

Hverdag og fest

Den gule Dessertbog

300 opskrifter

Buddinger, fromager,
frugtdesserter,
isanretninger,
lagkager, omeletter,
pier, tærter, vafler,
pandekager,
æbleskiver
cocktails, puncher,
læskedrikke og
konfekt.



Tørsleffs Husmoder Service

DEN GULE DESSERTBOG

300 opskrifter

Buddinger, fromager, frugtdessarter, isanretninger,
lagkager, omeletter, pier, tærter,
vafler, pandekager, æbleskiver, m.m.
Konfekt, punch og andre læskedrikke.

55. oplag

I alt trykt 491.150 eksemplarer

2017



Udgivet af

TØRSLEFFS HUSMODER SERVICE

5 bøger, De også må eje

Den grønne Syltebog

»Moderne Syltning« 88. oplag, ialt trykt i 1.900.800 ekspl.

indeholder mere end 300 opskrifter på kogsyltning, råsyltning, gelé og marmelade på 10 min., eddikesyltning og henkogning, samt frysning, saltning og syltning uden sukker.

Den røde Kogebog

»Moderne Mad« 70. oplag, ialt trykt i 743.110 ekspl.

indeholder 300 opskrifter på forskellige supper, vitaminrige grønsagsretter, nyefiskeretter, alle slags kødretter, æggekager, omeletter og gratiner, mange sammenkogte retter m.m.

Den hvide Frokostbog

»Det kolde Bord« 53. oplag, ialt trykt i 501.150 ekspl.

indeholder 300 opskrifter på sild, salater, ægge- og osteretter, kød-pålæg, sky og glasering, smørrebrød, varme frokostretter, samt borddækning og servering.

Den blå Bagebog

»Moderne Baging« 77. oplag, i alt trykt i 999.000 ekspl.

indeholder mere end 300 gennemprøvede opskrifter på sandkager, bradepandekager, honning- og sirupskager, alle former for småkager, konditorkager og dessertkager, kransekager, brød, boller og kringler, samt ostebagværk.

Opskrifter på en go' weekend

1. oplag, ialt trykt i 50.000 ekspl.

indeholder både enkeltstående retter til morgen, middag og aften – og hele harmoniske menuer bestående af forret, hovedret, salat og dessert.

Bøgerne kan købes hos boghandlere landet over, eller De kan skrive til Tørsleffs Husmoder Service og få henvisning til nærmeste salgssted.

Tørsleffs Husmoder Service
Kanalholmen 37, 2650 Hvidovre
Tlf. 36 34 30 00
E-mail: info@haugen-gruppen.dk

Indhold

Alfabetisk register	125
Anvendelse af husblas	6
Brød-desserter	82
Buddinger, kolde	22
Buddinger, varme	84
Charlotter	81
Cocktails	109
Desserter af afbagte deje	90
Desserter af friske frugter	50
Dessert-geleer	38
Dessert-glasurer	103
Dessert-kager	70
Dessertsaucer	100
Flambering	49
Fromager	8
Frugtgrød	42
Frugtkompotter	46
Is	32
Koldskål	104
Konfekt	114
Læskedrikke	106
Mælkedesserter	104
Mål og vægt	4
Omeletter, souffléer og pier	86
Pandekager, klatkager og æbleskiver	94
Puncher, varme	110
Tabel over temperaturer ved sukkerkogning	114
Triflier	57
Vafler	99
Varekundskab	124
Varme drikke:	
Tilberedning af te, kaffe, kakao og chokolade	112
Æbledesserter	62

Mål og vægt

Til hver person beregnes:

Fromage: 1 æg eller 1 dl piskefløde.

Budding: 1¹/₄ dl mælk eller fløe og evt. 1/2 æg.

Frugtgrød: 1/4 liter saft eller frugtmos.

1 liter saft stivnes med 15 blade husblas
1 liter mælk stivnes med 15 blade husblas
1 liter piskefløde stivnes med 10 blade husblas
1 æg..... stivnes med 1 blad husblas

1 brev husblas = 10 blade

1 dl kakao vejer..... ca. 45 g
1 dl flormelis vejer..... ca. 55 g
1 dl kartoffelmel vejer ca. 70 g
1 dl kokosmel vejer..... ca. 40 g
1 dl mannagryn vejer ca. 70 g
1 dl mel vejer ca. 55 g
1 dl piskefløde vejer..... ca. 100 g
1 dl rasp vejer..... ca. 50 g
1 dl risgryn vejer..... ca. 80 g
1 dl sagogryn vejer..... ca. 65 g
1 dl smør eller margarine vejer ca. 90 g
1 dl sukker vejer..... ca. 85 g

Forkortelser

kg =	kilogram
g =	gram
l =	liter
dl =	deciliter
spsk. =	spiseske = 15 ml
tsk. =	teske = 5 ml
knsp. =	knivspids
min. =	minutter
fl. =	flaske
° =	grader

Ved angivelse af mål i dl skal indholdet rystes sammen.

Ved angivelse af mål i spiseskeer eller teskeer menes altid strøgne måleskeer.

En spiseske svarer til 3 strøgne teskeer.

3 æggehvider fylder 1 dl.
6 æggeblommer fylder 1 dl.

Ved opvarmning jævner 1 æggeblomme som 5 g mel eller 1 blad husblas.



Flere af opskrifterne er mærket med 3 stjerner, disse »stjerneopskrifter« er særligt populære. Betegnelsen »stjerneopskrifter« er beskyttet ifølge lov om varemærker med registrering nr. 901/1942.

Den gule Dessertbog

Supplerer på fortræffelig måde vore 4 andre populære opskriftsbøger: Den blå Bagebog, Den grønne Syltebog, Den røde Kogebog, samt Den hvide Frokostbog. Med disse bøger i køkkenet er enhver husholdning, stor eller lille, godt forsynet med alle slags opskrifter, vejledninger og gode råd.

Dessert – der er fest og forventning over ordet – enten det gælder en mere beskeden anretning, der måske afslutter en ellers almindelig middag – eller det drejer sig om festens clou – kan man altid være sikker på, at gæster eller familie med forventning ser hen til desserten.

En lækker afslutning ved et fornøjeligt bord er imidlertid en ting, der kræver opfindsomhed – vær sikker på, at også her vækker det usædvanlige eller spændende jubel – men netop desserten volder ofte mere hovedbrud end den øvrige middag.

Her er det Tørsleffs Husmoder Service træder til – med denne lille, fornøjelige og instruktive bog – der i lighed med vore øvrige bøger skal gøre arbejdet lettere.

Med disse få ord overgiver vi denne bog til Dem med ønsket om gode resultater og glade gæster.

Med venlig hilsen
Tørsleffs Husmoder Service

*Hvor intet er anført,
er opskrifterne beregnet til 4 personer*

Den rigtige anvendelse af husblas

Husblas er et fint rensat udtræk af gelatineholdige stoffer. Bladene udblødes 5 min. i koldt vand. tages op med det vand der hænger ved. Smeltes i vandbad, evt. tilsættes 1-2 spsk. vand, eller smeltes ved svag varme i lidt af den væske, der indgår i opskriften. Husblaspulver er pulveriseret husblas, som kan anvendes i stedet for husblasblade. 1 tsk. husblaspulver svarer til 2 blade husblas. Husblaspulver udblødes i koldt vand i nogle minutter, 1 tsk. husblaspulver til 1 spsk. koldt vand. Blandingen smeltes i varm saft, creme eller over damp. *Smeltning over damp:* Skålen med den i koldt vand udblødte husblas stilles i en større skål eller gryde med varmt vand.

Smeltning i microbølgeovn: Den i koldt vand udblødte husblas smeltes ved 900 W i 15-30 sek. afhængig af mængden.

Enzymholdige frugter: Frisk ananas, figen, ingefær, kiwi, kokos og papaya indeholder et enzym, der bevirker, at desserter med husblas ikke kan stivne. Frugterne bør derfor have et opkog, inden de kommer i desserter med husblas.

Opbevaring: Tørt og lugtfrit – ikke i krydsfinérskuffer, da syntetisk lim kan udskille dampe, der er skadelige for gelatinens opløsnings-evne.

Fromage

Æggeblosser og sukker røres godt. Under omrøring tilsættes på en gang den udblødte, smeltede husblas, som er afkølet til 37° med den saft eller vin, som indgår i opskriften. Denne blanding stilles koldt og omrøres nu og da. Når den begynder at blive jævn, blandes evt. flødeskum forsigtigt i. De stiftpiskede æggehvider vendes i med let hånd til sidst.

Når husblasen stivner i trevler eller tråde

har den været for kold, tilsat i en tynd stråle, eller den er blandet for sent i fromagen. En tynd stråle kold husblasopløsning, der rammer en stor skål kold fromage, når ikke at blive fordelt, men stivner i dråber eller trevler i det øjeblik, husblasen kommer i fromagen.

Hvis fromagen deler sig i to lag

er husblasopløsningen for varm, når den røres i eller æggehvider og flødeskum er tilsat, før fromagen kan »bære«. den varme husblas tynger saften til bunds i et lag tæt, klar gelé, mens de lette hvider og flødeskummet stiger til vejrs og lægger sig øverst.

2 blade husblas = 1 tsk. pulveriseret husblas.

Pasteuriserede æg

Man kan ikke se på et æg, om det er forurenet med salmonella. På de fleste æg findes salmonellabakterierne udelukkende på skallen, men de kan også være inden i ægget. I varmebehandlede retter, hvor temperaturen når op på 75°, er der ingen risiko for, at salmonellabakterierne har overlevet. Salmonella formerer sig, når temperaturen er mellem +5° og +45°. Opbevar derfor altid æg og retter med rå æg i køleskab. Bemærk også, at salmonella kan overleve frysning.

Når man anvender pasteuriserede (varmebehandlede) æg, er der ingen risiko for salmonella. Det anbefales derfor at bruge pasteuriserede æg i stedet for friske æg, i de tilfælde, hvor æg anvendes rå. Pasteuriserede æg sælges som kølede eller frosne. De fås i små pakninger med henholdsvis: 6 bægge à 1 helt æg, 6 bægge à 2 æggeblommer og 6 bægge à 1 1/2 æggehvide.

Kølede ægprodukter (af varmebehandlede skrabeæg) fås som: Hele æg uden skal, æggeblommer og æggehvider tilsat konserveringsmidler. Holdbarheden i køleskab ved max. 4° er 42 dage for æggehvider og helægs vedkommende, mens den er 35 dage for æggeblommer. Kølede ægprodukter må ikke fryses. Dog må afkølede ægprodukter, der indgår i opskrifter, gerne fryses.

Frosne ægprodukter (af varmebehandlede økologiske æg) fås som: Hele æg uden skal, æggeblommer tilsat 10% økologisk sukker og æggehvider. Holdbarheden ved -18° er 12 måneder. Bruges indenfor 1 døgn efter optøning i køleskab. Må ikke nedfryses igen efter optøning. Dog må optøede ægprodukter, der indgår i opskrifter, gerne genfryses.

