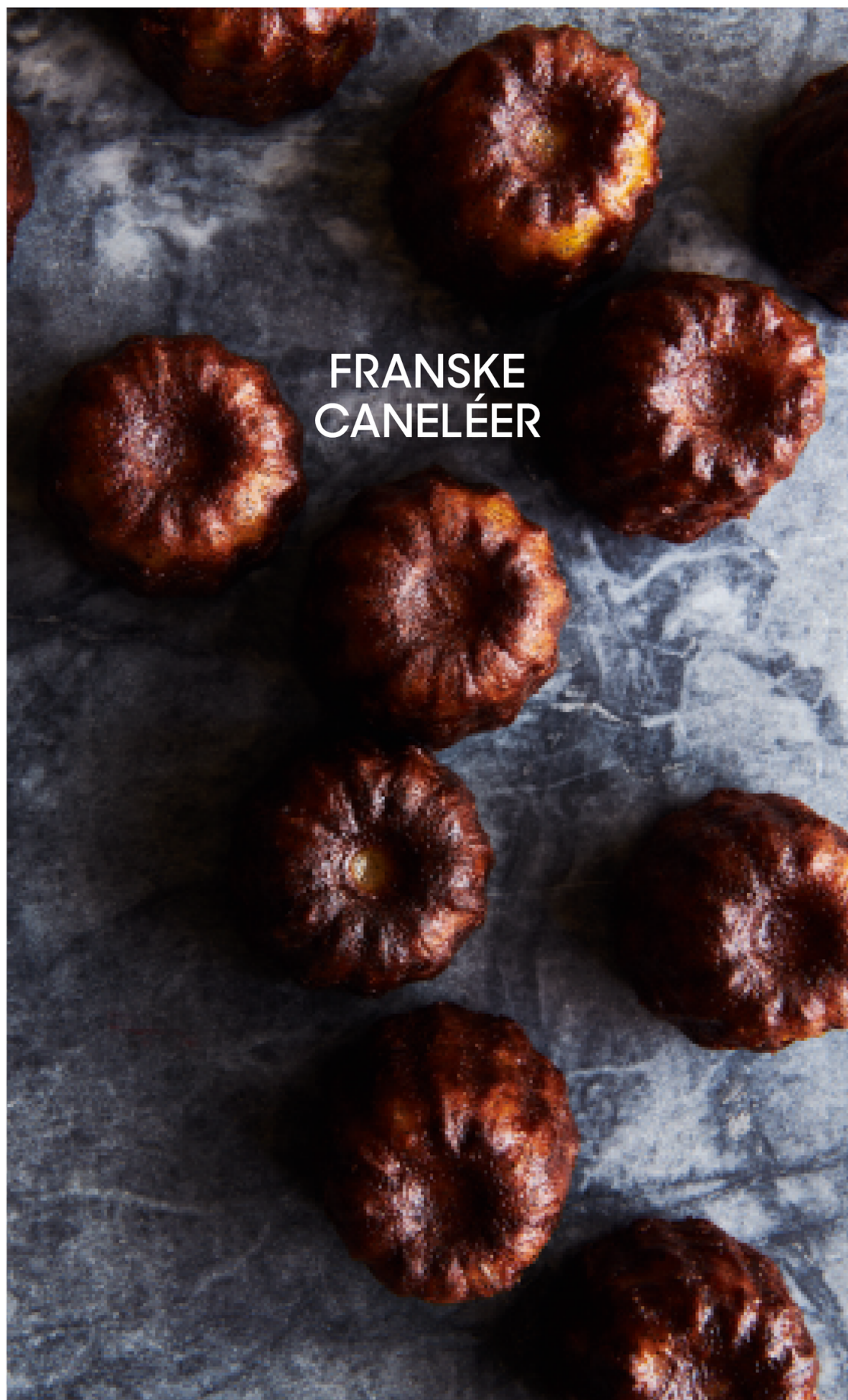
MORTEN HEIBERG

er BO BEDREs faste dessertkok. Han er kagebogsforfatter og ejer et firma, som fremstiller is, chokolade, saft m.m. til Irma.



500 g sødmælk
25 g smør
1 stang vanilje
Skal af 1 usprøjtet citron
250 g sukker
125 g hvedemel
45 g æggeblommer
150 g Pernod, pastis eller anden anislikør

- Kom sødmælk og smør i en kasserolle. Flæk vaniljestangen, skrab kornene ud med en kniv, og kom stangen (delt i flere stykker) og kornene i mælken. Brug en kartoffelskræller til citronen, men sørg for, at der ikke kommer noget af "det hvide" med. Kom skallen i mælken.
- Varm mælkeblandingen op til kogepunktet. Fjern gryden fra varmen, læg låg på, og lad mælken stå. Bland sukker og hvedemel sammen i en stor skål. Brug et piskeris. Hæld mælkeblandingen lidt ad gangen i sukker-mel-blandingen under kraftig piskning. Når det hele er blandet sammen, piskes æggeblommer og anislikør i.
- Hæld dejen over i en tætsluttende beholder, dæk den til, og stil den i køleskabet i mindst 24 timer.
- Denne dej holder sig fint i 4 dage i køleskabet.
- Forvarm ovnen til 190°.
- Tag dejen ud af køleskabet, pisk den igennem, sigt den over i en skål, og kør dejen igennem med en stavblender i ca. 2 min.
- Smør formene med smør, og stil dem på en bageplade beklædt med bagepapir.
- Fyld hver form op med dej til ca. ½ cm fra kanten. Stil pladen i ovnen lidt under midten, og lad kagerne bage i ca. 1 time. Hvis ovnen giver for meget overvarme, så dæk kagerne med alufolie, så de ikke bliver for mørke.
- Når kagerne er taget ud af ovnen, tages de straks ud af formene ved eventuelt at løsne kanten med en kniv. De stilles på en bagerist for at køle helt af. På den måde bliver kagen sprød udenpå og blød indeni.
- Kagerne er bedst samme dag.



FRANSKE CANELÉER