

## MORTEN HEIBERG

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



12 stk.

### MØRDEJ

150 g blødt smør  
95 g flormelis  
30 g mandelmel  
¼ stang god vanilje, kornene heraf  
1 æg  
250 g hvedemel  
lidt flagesalt

•Kom smør, flormelis, mandelmel, vaniljekorn, æg og 50 g af hvedemelet i en røreskål, og rør det sammen – brug hænderne. Tilsæt de resterende 200 g hvedemel og salt, når den første blanding er ensartet. Bland tingene hurtigt, men grundigt sammen.

•Vej ca. 200 g af dejen, som skal bruges her. Resten kan rulles ud til en tærte og opbevares i fryseren.

•Rul de 200 g dej ud til lige under 1 mm's tykkelse mellem to stykker film eller bagepapir. Læg dejen i fryseren i min. 20 minutter.

### VANDBAKKELSEDEJ

125 g vand  
125 g sødmælk  
10 g sukker  
3 g flagesalt  
115 g smør  
140 g mel  
250 g hele æg

•Forvarm ovnen til 200 ° ved varmluft.  
•Kom vand, mælk, smør, salt og sukker i en gryde, og bring det hele i kog.  
•Sigt melet i en skål. Tilsæt derefter melet, og rør eller pisk hele tiden godt rundt.  
•Når blandingen er ensartet og ikke klæber, så flyt gryden fra varmen.

•Tilsæt så æggene – et ad gangen – og bland det hele godt rundt med et piskeris. Blandingen skal være blød, og ikke flydende.

•Kom dejen i en sprøjtepose med en rund tulle (str. medium), og sprøjt 12 dejboller a 6,5 cm i diameter og 1,5 cm i højden ud med rigelig afstand mellem hinanden på en bageplade beklædt med bagepapir.

•Tag den frosne plade med mørdej ud af fryseren. Udstik hurtigt med en 7 cm rund

ring 12 skiver, og læg en på hver vandbakkelse.

•Sæt vandbakkelseerne ind i den varme ovn, og lad dem bage i 2 minutter. Sluk så for ovnen (med propellen i gang), og lad vandbakkelseerne pufte sig lidt op. Det tager ca. 5 minutter. Tænd igen for ovnen, denne gang på 170 °, og fortsæt bagningen af vandbakkelseerne i endnu 10 minutter. Let forsigtig en smule på ovndøren en gang imellem for at lukke damp ud.

•Meningen er, at vandbakkelseerne først hæver op og derefter tørrer.

•Når de er mørkt gyldne i farven og ikke for bløde, så er de færdige. Tag vandbakkelseerne ud af ovnen, og lad dem køle helt af på en bagerist.

### CITRONCREME

fintreven skal af 2-3 usprøjtede citroner  
230 g sukker  
200 g hele æg (ca. 4 stk.)  
150 g citronsaft  
300 g blødt smør

•Kom fintreven citronskal og sukker i en skål til et vandbad. Gnid skallen ind i sukkeret, indtil sukkeret er fugtigt. Tilsæt æggene, og pisk det hele godt sammen.

Kom citronsaft i, og pisk igen.

•Gør et varmt vandbad klar, og sæt skålen over vandbadet. Rør flittigt med en gummiudejskraber og lad cremen nå en temperatur på 83 °. Mål efter med et digitaltermometer. Kom cremen i en skål, og lad den afkøle til 60 °. Tilsæt smørret, og brug en stavblender til at gøre konsistensen fin. Det tager ca. 5 minutter.

•Vej 260 g creme af i en skål, og dæk overfladen til med husholdningsfilm.

Stil skålen i køleskabet.

•Kom resten af citroncremen i en engangssprøjtepose, og opbevar den koldt indtil brug.

### SYLTEDE CITRONER

380 g vand  
200 g sukker  
½ stang god vanilje, flækket og skrabet  
1 stk. stjerneanis  
2 sorte peberkorn  
500 g økologiske citroner, skåret i kvarte og skoldet i 3 hold kogende vand.  
2 store usprøjtede citroner, fileterne af skåret i mindre stykker

•Skyl citronerne. Skær dem i kvarte, og fjern nænsomt frugtkernerne med en kniv.

## MAD / DESSERT

VANDBAKKELSENE her kan du sagtens bage i god tid, ligesom cremen kan forberedes og sprøjtes på, når gæsterne kommer.

# VANDBAKKELSER med citroncreme og syltet citron

Skold citronerne i 3 hold kogende vand.

•Bring den afmålte mængde vand, sukker, vanilje, stjerneanis og peberkorn i kog i en stor gryde. Kom citronerne i, og lad dem småsimre i 1½ time under låg. Køl hurtigt af, og lad citronerne modne i lagen i et døgn. Skær, inden brug, citronerne ud i strimler og derefter i mindre stykker. Bland dem med citronfileterne. Stil det til side indtil brug.

### CITRONFLØDECREME

380 g piskefløde  
260 g citroncreme (se opskrift)

•Pisk fløden til blødt skum.

•Kom de 260 g citroncreme i en anden skål, og pisk det glat med et piskeris. Vend flødeskummen i citroncremen. Brug piskeriset til at vende med.

•Kom cremen i en engangssprøjtepose med en stjernetylle.

•Del hver vandbakkelse ved at skære den øverste tredjedel af. Fyld først bunden med lidt ren citroncreme, og fordel lidt af den syltede citron med citronfileter. Sprøjt med citronflødecremen et fint mønster, der kan ses, når låget derefter forsigtigt lægges ovenpå. Servér.