Hvis man, trods risiko for salmonella, bruger friske, rå æg, bør følgende forholdsregler tages: Ægget skal være så friskt som muligt med ubeskadiget skal. Ægget lægges i en si, denne sænkes i kogende vand i 5 sekunder, sien med ægget løftes og ægget køles hurtigt af igen. Ægget slås ud særskilt og ikke på kanten af den skål, som røres eller piskes i.

Husk at vaske hænder efter at have rørt ved æggebakke og uskoldede æg!

Fromager

Fromager er desserter af piskede æg, æggehvider eller flødeskum eller en blanding af æg og flødeskum. De stivnes alle med husblas.

Abrikosfromage

125 g tørrede abrikoser, 2 dl vand, 1 dl (85 g) sukker, 4 blade husblas, 1/4 liter piskefløde, pisket til skum, 2 stiftpiskede æggehvider.

Pynt: flødeskum, abrikoser, evt. revet chokolade.

De skyllede abrikoser udblødes i vandet 1/2–1 døgn. 8 hele abrikoser tages fra til pynt. Resten pureres og smages til med sukker. Den udblødte husblas smeltes over damp og røres i puren. Når puren begynder at blive jævn, blandes først flødeskummet, dernæst de stiftpiskede æggehvider forsigtigt i. Fromagen hældes i en skål og stilles koldt. Før serveringen pyntes desserten med flødeskumstoppe og hele abrikoser. Revet chokolade kan drysses over.

★ Abrikosrand 1

★ *1 dåse henkogte abrikoser, ca. 450 g, 4 blade husblas, 1 1/2 dl abrikoslage, 1 spsk. citronsaft, 3 spsk. sukker, 1/4 liter piskefløde, pisket til skum.*

Husblasen udblødes i koldt vand, tages op og smeltes over damp, 1 1/2 dl abrikoslage, citronsaft og sukker røres i. Fløden piskes ikke for stiv. Husblasopløsningen røres i på en gang. En randform skylles i koldt vand. Fromagen fyldes i og stilles koldt. Ved serveringen løsnes randen i kanten med en kniv (dyppes evt. et øjeblik i varmt vand) og vendes ud på et fad. Abrikoserne lægges i kanten.

Abrikosrand 2

200 g tørrede abrikoser, 6 dl vand, 4 blade husblas, 175 g sukker, 1/2 tsk. Vanila.

Vanilacremesauce, se side 101, 1 dl piskefløde, pisket til skum. Pynt 12 små, hvide marengs.

De skyllede abrikoser klippes i strimler, der udblødes i vandet 1 døgn og derpå koges i vandet 10 minutter. Den udblødte husblas smeltes i mosen sammen med sukker og Vanila. Mosen fyldes i en randform, der stilles koldt. Cremesaucen koges. Ved anretningen dryppes randformen et øjeblik i varmt vand. Randen vendes ud. Marengs stilles i kanten. Den afkølede cremesauce blandes med flødeskum og serveres til.

Ananasfromage 1

1 dåse ananas, ca. 550 g, 4 blade husblas, 1 1/2 dl ananaslage, 1 spsk. citronsaft, 1 spsk. sukker, 1/4 liter piskefløde pisket til skum.

Ananasstykkerne afdryppes og skæres i terninger. Den udblødte husblas smeltes over damp. Ananaslage, citronsaft og sukker blandes i. Blandingen røres forsigtigt i flødeskummet. Skålen stilles koldt. Man rører af og til, og når fromagen kan »bære« blandes de fleste ananasstykker i. Desserten anrettes i en skål og pyntes med ananas.

★ Ananasfromage 2

★ *4 æg, delte, 4 spsk. sukker, 6 blade husblas, 2 dl ananassaft, 1 spsk. citronsaft, 1 dl piskefløde, pisket til skum, evt. ananasstykker.*

★ *Pynt: 1 dl flødeskum, ananasstykker.*

Æggeblommer og sukker røres godt. Den udblødte husblas smeltes over damp og afkøles med saften til 37°. Opløsningen hældes i æggeblommerne. Der røres deri nu og da, til det begynder at blive jævnt. Flødeskum og stiftpiskede æggehvinder vendes forsigtigt i. Eventuelle ananasstykker tilsættes til sidst, når fromagen kan »bære«. Fromagen hældes op og stilles koldt. Pyntes med flødeskum og ananasstykker.

Appelsinfromage 1

3 æg, delte, 100 g sukker, 5 blade husblas, saft og revet skal af 2 appelsiner, 1 spsk. citronsaft, 1 dl piskefløde, pisket til skum.

Pynt: appelsinskiver.

Æggeblommer og sukker piskes. Den udblødte, smeltede husblas, blandes med saft og skal, og hældes i æggeblommerne. Når massen kan »bære« blandes først flødeskum og derpå de stiftpiskede æggehvider i. Fromagen hældes i en skål. Ved anretningen pyntes den med appelsinskiver.

Appelsinformage 2 (8 personer)

8 æggeblommer, saft og revet skal af 4 appelsiner, ca. 200 g sukker, 8 æggehvider, 1 tsk. sukker, 10 blade husblas, 2 spsk. citronsaft, 2 dl piskefløde, pisket til skum.

Pynt: 2 appelsiner, skåret i skiver, evt. piskefløde, pisket til skum.

Æggeblommer, appelsinskal og sukker piskes godt. Den udblødte husblas smeltes over vandbad. Tilsættes appelsinsaften og afkøles til 37°. Blandingen hældes under omrøring i æggesnapsen. Når blandingen begynder at blive jævn, vendes først flødeskum og dernæst de stiftpiskede æggehvider forsigtigt i.

Appelsin ris

Kompot: 2 appelsiner, 1 dl vand, 1 dl sukker, 1 blad husblas.

Løse ris: 1 dl ris, 1 1/2 dl vand.

1 1/2 dl piskefløde, pisket til skum, 100 g makroner, 4 spsk. orangelikør.

Appelsinerne skylles, pilles og skæres i skiver. Kernerne fjernes. Vand og sukker koges. Appelsinskiverne lægges i og holdes i kog 3-4 min. ved svag varme. De tages op. 1 blad udblødt husblas smeltes i sukkerlagen. Risene koges som løse ris. Sukkerlagen røres i risene. Når det er koldt, men ikke stift, blandes flødeskummet forsigtigt i. Makronerne knuses let, stænkes med likør og dækkes med ris-blandingen. Appelsinskiverne lægges på som pynt.

★ **Blancmanger med frugt**

★ *150 g marcipan, 1 1/2 dl fløde, 4 spsk. sukker, 4 blade husblas, evt. 1/2 dl lys likør, 1/4 liter piskefløde, pisket til skum, 1/2 tsk. Vanila.*

★ *Pynt: 250 g friske eller frosne jordbær, udstenede friske eller henkogte kirsebær, friske ferskner, appelsiner m.m.*

Marcipanen røres blød med fløde og sukker og lunes over svag varme, til massen er jævn. Den udblødte husblas smeltes deri. Når massen er jævn, men ikke stivnet, tilsættes likør og flødeskum. Fromagen fyldes i en skål eller form, der er skyllet i koldt vand. Ved anretningen pyntes med letsødet frugt, drysset med Vanila.

Kakaofromage

5 spsk. kakao, 1 1/2 dl vand, 6 blade husblas, 4 æggeblommer, 85 g sukker, 1 tsk. Vanila, 4 stiftpiskede æggehvider.

Pynt: 1 dl piskefløde, 1/4 tsk. Vanila.

Kakao og vand røres sammen over svag varme, til det er uden klumper. Den udblødte husblas smeltes deri. Æggeblommer, sukker og Vanila piskes godt. Kakao-husblasopløsningen tilsættes. Hviderne piskes stive og vendes forsigtigt i blandingen, når den begynder at blive jævn. Fromagen hældes i en skål og stilles koldt. Pyntes med flødeskum, smagt til med Vanila før serveringen.

Birgittes chokolade fromage

150 g mørk chokolade, 1 spsk. kakao, 1 dl vand, 1/4 liter mælk, 4 spsk. sukker, 1 tsk. Vanila, 4 blade husblas, 1/4 liter piskefløde, pisket til skum.

Pynt: flødeskum, kulørt krymmel.

Chokoladen brækkes itu og smeltes med kakao og vand over svag varme eller damp. Mælken røres i. Chokoladen koges igennem et par minutter under piskning og smages til med sukker og Vanila. Den udblødte husblas smeltes deri. Chokoladen afkøles. Når den er kold, men ikke stivnet, blandes det meste af flødeskummet i. Fromagen hældes op, stilles koldt og pyntes med resten af flødeskummet og krymmel.

★ Chokolade mousse 1

- ★ *150 g mørk chokolade, 1 1/2 dl vand, 1 æg, delt, 1 dl piskefløde, pisket til skum, 1 tsk. Vanila, evt. 2 spsk. cognac.*
★ *Pynt: kandiserede violer, cocktailbær eller valnødder.*

Chokoladen brækkes itu og smeltes i vandet over damp. Den legeres med æggeblommen og afkøles. Flødeskum og stiftpisket æggehvide blandes forsigtigt i. Moussen fordeles i 4 portionsglas, pyntes og stilles koldt.

★ Chokolade mousse 2 (6-8 personer)

- ★ *200 g mørk chokolade, 6 æggeblommer, 1 tsk. Vanila, 6 æggehvider. Pynt: 1/2 l piskefløde, pisket til skum.*

- ★ Chokoladen brækkes itu og smeltes i vandbad. Æggeblommer og Vanila pisket skummende. Heri piskes den smeltede, lunkne chokolade lidt efter lidt. Æggehviderne piskes og vendes i. Moussen anrettes i portionsglas eller en serveringsskål, tildækkes med plastfilm og stilles i køleskab mindst 3 timer. Pyntes med flødeskum i rigelig mængde.

★ Citron mousse i marengsreder

- ★ *1/4 dl citronsaft, 1/4 dl vand, 1 blad husblas, 3 spsk. sukker, 2 æggeblommer, 1 dl piskefløde, pisket til skum, 2 stiftpiskede æggehvider, 8 marengsreder.*
★ *Pynt: evt. revet mørk chokolade eller syltet appelsinskal.*

Citronsaft, vand, udblødte husblas, sukker og æggeblommer piskes sammen i en tykbundet gryde over svag varme, til det begynder at blive jævnt. Det må ikke koge. Cremen afkøles, til 37°. Flødeskummet og æggehviderne blandes forsigtigt i. Moussen fordeles i marengsskålene og pyntes evt. med revet chokolade eller syltet appelsinskal.

Citronfromage 1

- 4 æggeblommer, 100 g sukker, saft og revet skal af 1 1/2 citron, 4 blade husblas, 4 stiftpiskede æggehvider.*
Pynt: 1 dl piskefløde, pisket til skum, syltet citronskal.

Æggeblommer, sukker og citronskal piskes. Den udblødte husblas smeltes over damp og afkøles med citronsaft til 37° og røres i æggesnapsen. Når blandingen begynder at blive jævn, vendes de stiftpiskede æggehvider forsigtigt i. Fromagen fyldes i en skål og stilles koldt. Ved servering pyntes med flødeskum og syltet citronskal.

★ Citronfromage 2

- ★ *3 æggeblommer, 100 g sukker, saft og revet skal af 1 1/2 citron eller 4 spsk. citronsaft, 5 blade husblas, 2 dl piskefløde, pisket til skum, 3 stiftpiskede æggehvider.*
- ★ *Pynt: flødeskum.*

Fremgangsmåde som ovenfor. Flødeskummet blandes i æggeblommerne før hviderne.

Fløderand

- 4 dl piskefløde, 4 blade husblas, 1 dl kogende vand, 2 spsk. sukker, 1 tsk. Vanila.*
- Fyld: 1/2 kg frisk eller henkogt frugt.*

Fløden piskes, men ikke for stiv. Den udblødte husblas smeltes i 1 dl kogende vand. Sukker og Vanila røres i. Når husblasopløsningen er afkølet til 37° røres den forsigtigt i på en gang. En randform skylles med koldt vand. Fromagen fyldes i. Randen dunkes let mod bordet, så indholdet falder sammen og stilles koldt. Ved anretningen løsnes fromagen i kanten hele vejen rundt og vendes ud på et fad. Desserten pyntes med frugt.

Fløderand med æg, se cremerand side 23.

Karamel-fløderand

- Karamel: 125 g sukker, 1 1/2 dl kogende vand.*
- Fløderand: 1/2 liter piskefløde, 5 blade husblas, 1 dl kogende vand, 2 spsk. sukker, 1 tsk. Vanila.*

Sukkeret drysses på en tør pande og varmes langsomt uden omrøring, til det smelter og bobler som lysebrun karamel. Den hældes i en randform, der vendes og drejes, mens man holder med et par grydelapper, til karamellen har sat sig i et tyndt lag overalt. Den overflødige karamel hældes tilbage på panden. Kogende vand tilsættes forsigtigt, hvorefter karamellen koges jævnt over svag varme og afkøles. Er den for tyk, fortyndes den med lunkent vand – er den for tynd, må den koges ind. Fløderanden laves som foran og fyldes i randformen. Ved anretningen vendes randen ud. Karamelsaucen serveres til.

Der kan blandes smuttede, hakkede mandler i karamelsaucen, når den koges jævnt med vandet.

Karamelfromage, se side 16.

Karamel-rand med æg, se side 25.

Karamel-rand med ris, se side 28.

★ **Hindbærfromage**

- ★ *300 g friske eller frosne hindbær, 100 g sukker, 1 tsk. Vanila, 4 blade husblas, 1/4 l piskefløde, pisket til skum.*
★ *Pynt: 10 store hindbær.*

Bærrene drysses med sukker og Vanila og står til det safter. Den udblødte husblas smeltes over damp og røres i frugten. Når saften begynder at blive jævn, vendes flødeskummet forsigtigt i. Fromagen hældes op i en skål og stilles koldt. Ved servering pyntes med hele hindbær.

Jubilæumsdessert

- 500 g jordbær, skal og saft af en appelsin, 1 spsk. Vanila, 60 g sukker, 4 blade husblas, 2 1/2 dl piskefløde, pisket til skum, 2 dl creme fraiche 18%.*
Pynt: 30 g mørks chokolade, mynteblade.

Jordbærrene moses og findeles. Appelsinskal, Vanila og sukker drysses over. Den udblødte husblas smeltes over vandbad. Appelsin-saften hældes i og blandingen røres i jordbærrene. Creme fraiche og flødeskum vendes forsigtigt i. Stilles koldt i ca. 50 min., før den hældes i en skål eller portionsglas. Ved servering pyntes med groft-hakket eller høvlet chokolade samt et blad mynte.

Hof dessert

- 125 g mørk chokolade, 2 dl vand, 2 æggeblommer, 1 spsk. sukker, 2 blade husblas, 1 tsk. Vanila.*
Bund: 8-10 marengs.
Pynt: 15 smuttede, flækkede mandler, 1 dl piskefløde, pisket til skum.

Chokoladen rives og smeltes i kogende vand. Æggeblommerne røres med sukker. Lidt af den varme chokolademasse dryppes i under omrøring. Æggeblommerne røres i chokoladen og det hele varmes sammen, til det bliver jævnt, men det må ikke koge. Den udblødte husblas smeltes deri. Vanila tilsættes og blandingen afkøles. Knust marengs lægges i en skål, dækkes med chokoladen og drysses med mandler. Pyntes med flødeskumstoppe.

★ Lises hofdessert

★ *1 marengsbund, se Marengs-lagkage side 76.*

Fyld: 100 g lyse rosiner, 1 dl cognac.

★ *Pynt: 2 dl piskefløde, pisket til skum, 1 tsk. Vanila, 100 g revet mørk chokolade.*

Rosinerne skylles, afdryppes og lægges i en lukket beholder med cognac. Opbevares i køleskab i 2 dage. Omrystes et par gange under opbevaringen. Glasset rystes et par gange. Ved anretningen hældes rosinerne på marengsbunden, dækkes med flødeskum, smagt til med Vanila og drysses med chokolade.

★ Hvidvinsfromage

★ *2 æggeblommer, 100 g sukker, 4 blade husblas, 1 tsk. citronsaft, 1 dl hvidvin, 1/4 liter piskefløde, pisket til skum.*

★ *Pynt: blå og grønne vindruer.*

Æggeblommer og sukker røres godt. Den udblødte husblas smeltes over damp og afkøles med citronsaft og hvidvin til 37°. Blandingen røres i æggesnapsen. Når blandingen begynder at blive jævn, vendes flødeskummet forsigtigt i. Fromagen fyldes i en skål, der stilles koldt. Druerne skylles og flækkes. Kernerne pilles fra. Desserten pyntes med druerne.

★ Jordbær mousse

★ *250 g friske eller frosne jordbær, 6 spsk. sukker, 1 spsk. citronsaft, 4 blade husblas, 1/4 liter piskefløde, pisket til skum.*

★ *Pynt: 5 jordbær, evt. med tilk, 1 tsk. Vanila.*

Bær tages fra til pynt. Resten af bærrene moses eller blendes og røres med sukker. Den udblødte husblas smeltes over damp og afkøles med citronsaften og lidt af pureen. Herefter røres blandingen i mosen. Når frugtmosen begynder at blive jævn, vendes flødeskummet forsigtigt i. Fromagen hældes i en skål og stilles koldt. Ved servering pyntes med jordbær og drysses med Vanila.

Kaffefromage 1

2 dl stærk kaffe, 1 spsk. sukker, 4 blade husblas, 1/4 liter piskefløde, pisket til skum, 100 g makroner.

Pynt: 1 dl piskefløde, evt. karamelsauce, se side 101.

Den udblødte husblas smeltes i den varme, sødede kaffe. Blandingen afkøles til 37° og røres på en gang i flødeskummet. Fromagen fyldes i en oliemurt form og dækkes med makroner. Den afkøles. Ved anretningen løsnes fromagen i kanten og vendes ud. Pyntes med flødeskum og evt. karamelsauce. Resten af karamelsaucen serveres til.

Kaffefromage 2

1 1/2 dl stærk varm kaffe, 5 blade husblas, 4 æggeblommer, 50 g sukker, 4 stiftpiskede æggehvider.

Pynt: 1-2 dl piskefløde, pisket til skum, 1 tsk. Vanila.

Æggeblommer og sukker røres godt. Den udblødte husblas smeltes i kaffen. Opløsningen afkøles til 37° og røres på en gang i æggesnapsen. Når blandingen begynder at blive jævn, vendes de stiftpiskede æggehvider forsigtigt i. Fromagen fyldes i en skål og stilles koldt. Ved servering pyntes med flødeskum smagt til med Vanila.

Karamelfromage

Karamel: 125 g sukker, 1 1/2 dl kogende vand, 4 blade husblas, 3 dl piskefløde, pisket til skum, 1 tsk. Vanila.

Pynt: 10 smuttede mandler, karameliserede.

Karamel: Sukkeret smeltes på en tør pande over svag varme. Når det bobler og er lysebrunt, fjernes panden fra varmen. Smuttede mandler vendes deri og lægges på smurt papir. Kogende vand røres forsigtigt i karamellen, der atter varmes og koges jævn over svag varme. Den udblødte husblas smeltes deri. Blandingen afkøles, men må ikke stivne inden flødeskummet blandes i. Fromagen fyldes i en skål og drysses med Vanila. Mandlerne lægges på. Desserten stilles koldt.

Hvis en fromage deler sig i to lag, er den blandet sammen for tidligt, se side 6.

Kærnemælksfromage 1

1/4 liter kærnemælk, 4 spsk. sukker, 1 tsk. Vanila, 25 g smuttede, hakkede mandler, 5 blade husblas, 2 dl piskefløde, pisket til skum, 1 1/2 dl kirsebæresyltetøj.

Den udblødte husblas smeltes over damp. Sukker, Vanila og mandler røres i. Kærnemælken tilsættes lidt efter lidt. Man rører af og til deri, og når fromagen begynder at blive jævn, vendes flødeskummet forsigtigt i. Syltetøjet lægges i en skål. Fromagen lægges ovenpå og pyntes med hele bær, når den er stivnet.

★ Kærnemælksfromage 2

★ *2 æggeblommer, 4 spsk. sukker, 2 spsk. citronsaft 5 blade husblas, 1/4 l kærnemælk, 2 stiftpiskede æggehvider, 1 spsk. sukker.*

★ *Pynt: 1 dl piskefløde, pisket til skum.*

Æggeblommer og 4 spsk. sukker piskes godt. Den udblødte og smeltede husblas afkøles med citronsaft og evt. lidt af kærnemælken til 37°. Opløsningen røres i æggesnapsen og derpå kærnemælken lidt efter lidt. Lige før fromagen kan bære, piskes æggehviderne stive med 1 spsk. sukker og vendes forsigtigt i blandingen. Fromagen hældes op i en skål og stilles koldt. Ved servering pyntes fromagen med flødeskum.

Mandelfromage

2 æggeblommer, 2 spsk. sukker, 50 g smuttede, hakkede mandler, 1/2 dl mandellikør, 4 blade husblas, 2 dl piskefløde, pisket til skum.

Pynt: 1/2 l kirsebærsauce, se evt. side 101.

Æggeblommer og sukker røres godt. Den udblødte husblas smeltes over damp, afkøles med likøren til 37° og røres i æggesnapsen. Når blandingen begynder at blive jævn, vendes flødeskum og mandler i. Til sidst vendes de stiftpiskede æggehvider forsigtigt i. Fromagen fyldes i en skål og stilles koldt. Ved servering pyntes med syltede eller henkogte kirsebær.

Mariette fromage

200 g kastaniepuré, se Æbler Mariette side 63, sødes med 4 spsk. sukker og blandes i flødeskum af 1/4 liter piskefløde. Fromagen anrettes på makroner, fugtet med rom, og drysses med revet chokolade.

Nougatfromage

2 æggeblommer, delte, 1 spsk. sukker, 1 tsk. Vanila, 4 blade husblas, 2 dl piskefløde, pisket til skum, 4 stiftpiskede æggehvider.

Nougat: 50 g sukker, 25 g smuttede hakkede mandler, 1 knsp. Tørsleffs bagepulver.

Pynt: 1 dl piskefløde, pisket til skum.

Nougat: Sukkeret smeltes til karamel, mandlerne og bagepulveret blandes i. Nougaten hældes på smurt plade og knuses, når den er kold, se side 122. Æggeblommer og sukker røres. Vanila og knust nougat blandes i. Den udblødte, smeltede og afkølede husblas tilsættes. Når fromagen kan bære vendes flødeskum og de stiftpiskede æggehvider i med let hånd. Ved servering pyntes med flødeskum.

★ Fromage à la Porto

★ *4 æggeblommer, 75 g sukker, 3 spsk. citronsafte, 1 dl portvin, 2 blade husblad, 2 stiftpiskede æggehvider.*

★ *Pynt: 1 dl piskefløde, pisket til skum, 25 g små makroner, 10 blå druer.*

Æggeblommer og sukker røres godt i en tykbundet gryde. Citronsaft og portvin, samt den udblødte husblas blandes i. Cremen varmes langsomt under piskning, til den er tyk og skummende. Den må *ikke* koge. Cremen afkøles, piskes igennem og blandes med de stiftpiskede æggehvider. Fromagen hældes i en skål og pyntes med flødeskumstoppe, små makroner og halve druer uden kerner.

Romfromage (6-8 personer)

6 æggeblommer, 160 g sukker, 10 blade husblas, 1 1/2 dl vand, kogende, 1 3/4 dl rom, 6 1/2 dl piskefløde, pisket til skum.

Pynt: ca. 3 1/2 dl piskefløde, pisket til skum.

Æggeblommer og sukker piskes godt. Den udblødte husblas smeltes over damp. Tilsæt 1 1/2 dl kogende vand og rommen. Lad blandingen afkøle til 37° og hæld den under omrøring i en tynd stråle i æggesnapsen. Når blandingen begynder at blive jævn, vendes flødeskummet forsigtigt i. Fyld fromagen i en skål og sæt den koldt, til den er stivnet. Ved servering pyntes med flødeskum.

Saftfromage 1

2 dl sød hindbær-, hyben-, jordbær-, rabarber- eller solbær-saft, 5 blade husblas, 1 tsk. Vanila, evt. 1 spsk. sukker, 1/4 liter piskefløde, pisket til skum.

Pynt: 1 dl. piskefløde, pisket til skum, syltetøj.

Den udblødte husblas smeltes over damp. Saft, Vanila og sukker røres i. Blandingen stilles koldt og omrøres af og til. Når den begynder at blive jævn, vendes den forsigtigt i flødeskummet. Desserten hældes i en skål og stilles koldt. Den pyntes med flødeskum og syltede frugter.

Saftfromage 2

4 æggeblommer, 1 spsk. sukker, 1 tsk. Vanila, 6 blade husblas, 2 dl sød saft, 4 stiftpiskede æggehvider.

Pynt: 1 dl piskefløde, pisket til skum.

Fremgangsmåden som citronfromage 1, side 12.

★ Sherry fromage

★ *50 g mørk chokolade, 50 g valnødder, 1 dl sherry, 5 blade husblas, 4 dl piskefløde, pisket til skum, 2 spsk. flormelis.*

★ *Pynt: 1 dl piskefløde, pisket til skum, mørke chokoladekringler.*

Chokolade og nødder hakkes groft, blandes og overhældes med sherry. Den udblødte husblas smeltes over damp, afkøles til 37° og røres i fyldet. Flødeskummet smages til med flormelis og vendes forsigtigt i blandingen. Fromagen hældes i en skål og stilles koldt. Ved servering pyntes med flødeskum og chokoladekringler.

Stikkelsbærmousse i chokoladeskaller

250 g grønne stikkelsbær, 1/2 dl vand, 125 g sukker 5 blade husblas, 1/4 liter piskefløde, pisket til skum, 1 tsk. Vanila.

Pynt: 10-12 chokoladeskaller.

De nippede, skyllede bær varmes med vandet under låg, til de bri-ster. Mosen sødes. Den udblødte husblas smeltes deri. Mosen afkø-les til 37° og blandes forsigtigt i flødeskummet. Moussen fordeles i chokoladeskallerne eller portionsglas og drysses med Vanila.

Stikkelsbær-sne

250 g grønne stikkelsbær, 1 dl vand, 125 g sukker, 5 blade husblas, 3 stiftpiskede æggehvider, 4 spsk. sukker.

Pynt: 2 dl piskefløde, pisket til skum, chokoladekringler.

Stikkelsbærrene nippes, skylles og koges til mos med vandet. Mosen sødes. Den udblødte husblas smeltes deri. Mosen afkøles. Æggehviderne piskes stive og derpå seje med lidt sukker. Mosen piskes i lidt efter lidt. desserten fyldes i en skål, pyntes med flødeskum og chokoladekringler.

★ Vanilafromage

★ *3 æggeblommer, 5 spsk. sukker, 1 1/2 dl hvidvin, 3 blade husblas, 1 1/2 dl piskefløde, pisket til skum, 1 tsk. Vanila.*

★ *Pynt: Abrikossauce, se side 100.*

Æggeblommer, sukker og hvidvin tilsættes den udblødte husblas og piskes over svag varme eller damp, til cremen er tyk og skummende. Den må *ikke* koge. Cremen afkøles, piskes igennem og blandes forsigtigt med flødeskummet. Fromagen smages til med Vanila, hældes i en skål, og stilles koldt. serveres med abrikossauce.

Ymerfromage

1 æggeblomme, 3 spsk. sukker, 7-8 blade husblas, 1/2 liter ymer, 1/4 liter piskefløde, pisket til skum, 1 stiftpisket æggehvide.

Pynt: Syltet frugt.

Æggeblomme og sukker røres godt. Den udblødte husblas smeltes over damp, afkøles til 37° og røres i æggesnapsen. Ymeren blandes i lidt efter lidt. Når fromagen begynder at blive jævn, vendes flødeskummet forsigtigt i og til sidst den stiftpiskede æggehvide. Fromagen fyldes i en skål og stilles koldt. Ved servering pyntes med syltet frugt. Tips: Der kan også lægges syltetøj i skålen, før fromagen lægges over.

Ymerfromage 2

7 blade husblas, 1/2 dl kogende vand, 4 spsk. sukker, evt. 15 smuttede, hakkede mandler, 1 tsk. Vanila, 1/2 liter ymer, 1/4 liter piskefløde, pisket til skum.

Pynt: Syltede kirsebær eller solbær.

Den udblødte husblas smeltes i 1/2 dl kogende vand og afkøles til 37°. Sukker, mandler og Vanila tilsættes. Ymeren røres i lidt efter lidt. Når fromagen begynder at blive jævn, vendes flødeskummet forsigtigt i. Fromagen hældes op og stilles koldt. Ved servering pyntes med syltede kirsebær eller solbær.

Æggehvide fromage

4 blade husblas, 1/2 dl kogende vand, 4 spsk. sukker, 1 tsk. Vanila, 1/4 liter piskefløde, pisket til skum, 2 stiftpiskede æggehvider.

Fyld: 2 dl tyk, sød ribssaft.

Pynt: Ribsgelé.

Den udblødte husblas smeltes i 1/2 dl kogende vand. Sukker og Vanila røres i. Blandingen afkøles til 37°. Tilsæt evt. lidt af flødeskummet. Blandingen hældes nu på en gang i flødeskummet under rolig omrøring. De stiftpiskede æggehvider vendes i med let hånd. Fromagen lægges lagvis med tyk ribssaft i en skål og stilles koldt. Ved servering pyntes med gelé.

3 upiskede æggehvider fylder 1 dl.

Buddinger

Buddinger bliver i modsætning til fromager kogt. De serveres varme eller kolde, ofte med med sauce. Kolde buddinger laves af creme, der jævnes med mel eller husblas. Den udblødte husblas smeltes i cremen, mens den endnu er varm. Buddinger gøres lette med piske-de æggeghvider eller flødeskum.

KOLDE BUDDINGER

★ Kakaobudding

★ *4 dl fløde, 5 spsk. kakao, 1 dl (85 g) sukker, 1/2 dl kogende vand, 4 blade husblas, 1 tsk. Vanila.*
★ *Pynt: 1 dl piskefløde, pisket til skum.*

Fløden koges. Kakao og sukker smeltes i kogende vand og piskes i fløden. Det hele koges sammen et par minutter. Den udblødte husblas smeltes heri. Vanila tilsættes. Buddingen hældes i en skål og stilles koldt. Ved servering pyntes med flødeskum.

Fyldt chokoladebudding

50 g mørk chokolade, 2 dl fløde, 3 blade husblas.
Fyld: 2 dl piskefløde, pisket til skum, 1 blad husblas, 4 spsk. sukker, 10 smuttede, hakkede mandler, 10 g hakket sukat, 2 spsk. skoldede rosiner, evt. 2 spsk. sherry, rom eller lign.
Pynt: 1 dl piskefløde, pisket til skum, 1 tsk. Vanila.

Chokoladen brækkes itu og smeltes i kogende fløde. Den udblødte husblas smeltes deri. Chokoladen afkøles og hældes i en randform eller emaljeret skål, der rummer 3/4 liter. Chokoladen drejes rundt deri, indtil hele formen er beklædt indvendigt med chokolade. Det sker hurtigere, når formen holdes i isvand.

1 blad udblødt husblas smeltes i 2-3 spsk. kogende vand. Sukker røres i og blandingen afkøles til 37°. Tilsæt evt. lidt af flødeskummet. Blandingen hældes nu på en gang i flødeskummet under rolig omrøring. Mandler, sukat og rosiner, samt evt. spiritus blandes sammen og tilsættes. Buddingen hældes i formen, der dunkes let mod bordet, så indholdet falder sammen. Stilles koldt. Ved servering vendes buddingen ud på et fad og pyntes med flødeskum smagt til med Vanila.

**Ved opvarmning jævner 1 æggeblomme som 5 g mel
eller 1 blad husblas.**

Cremerand

1/2 liter fløde eller mælk, 4 æggeblommer, 4 spsk. sukker, 4 blade husblas, 1 tsk. Vanila.

Fyld: 1/2 kg henkogte frugter eller 1/2 liter saftsauce.

Fløden koges. Æggeblommer og sukker røres godt. Den kogende fløde dryppes i under omrøring. Cremen hældes tilbage i gryden og varmes et øjeblik, men den må *ikke* koge. Den udblødte husblas smeltes i den varme creme. Vanila tilsættes. Cremen hældes i en oliesmurt randform og stilles koldt. Ved servering vendes buddingen ud på et fad og pyntes med frugter eller serveres med saftsauce. Tips: Man kan også fore formen med karamel og servere karamelsauce til, se side 13.

Diplomatbudding

1 1/2 dl mælk, 3 æggeblommer, 3 spsk. sukker, 4 blade husblas, 1 tsk. Vanila, 1/4 liter piskefløde, pisket til skum.

Fyld: 75 g kandiserede frugter, 50 makroner, 2 spsk. sherry.

Mælken koges. Æggeblommer og sukker røres godt. Den kogende mælk dryppes i under omrøring. Blandingen hældes tilbage i gryden og varmes et øjeblik, men den må *ikke* koge. Den udblødte husblas smeltes i den varme blanding, og Vanila tilsættes. Blandingen afkøles. Frugterne skæres i mindre småstykker. Makronerne knuses og stænkes med vin. Når cremen begynder at blive jævn, blandes flødeskummet forsigtigt i. I en oliesmurt form lægges lagvis budding, frugt og makroner. Første og sidste lag skal være budding. Fyldet må ikke nå ud til kanten, fordi buddingen, når den vendes, skal skjule sit indhold. Stilles koldt. Ved servering vendes buddingen ud på et fad og pyntes evt. med lidt frugt.

★ Dronningebudding (6 personer)

★ *Cremerand som ovenfor.*

★ *Fyld: 1/4 liter piskefløde, pisket til skum, 4 blade husblas, 1 spsk. sukker, 1 dåse ananas, netto 250 g, 1/2 grapefrugt, 25 g dessertmakroner, 250 g friske eller frosne jordbær.*

Cremeranden tilberedes, se Diplomatbudding side 23, hældes i en vædet randform og stilles koldt. Den udblødte husblas smeltes i 1/2 dl kogende vand. Sukker og 3/4 dl ananaslage røres i og blandingen afkøles til 37°. Blandingen røres på en gang i flødeskummet. Ananas-terninger, trekanter af grapekød og knuste makroner blandes i. Ved servering vendes cremeranden ud på et fad og fyldet toppes op i midten. Pyntes evt. med jordbær, der er drysset med lidt flormelis.

Flødebudding

1 æg, 3 spsk. sukker, 1/2 liter fløde, 5 blade husblas, 1/2 liter karamelsauce eller saftsauce, se side 101.

Æg og sukker piskes sammen. Fløden koges og dryppes i under piskning. Cremen hældes tilbage i gryden og varmes et øjeblik, til det begynder at blive jævnt, men det må *ikke* koge. Den udblødte husblas og Vanila smeltes i den varme creme. Den hældes i en olie-smurt randform eller i en skål og stilles koldt. Ved servering pyntes med flødeskum og frugt, og saftsauce serveres til. Tips: Buddingen kan drysses med knust nougat, se side 122, og karamelsauce serveres til.

Ingefærbudding

2 æggeblommer, 4 spsk. sukker, 1 ts. stødt ingefær, 1/4 liter fløde, 3 blade husblas, 1 1/2 dl piskefløde, pisket til skum.

Pynt: 50 g syltet ingefær.

Æggeblommer, sukker og ingefær røres godt. Fløden koges og dryppes i under omrøring. Cremen varmes et øjeblik, men må *ikke* koge. Den udblødte husblas smeltes deri. Cremen afkøles. Når den begynder at blive jævn, blandes flødeskummet forsigtigt i. Buddingen hældes i en skål og pyntes med udsåret, syltet ingefær.

★ Karamelrand

★ *2 1/2 dl piskefløde, 2 1/2 dl sødmælk, 1 spsk. Vanila, 6 æggeblommer, 3 æggehvider, 30 g sukker.*

★ *Karamel: 150 g sukker, 1 dl vand.*

Pynt: 2 1/2 dl piskefløde, pisket til skum og rørt op med lidt karamelsauce.

Sæt ovnen på 115° og anbring en bradepande midt i ovnen med vand til vandbad.

Karamel: sukkeret smeltes forsigtigt på en pande, til det er klart og lysebrunt. Lun en randform et øjeblik i ovnen, så er det lettere at fordele karamellen i formen. Hold formen med grydelapper. Hæld karamel i formen, vend og drej den over svag varme, til bund og sider overalt er beklædt med karamel. Hæld overflødig karamel tilbage i gryden og tilsæt vandet. Bringes i kog. Koges videre ved svag varme indtil saucen er jævn. Hæld karamelsaucen op i en lille skål.

Cremen: piskefløde, sødmælk og Vanila kommes i en gryde og varmes langsomt op til kogepunktet. Lad blandingen køle af til den er lun. Den lune blanding røres let sammen med æggeblommer, æggehvider og sukker. NB! Pisk *ikke*, da cremen så kan blive svampet. Hæld massen i den karamelforede randform og dæk med staniol. Sæt formen i det forvarmede vandbad i ovnen og lad den stivne, ca. 75 min. Mærk forsigtigt i randen med en pind, om den er færdig. Der må ikke hænge noget ved. Afkøl karamelranden og stil den i køleskabet til næste dag. Karamelranden løsnes forsigtigt i kanten og vendes ud på et fad kort før servering. Udfyld hullet i midten med flødeskum rørt op med karamel.

Karamel-fløderand, se side 13.

Karamelfromage, se side 16.

Kejserindebudding

Gelé: 1/4 liter sød ribs- eller hindbærsaft, 4 blade husblas.

Flødebudding: se side 24.

Pynt: 1 1/2 dl piskefløde, pisket til skum, 1 tsk. Vanila, 10 smuttede, hakkede mandler.

Den udblødte husblas smeltes over damp. Frugtsaften røres i. En form, der rummer 3/4 liter stilles på is. Gelésaften hældes i. Formen vendes og drejes, til den er beklædt indvendig. Flødebudding laves som på side 24. Den afkøles helt, men før den stivner hældes den i formen. Formen dunkes let mod bordet, så indholdet falder sammen, og stilles koldt. Lige før serveringen vendes buddingen ud på et fad, pyntes med flødeskum og drysses med Vanila og mandler.

Mandarinbudding

1 dåse mandariner, ca. 300 g netto, 2 æggeblommer, 2 spsk. sukker, 1 dl mandarinlage, 2 spsk. citronsaft, 3 blade husblas, 1 1/2 dl piskefløde, 2 stiftpiskede æggehvider.

Pynt: mandarinbåde, blå druer.

Lagen sies fra mandarinerne. Den blandes med æggeblommer og sukker og varmes langsomt under stadig piskning, evt. over damp, til den bliver jævn. Den må *ikke* koge. Den udblødte husblas smeltes i den varme creme. Når den er begyndt at stivne blandes flødeskum og æggehvider forsigtigt i. Buddingen fyldes i en skål og stilles koldt. Ved servering pyntes med mandarinbåde og blå druer.

★ Mandelbudding

★ *30 g mandler, smuttede og hakkede, 3 dl fløde, 2 æggeblommer, 4 spsk. sukker, 4 blade husblas, 1 dl piskefløde, pisket til skum, 2 stiftpiskede æggehvider.*

★ *Fyld: 100 g kirsebærsyltetøj.*

Pynt: 1 dl flødeskum.

Smuttede, hakkede mandler bringes i kog med fløden. Æggeblommer og sukker røres. Fløde dryppes i under omrøring. Cremen varmes *til* kogepunktet, men må *ikke* koge. Den udblødte husblas smeltes deri. Cremen afkøles. Før den stivner, blandes flødeskum og stiftpiskede æggehvider i. Kirsebærsyltetøjet lægges i en skål. Buddingen lægges forsigtigt oven på, så saften ikke stiger til vejrs. Ved serveringen pyntes desserten med flødeskum. Tips: Cremen kan evt. tilsættes lidt mandel-essens.

Mokkabudding

Kaffe-ekstrakt: 3 spsk. sukker, 1 dl stærk kaffe.

Budding: 1 1/2 dl mælk, 2 æggeblommer, 1 spsk. sukker, 1 dl kaffe-ekstrakt, 4 blade husblas, 2 dl piskefløde, pisket til skum.

Pynt: flødeskum, Vanila.

Kaffe-ekstrakt: 2 spsk. friskmalede kaffebønner overhældes med 2 dl kogende vand, trækker 5 min. og sies. Sukkeret smeltes til karamel på en tør pande. Når det bobler og er lysebrunt, tages panden fra varmen. Den siede kaffe hældes forsigtigt i. Ekstrakten koges ind til 1 dl. Den udblødte husblas smeltes deri. Æggeblommer og sukker røres godt. Mælken koges og dryppes i under omrøring. Cremen varmes et øjeblik, men må *ikke* koge. Kaffe-ekstrakten med husblasen tilsættes. Cremen afkøles. Når den begynder at blive jævn, blandes flødeskummet forsigtigt i. Buddingen hældes i en skål og stilles koldt. Ved servering pyntes med flødeskum, smagt til med Vanila.

Ris à l'amande 1

1/2 liter mælk, 65 g grødris (ca. 3/4 dl), 1-2 spsk. sukker, 1 tsk. Vanila, 25 g smuttede, hakkede mandler, 3 blade husblas, 3 dl piskefløde, pisket til skum.

Sauce: 400 g syltede kirsebær eller 1/2 liter saftsauce.

Mælken bringes i kog. Grynene drysses i og koges sagte under tætsluttende låg 35 min. Rør af og til så grøden ikke brænder på. Sukker, Vanila og mandler røres i. Den udblødte husblas smeltes i grøden. Den afkøles helt, røres blød og blandes forsigtigt med flødeskummet. Desserten anrettes i en skål og stilles koldt. Syltede kirsebær eller saftsauce serveres til.

★ Ris à l'amande 2

★ *1 1/2 dl løse ris, 2 1/4 dl vand, 3 dl piskefløde, pisket til skum,*
★ *3 blade husblas, 1/2 dl kogende vand, 2 spsk. sukker, 1 tsk.*
★ *Vanila, 25 g smuttede, hakkede mandler.*
Pynt: 400 g kirsebærsyltetøj.

Grynene drysses i kogende vand og koges sagte under tætsluttende låg 10-15 min. Risene afkøles og røres løse med en gaffel. Den udblødte husblas smeltes i 1/2 dl kogende vand. Sukker, Vanila og mandler tilsættes og afkøles til 37°. Flødeskummet vendes på en gang i blandingen og risene røres i. Desserten kommes i en skål og stilles koldt. Serveres med kirsebærsyltetøj.

★ Ris à l'amande 3

★ 65 g grødris, 1/2 liter sødmælk, 1-2 spsk. sukker, 1 vaniljestang, 25 g smuttede, hakkede mandler, 3 dl piskefløde, pisket til skum.

★ Sauce: 5 dl sødet kirsebærsaft, 1/2 spsk. Rød Ideal-jævning, 1 dl koldt vand, 1 tsk. Vanila.

Flæk vaniljestangen, skrab kornene ud og gem dem til senere. Bring mælken i kog med den tomme vaniljebælg. Grynene drysses i og koges sagte under tætsluttende låg 35 min., til mælken er opsuget og grøden er jævn. Rør af og til, så grøden ikke brænder på. Fjern vaniljebælgen. Rør sukker, vaniljekorn og mandler i. Afkøl grøden hurtigt i køleskabet. Bland flødeskummet i umiddelbart før serveringen. Sauce: Bring saften i kog. Udrør jævningen med vandet og pisk den i saften. Kog sauceen 1 minut og smag til med Vanila. Tips! Server sauceen varm, lun eller kold.

Risbudding, kold

1 stor tallerken kold risengrød, 1 pasteuriseret æggeblomme, 2-3 spsk. sukker, 1 tsk. Vanila, 2 blade husblas, 1 stiftpisket pasteuriseret æggehvide, 1 tsk. sukker.

Sauce: 1/4 liter karamelsauce eller 1/2 liter saftsauce, se side 101.

Æggeblomme, sukker og Vanila røres godt. Den udblødte husblas smeltes over damp, afkøles til 37° og røres i æggesnapsen. Grøden røres i lidt ad gangen. Den stiftpiskede æggehvide blandes forsigtigt i. Buddingen hældes i en skål og stilles koldt. Serveres med karamel- eller saftsauce.

Riskaramelrand

1/2 liter mælk, 60 g grødris, 1 tsk. Vanila, 1 spsk. smør, 2 spsk. sukker, 2 sammenpiskede æg.

Karamel: 125 g sukker, 1 1/2 dl vand, 1 1/2 dl piskefløde.

Risene koges i mælken ca. 35 min. Smør, sukker og Vanila røres i. Æggene tilsættes under omrøring. Randformen beklædes med karamel, se side 25. Rismassen fyldes i. Randen koges i vandbad 1/2 time på stegepanden under låg, der er større end randen og mindre end panden; i ovnen uden låg ved 140°. Desserten afkøles, vendes ud og serveres med karamelsauce med flødeskum.

Husblas bør opbevares tørt og lugtfrit.

★ Risrand med frugter (6 personer)

★ *1/2 liter fløde, 50 g grødris, 3 spsk. sukker, 10 smuttede, hakkede mandler, 5 blade husblas, 2 dl piskefløde, pisket til skum.*

★ *Fyld: 8-10 henkogte eller friske, halve ferskner, 250 g friske eller frosne jordbær.*

Fløde og gryn koges til grød, der sødes og tilsættes mandler og udblødt husblas, mens grøden endnu er varm. Den afkøles og blandes forsigtigt med flødeskum. Massen fyldes i en oliesmurt randform og afkøles. Randen vendes ved anretningen. I midten fyldes jordbær og i kanten stilles halve ferskner fyldt med jordbær.

Rombudding

2 æggeblommer, 65 g sukker, 1/4 liter fløde, 4 blade husblas, 1 dl rom, 2 dl piskefløde, pisket til skum.

Pynt: flødeskumstoppe.

Sauce: 1/2 liter lun kirsebørsauce, evt. lidt rom.

Æggeblommer og sukker røres godt. Fløden koges og piskes i lidt efter lidt. Cremen hældes tilbage i gryden og varmes, men den må ikke koge. Den udblødte husblas smeltes deri. Rommen tilsættes. Lige før buddingen stivner, blandes flødeskummet forsigtigt i. Buddingen fyldes i en skål og stilles koldt. Ved servering pyntes med flødeskumstoppe. Lun kirsebørsauce, evt. smag til med rom, serveres til.

Rugbrødscreme med abrikos

Abrikos-kompot: 125 g tørrede abrikoser, 3 dl vand, 1 dl sukker, 1/2 tsk. Vanila, 2 tsk. Blå Ideal jævning, lidt vand.

Rugbrødscreme: 2 æggeblommer, 3 spsk. sukker, 1/4 liter mælk, 3 blade husblas, 75 g rugbrøds-drys, 2 pasteuriserede stiftpiskede æggehvider.

Pynt: 1 dl piskefløde, pisket til skum, 4 abrikoser.

Abrikoserne udblødes 1/2-1 døgn i vandet, koges sagte 5-10 min., sødes med sukker og Vanila og jævnes med Ideal-jævning udrørt i lidt vand. Kompotten afkøles og hældes i en skål. (4 abrikoser kan tages fra til pynt). Æggeblommer og sukker røres godt. Mælken koges og dryppes i under omrøring. Cremen varmes igen et øjeblik, men må *ikke* koge. Den udblødte husblas smeltes i cremen. Cremen afkøles. Før den stivner, blandes rugbrøds-drys i, og de stiftpiskede æggehvider vendes i med let hånd. Cremen kommes oven på kompotten. Ved servering pyntes med flødeskum og abrikoser.

Tips: I stedet for abrikoser kan rugbrødscreme serveres med syltede brombær, hindbær, kirsebær, rabarber, ribs eller solbær.

★ Tivolibudding

★ *Gelé: 1/4 liter hindbær-ribssaft, 4 blade husblas.*

★ *Jordbærmousse: 125 g friske eller frosne jordbær, 3 spsk. sukker, 1 spsk. citronsaft, 3 blade husblas, 1/4 liter piskefløde, pisket til skum.*

Pynt: 100 g friske eller frosne jordbær, 1-2 spsk. sukker.

4 blade udblødt husblas smeltes over damp og saften røres i. En skål, der rummer 6 dl, stilles i isvand. Gelésaften hældes i og vendes rundt i skålen, til den er beklædt med gelé. Jordbærrene moses, blandes med sukker og citronsaft. 3 blade udblødt, smeltet husblas tilsættes. Flødeskummet vendes forsigtigt i. Moussen fyldes i formen, der dunkes let mod bordet, så indholdet falder sammen. Desserten afkøles. Kort tid før serveringen dryppes formen et sekund i kogende vand. Buddingen vendes ud på et fad og garneres med sukkerstrøede jordbær.

Tips: Desserten kan også laves i en randform. Når den er rettet an, fyldes den med ananasterninger i midten.

1 tsk. pulveriseret husblas = 2 blade.

Valnødebudding

3 æggeblommer, 4 spsk. sukker, 1 dl mælk, 3 blade husblas, 1/4 liter piskefløde, pisket til skum, 50 g hakkede valnødder. Pynt: 3 spsk. sukker, 8 valnødder, vendt i karamel, 1/2 dl flødeskum.

Æggeblommer og sukker røres godt. Den kogende mælk dryppes i under omrøring. Cremen varmes et øjeblik, men den må *ikke* koge. Den udblødte husblas smeltes i cremen og afkøles. Lige før cremen stivner, blandes flødeskum og valnødder i. 3 spsk. sukker smeltes på en tør pande til karamel. 8 hele valnødder vendes rundt deri og lægges til afkøling på en oliesmurt plade. Ved servering pyntes med flødeskum og valnødder.

Zabaione eller sabayonne

4 pasteuriserede æggeblommer, 3 spsk. sukker, 1 1/2 dl Marsalavin eller madeira, 1 spsk revet appelsinskal eller orangelikør. Pynt: 8 makroner.

Æggeblommer og sukker piskes sammen i en tykbundet gryde og stilles over svag varme, mens vinen piskes i. Cremen piskes og varmes, til den er jævn og skummende. Den må *ikke* koge. Den kan også piskes sammen i vandbad. Den smages til med appelsin. Anrettes i portionsglas og serveres med små makroner. Tips: Kan også gives som tilbehør til vingelé eller syltede frugter.

★ Zanzibar budding

★ *2 pasteuriserede æggeblommer, 2 spsk. sukker 1/4 ts. stødte nelliker, 1 dl sherry, saft af 1 appelsin, 1 spsk. citronsaft,*
★ *4 blade husblas, 2 dl piskefløde, pisket til skum. Pynt: 4 friske eller 8 halve, henkogte ferskner.*

Æggeblommer, sukker, nelliker, vin og saft piskes sammen over svag varme eller i vandbad, til det er jævnt og skummende. Det må *ikke* koge. Den udblødte husblas smeltes i den varme creme. Cremen afkøles, røres blød og blandes med flødeskum, lige før den stivner. Buddingen fyldes i en vædet form og stilles koldt. Ved servering vendes desserten ud på et fad og pyntes med friske ferskner, der er skoldet, flået, halveret og udstenet, eller henkogte ferskner.

Frysning af is

Is kan fryses af flødeskum, flødeskum og æg, creme eller frugtsaft.

Anretning

Isen tages ud af fryseren 10-15 min. før serveringen. Kan vendes og pyntes med frugter, isvafler, bisquits, flødeskum, valnøddekerner og chokolade. Den kan også skives op med varme skeer i skål eller portionsglas og pyntes. Man kan fylde is i marengsreder, chokoladeskaller, kræmmerhuse, skåle af kræmmerhusdej, vandbakkelser og mørdejsskaller. Endelig kan isen serveres på en lagkagebund, mørdejsbund, makronbund eller marengsbund og pyntes med frugt eller flødeskum.

Frossen fløde

4 dl piskefløde, 1 spsk. sukker, 1 tsk. Vanila.

Fløden piskes stiv, smages til med sukker og Vanila, fyldes i form og fryses 3-5 timer. Frossen fløde kan serveres i karamelrand, med friske hindbær eller jordbær lagt i ananasringe omkring isen, med varm chokoladesauce eller lignende. Før frysningen kan man i selve flødeskummet blande chokoladebidder, valnøddekerner, rosiner, sukát, makroner og kandiseret frugt.

Parfait-is uden æg – med rabarberkompot

2 spsk. Tørsleffs cremepulver uden kogning, 1 1/2 dl mælk (stuetemperatur), 4-5 spsk. flormelis, 2 tsk. Vanila, 1/2 liter piskefløde, pisket til skum.

Tilbehør: 1/2 portion rabarberkompot, se Den grønne Syltebog.

Cremepulveret piskes ud i mælken og stilles koldt 10 min. Fløden piskes til skum med flormelis og Vanila. Cremen piskes igennem, og flødeskummet blandes forsigtigt i. Parfait-massen fyldes straks i en form eller en glat skål, der dækkes med låg eller folie. Frysetid 3-5 timer.

Isen kan f.eks. serveres med rabarberkompot.

Parfait-is

4 pasteuriserede æggeblommer, 3-4 spsk. sigtet flormelis, 3 tsk. Vanila, 1/2 liter piskefløde.

Æggeblommer og flormelis piskes over vandbad til det tykner. Cremen flyttes fra varmen, anbringes i koldt vandbad og piskningen fortsætter, indtil cremen er næsten kold og endnu mere cremet. Vanila og piskefløde piskes til skum, der forsigtigt blandes i. Fyldes straks i en fryseegnet, tætsluttende emballage. Frysetid ca. 3-5 timer.

Creme-is

1/2 liter mælk eller fløde, 2 pasteuriserede æggeblommer, 3-4 spsk. sukker, 2 blade husblas eller 1 spsk. Tørsleffs cremepulver til kogning, 1 tsk. Vanila, 1 dl piskefløde, pisket til skum, 1 stiftpisket æggehvide.

Mælken koges. Æggeblommer, sukker og evt. cremepulver røres sammen. Den kogende mælk dryppes i under omrøring. Cremen hældes tilbage i gryden og varmes op: *med cremepulver* gives den et opkog – *uden cremepulver*, til den er lidt jævn, men den må *ikke* koge. I sidste tilfælde smeltes den udblødte husblas i den varme creme. Cremen afkøles og fryses i en form i ca. 3 timer med omrøring hver time. Isen skræbes fra siderne ind mod midten, så den ikke “nålefryser”. Når isen er halvfrosset, blandes flødeskum og æggehvide forsigtigt i, hvorefter isen fryser i ro, til den er fast.

Frugtsaft-is (sorbet)

Saft, vand og sukker efter smag i alt 1/2 liter, 2 stiftpiskede pasteuriserede æggehvider, evt. 1 dl piskefløde, pisket til skum.

Saft, vand og sukker blandes, til man har 1/2 liter stærk saft, der ikke er for sød. Sukker kan nemlig ikke fryse. Brug evt. kogende vand, så sukkeret smelter hurtigt. Den kolde saft fryses med omrøring hver time. Isen skræbes fra siderne ind mod midten, så den ikke “nålefryser”. Når isen er halvfrosset, blandes æggehvider og flødeskum forsigtigt i, hvorefter isen fryser i ro, til den er fast.

Major-is

anrettes portionsvis: Vanila-is, se Parfait-is eller Creme-is ovenfor, overhældes med caloric (svensk arrakpunch), pyntes med flødeskum og revet chokolade.

★ Abrikos-is

- ★ *2 pasteuriserede æggeblommer, 2 spsk. sukker, 1/2 ts. Vanila, 100 g sød abrikosmos, 50 g makroner, 1/4 liter piskefløde, pisket til skum.*
- ★ *Pynt: hengkote abrikoser og revet, mørk chokolade.*

Æggeblommer, sukker og Vanila røres sammen med abrikosmos og knuste makroner. Flødeskummet tilsættes. Isen fryses som Parfait-is, se side 33. Ved servering pyntes med halve abrikoser og revet chokolade.

Ananas-is

4 dl ananassaft, saft og revet skal af 1 citron eller spsk. citronsaft, 100 g sukker, 1/2 dl vand, 1 stiftpisket pasteuriseret æggehvide, 1 dl piskefløde, pisket til skum.

Sukker og vand gives et opkog, afkøles og blandes med frugtsaft og skal. Saften fryses som Frugtsaft-is, se side 33. Når æggehvide og flødeskum er tilsat, fryses isen ca. 2 timer.

Appelsin-is

Saft af 4 appelsiner og 1 citron, revet skal af 1 appelsin og 1 citron, 1/4 liter vand, 100 g sukker, 2 pasteuriserede æggehvider, evt. 1 dl piskefløde, pisket til skum.

Fremgangsmåde som Ananas-is, se ovenfor.

Citron-is

Saft af 4 citroner, revet skal af 1 citron, 1/4 liter vand, ca. 125 g sukker, 1 pasteuriseret æggehvide, 1 dl piskefløde.

Fremgangsmåde som Ananas-is, se ovenfor.

★ Chokolade-is

- ★ *65 g mørk chokolade, 1/2 dl vand, 2 pasteuriserede æggeblommer, 2 spsk. sukker, 1 ts. Vanila, 1/4 liter piskefløde, pisket til skum, evt. 1 stiftpisket pasteuriseret æggehvide.*
- ★

Chokoladen brækkes itu og smeltes i vandet ved svag varme. Æggeblommer og sukker røres godt. Den varme chokolade dryppes i under omrøring. Massen smages til med Vanila og afkøles. Den røres blød med lidt af flødeskummet, hvorpå resten vendes i med let hånd. Chokoladecremen fyldes i en form og fryses i 3-5 timer. Ved servering pyntes isen med hvide marengs, vafler, valnødder, smuttede, hakkede mandler, revet chokolade eller lign.

Fersken Melba

Anrettes portionsvis: Parfait-is eller Creme-is, se side 33, kommes i et portionsglas og dækkes med 1/2 fersken, frisk eller henkogt. Pyntes med hindbærpuré af friske eller syltede hindbær, samt en top flødeskum.

Hindbær-is (4-6 personer)

750 g friske hindbær, 175 g sukker, 3/4 dl vand, 2 spsk. citronsaft, 1/4 liter piskefløde, 1 tsk. Vanila.

Pynt: 250 g friske hindbær.

Bærrerne blendes eller moses. Sukker og vand gives et opkog. Citronsaft og frugtmos blandes i. Når mosen er helt kold, fryses den som frugtsaft ca. 3 timer med omrøring hver time. Når den er halvstiv, blandes den forsigtigt i stiftpisket flødeskum, smages til med Vanila og fryses i ro mindst 2 timer, til den er skærefast. Ved servering garneres med friske bær.

Hyldeblomstsorbet (6 personer)

1/2 liter hyldeblomstdrik, se Den grønne Syltebog, 2 blade husblas, 3 pasteuriserede æggehvider, 1 spsk. sukker.

Den udblødte husblas smeltes over damp og tilsættes lidt efter lidt hyldeblomstsaften. Blandingen hældes i en frostemballage og stilles i fryseren. Saften fryses som Frugtsaft-is, se side 33 – dog med 45 min. intervaller. Når saften begynder at blive grødet, piskes hviderne stive med sukkeret og vendes forsigtigt i. Isen fryses straks videre under fortsat omrøring hver 45 min. Frysetid ca. 6 timer.

Mynte/hyldeblomstsorbet (6 personer)

50 g mynteblade, 2 1/2 dl vand, saft og skal af 1 citron, 200 g sukker, 2 1/2 dl hyldeblomstdrik, se Den grønne Syltebog, 1 tsk. grøn farve, 2 blade husblas, 3 pasteuriserede æggehvider, 1 tsk. Vanila.

Myntebladene skylles og hakkes. Vand, citronskal, citronsaft og sukker koges til en lage og hældes over mynten. Når blandingen er kold, sies denne og blandes med hyldeblomstdrikken og grøn farve. Den udblødte husblas smeltes over vandbad og tilsættes lidt efter lidt. Blandingen hældes i en frostemballage og stilles i fryseren. Saften fryses som Frugt-is, se side 33 – dog med 45 min. intervaller. Når saften begynder at blive grødet, piskes hviderne stive med Vanila og vendes forsigtigt i. Isen fryses straks videre under fortsat omrøring hver 45 min. Frysetid ca. 6 timer.

Is tutti frutti

1 portion Parfait-is, 200 g kandiseret eller syltet frugt, nødder og chokolade, 1 glas likør.

Frugter, nødder og chokolade skæres i passende stykker, overhældes med likør og blandes i parfait-massen. Denne fyldes i form, pakkes og fryses som Parfait-is, se side 33.

Kaffe-is eller mokka-is

75 g sukker, 2 1/2 dl meget stærk kaffe, 1/4 liter piskefløde, pisket til skum, 1 tsk. Vanila.

Sukkeret smeltes til karamel på en tør pande. Når det bobler og er lysebrunt, tages karamellen fra varmen. Den varme kaffe hældes i og omrøres over svag varme, til saucen er jævn. Der skal være 2 dl til sidst. Hvis meget er fordampet, kan man tilsætte vand. Når mikkakaramellen er kold, røres den i flødeskummet og smages til med Vanila. Isen fryses som Parfait-is 3-5 timer. Isen serveres med chokolade-mokkabønner og isvafler med mikkasmag.

Karamel-is

Karamel: 125 g sukker, 1 1/4 dl kogende vand.

Is: 3-4 dl piskefløde, pisket til skum, 1 tsk. Vanila.

Sukkeret smeltes til karamel på en tør pande. Når det bobler og er lysebrunt tages karamellen fra varmen. Kogende vand hældes på, og karamellen koges over svag varme, til saucen er jævn. Når karamellen er kold, røres den i flødeskummet og smages til med Vanila. Isen fryses som Parfait-is, se side 33.

Nougat-is

Nougat: 75 g sukker, 25 g mandler, 1 knsp. Tørsleffs bagepulver.

Is: 3 dl piskefløde, pisket til skum, 2 pasteuriserede æggeblommer, 1 spsk. sukker, 1 tsk. Vanila.

Sukkeret smeltes til karamel på en tør pande. Når det bobler, røres hakkede mandler og bagepulver i karamellen. Den hældes straks på en oliemurt plade og afkøles. Nougat'en knuses mellem to stykker pergamentpapir med en kødhammer. Fløden piskes stiv. Æggeblommer, sukker og Vanila røres godt. Flødeskummet blandes i og til sidst den knuste nougat. Isen fryses som Parfait-is. Tips: Man kan også lave nougat-is som creme-is. Man koger en creme-is og blander nougat i, når den er kold. Den fryses som Creme-is, se side 33.

Vanila-is eller Vanilje-is – se Parfait-is eller Creme-is

Pære belle Helene

anrettes portionsvis. Parfait-is eller creme-is dækkes med 1/2 kogt pære, overhældes med varm chokoladesauce og pyntes med marengs.

Banansplit

2 store eller 4 små bananer, 100 g mørk chokolade, 2 1/2 dl piskefløde, 1/4 liter creme-is, 25 g smuttede, flækkede, ristede mandler, 1 dl piskefløde, pisket til skum.

Bananerne skrælles og flækkes. Chokoladen brækkes itu, smeltes i fløden ved svag varme og gives et opkog. Afkøles og piskes let. Mandlerne smuttes, flækkes og ristes på tør pande. Ved servering kommes is og bananer i portionsskåle eller glas og overhældes med den smeltede chokolade. Pyntes med flødeskum og ristede mandler.

Dessert-geléer

Dessert-gelé kan fremstilles af mange ingredienser; vin, saft, chokolade, kaffe eller mælk, men de stivnes alle med husblas. Man kan beregne lidt mindre husblas end opgivet, hvis geléen ikke skal vendes. Modsat må man om sommeren evt. bruge mere end opgivet, især hvis geléen ikke stivner i køleskab. Husblasen udblødes altid i 5 min. i koldt vand og smeltes i gelésaften, hvis den er varm. Vin og frugtsaft af friske frugter mister smag ved kogning. Da smeltes den udblødte husblas i vandbad, og den kolde gelésaft røres i. Denne gelé stivner i løbet af et par timer. Den kogte gelésaft skal helst tilberedes dagen før, den skal serveres.

Gelésaften kan klares med æggehvider, se Den røde Kogebog, men mister smag herved. Derimod kan den uden skade sies igennem et filter, hvis den er uklar.

Den stivnede gelé i form kan vendes ud, når formen dyppes 2-3 sekunder i kogende vand. Emaljerede forme holdes 1-2 min. i vandet.

★ Abrikos-gelé

★ 200 g tørrede abrikoser, 3/4 liter kogt, koldt vand, 175 g sukker, 6 blade husblas, 1/2 ts. Vanila.

★ Vinskum-sauce: 3 pasteuriserede æggeblommer, 1 æg, 2 spsk. sukker, 2 spsk. citronsaft, 1 dl hvidvin.

Abrikoserne skylles godt og udblødes i vandet nogle timer. Sukkeret røres i. Abrikoserne står endnu nogle timer eller 1 døgn. De koges sagte 5-10 min. i sukkerlagen, tages op med hulske og lægges i en randform. Saften måles. Der skal være 4 dl. Er der mere bruges et ekstra blad husblas. Den udblødte husblas smeltes i den varme sukkerlage. Gelésaften hældes over frugterne. Randen stilles koldt.

Vinskum-sauce: Æggeblommer, æg, sukker, citronsaft og hvidvin piskes sammen i en gryde og varmes i vandbad eller over svag varme under stadig piskning, til saucen er jævn, let og skummende. Den må *ikke* koge. Den afkøles.

Ved servering dyppes formen et øjeblik i varmt vand og randen vendes ud på et fad. I midten lægges et par skefulde sauce og resten serveres til.

Appelsin-gelé

Saft af ca. 8 appelsiner og 3-4 spsk. citronsaft, i alt 4 dl saft, 10 blade husblas, 1/4 liter kogende vand, ca. 125 g sukker.

Pynt: 2 dl piskefløde, pisket til skum, 1 spsk. flormelis, appelsinskiver af 2 søde appelsiner, 1/2 tsk. Vanila.

Appelsinerne skylles godt, deles og presses. Saften sies, blandes med citronsaft og måles. Er der mindre end 4 dl, spædes med vand, er der mere, bruges tilsvarende mindre vand i husblasen.

Den udblødte husblas smeltes i ca. 1/4 liter kogende vand. Sukkeret røres i. Når det er smeltet, røres frugtsaften i. Gelésaften smages til. Geléen kan serveres i appelsinskallerne, i en skål eller som rand.

Rand: Gelésaften hældes i en randform, der stilles koldt, til geléen er stivnet. Randformen dypes et øjeblik i varmt vand, randen vendes ud på et fad. I midten fyldes letsødet flødeskum, smagt til med Vanila, i kanten lægges halve appelsinskiver, drysset med sukker. Vanila-cremesauce, se side 101, blandet med flødeskum, serveres til.

Skål: Appelsinbåde eller skiver, evt. drysset med lidt sukker, lægges i en skål. Gelésaften hældes over. Desserten stilles koldt. Vanila-cremesauce, se side 101, blandet med flødeskum, serveres til.

Appelsinskaller: De tomme skaller befries for hinder og rester af appelsinkød. De takkes i kanten med en saks og stilles på foldet køkkenpapir på et fad, så de står sikkert. Gelésaften hældes i. Når den er stivnet, kan den pyntes med flødeskumstoppe og grønne og/eller røde cocktailbær.

Citron-gelé med mandariner

1 dåse mandariner, saft af 1 citron, 10 blade husblas, 1 dl kogende vand, 125 g sukker, ca. 3 1/2 dl vand, 1 spsk. revet citronskal.

Mandarinerne stilles til afdrypning. Lagen blandes med citronsaften. Den udblødte husblas smeltes i 1 dl kogende vand. Sukkeret blandes i. Når det er smeltet, tilsættes mandarinlagen med citronsaften, samt så meget vand, at der er 7 dl i alt. Citronskal røres i. Mandarinerne lægges i en skål eller en randform. Lidt af gelésaften hældes over. Når det er stift, fyldes skålen eller randformen op med gelésaft og desserten stilles koldt. Ved servering dypes randformen et øjeblik i varmt vand og randen vendes ud på et fad. Flødeskum eller Vanila-cremesauce, se side 101, serveres til.

★ Harlekin-gelé

- ★ *1 dåse frugt cocktail (ca. 500 g), 4 dl æblemost, 1 tsk. Vanila,
9 blade husblas, 1/2 dl kogende vand.*
- ★ *Pynt: 1/2 liter Vanila-cremesauce, 2-3 spsk. flødeskum.*

Frugten stilles til afdrypning. Lagen og æblemosten blandes og smages til med Vanila og evt. sukker. Den udblødte husblas smeltes i 1/2 dl kogende vand. Saften røres i. Frugten lægges i en skål. Det meste af saften hældes over frugterne. Når det er stift, dækkes frugterne helt med resten af gelésaften. Cremesauce blandet med flødeskum serveres til.

Hvidvins-gelé

*1/2 liter hvidvin, 9 blade husblas, 1 dl kogende vand, ca. 100 g sukker, 2 spsk. citronsaft, 150 g grønne eller blå vindruer.
Pynt: 1/2 liter Vanila-cremesauce, 3 spsk. flødeskum, evt. cognac.*

Den udblødte husblas smeltes i 1 dl kogende vand. Sukkeret røres i. Når det er smeltet, tilsættes hvidvin og citronsaft. Blandingen smages til, evt. med mere sukker. Druerne deles og kernerne fjernes. Druerne lægges i en skål. Det meste af gelésaften hældes over. Når det er stift, hældes resten på. Vanila-cremesauce med flødeskum serveres til. Kan evt. smages til med cognac.

Jordbær i vin rosé

*1/2 kg jordbær, 2 spsk. flormelis, 1/2 fl (3 3/4 dl) vin rosé, 8 blade husblas, 1 dl kogende vand, ca. 3 spsk. sukker.
Pynt: 1/4 liter piskefløde, pisket til skum, 1 tsk. sukker, 1 tsk. Vanila.*

De nippede, skyllede bær afdryppes, lægges i en skål og drysses evt. med flormelis. Den udblødte husblas smeltes i 1 dl kogende vand. Sukkeret blandes i, og vinen tilsættes. Det meste af gelésaften hældes over bærrene. Skålen stilles koldt. Når geléen er stivnet, hældes den sidste gelésaft over. Letsødet flødeskum, smagt til med Vanila, serveres til.

Æbler i æblemostgelé, se side 63.

Mokka-gelé

1/4 liter stærk kaffe, 1 dl sukker, 10 blade husblas, 1/2 liter fløde.

Pynt: 2 dl piskefløde, pisket til skum, 1 tsk. sukker, 1 tsk. Vanila, evt. hakkede valnødder.

Sukkeret smeltes til karamel på en pande. Kaffen røres i og koges sammen med karamellen, til den er jævn. Der skal være 1/4 liter, når kogningen er slut. Er der mindre, tilsættes vand. Den udblødte husblas smeltes i den varme karamel. Fløden røres i. Blandingen fyldes i en randform, der stilles koldt. Ved anretningen dyppes formen et øjeblik i kogende vand og randen vendes ud på et fad. I midten fyldes letsødet flødeskum, smagt til med Vanila. Hakkede valnødder drysses over.

Rosenrand

1/2 kg højrøde jordbær, 150 g sukker, 1 tsk. Vanila, 1/2 liter rabarbersaft, evt. 1/4 dl rød frugtfarve, 10 blade husblas, 1 dl kogende vand.

Pynt: 2 dl piskefløde, pisket til skum, 1 tsk. sukker.

De skyllede bær drysses med sukker og Vanila og står ca. 1 time til sukkeret er smeltet. Saften sies fra og blandes med rabarbersaften. Smages til med sukker, og rød frugtfarve kan evt. røres i. Den udblødte husblas smeltes i 1 dl kogende vand. Saften røres i. Blandingen hældes i en randform og stilles koldt, til den er stivnet. Formen dyppes et øjeblik i kogende vand, og randen vendes ud på et fad. Jordbærerne blandes med letsødet flødeskum og fyldes i midten.

★ Rødvins-gelé (6-8 personer)

★ *3/4 liter rødvin, 4-5 spsk. sukker, 1 dl vand, 15 blade husblas.*

★ Vand og sukker koges og den udblødte husblas smeltes heri. Rødvinen blandes i. Hældes op i en randform eller en glasskål. Står køligt til geléen er stivnet. Serveres med Vanila cremesauce.

Frugtgrød

Frugtgrød kan koges af friske eller tørrede frugter eller af saft. De friske frugter renses som sædvanligt og bringes i kog i koldt vand uden sukker for hurtigt at blive møre. Bær eller frugtstykker kan blive i grøden, eller de kan sies fra, så man kun anvender saften.

Tørrede frugter vaskes og udblødes mindst 1 døgn for at blive vel-smagende. Brug kogt, koldt vand til udblødningen, fordi »hårdt« vand kan gøre frugten hård. Frugten koges mør i udblødningsvandet ved svag varme. Sukkeret tilsættes. Frugtgrød jævnes bedst med Ideal jævning. Rød Ideal jævning, der er tilsat farve, bruges til rød-grød. Blå Ideal jævning er uden farve, og Grøn Ideal jævning er tilsat farve og Non Oxal (kalciumklorid), så den skadelige oxalsyre i rabarberne neutraliseres.

Jævning: Ideal jævning skal altid udrøres i rigeligt kold saft eller vand. Jævningen hældes i den kogende saft eller frugt på en gang – under omrøring. Grøden koges 1 min. Den hældes op og drysses med sukker, så den ikke trækker skind.

Tilbehør: Serveres kold med mælk, fløde eller Vanila cremesauce.

Abrikosgrød, fin

250 g tørrede abrikoser, 3/4 liter kogt, koldt vand, ca. 125 g sukker, 3 spsk. Blå Ideal jævning, 1 tsk. Vanila, 1 dl vand.

Abrikoserne skylles omhyggeligt og kan klippes itu, hvis de er store. De lægges i blød 1 døgn i kogt, koldt vand. Koges sagte i vandet under låg 15 min. Sukkeret tilsættes. Jævnes, se ovenfor. Grøden hældes op, drysses med sukker og afkøles.

Blandet frugtgrød

250 g blandet, tørret frugt, 6 dl kogt, koldt vand, ca. 100 g sukker, 2 1/2 spsk. Blå Ideal jævning, 1 dl vand.

De skyllede frugter klippes itu, hvis de er store. De udblødes 1-2 døgn i kogt, koldt vand. Koges sagte i vandet under låg 5-10 min., og smages til med sukker. Jævnes, se ovenfor. Grøden hældes straks i en skål, drysses med sukker og afkøles.

★ Blommegrød

★ *500 g blommer, 1/2 liter vand, sukker efter smag, 4 spsk. Blå Ideal jævning, 1 tsk. Vanila, 1 dl vand.*

★ Blommerne vaskes, flækkes, udstenes og koges i vandet under låg ca. 5 min. Smages til med sukker og Vanila. Jævnes, se side 42. Grøden hældes op i en skål, drysses med sukker og afkøles.

Mirabelgrød

Opskrift og fremgangsmåde som Blommegrød.

Brombærgrød

Opskrift og fremgangsmåde som Blommegrød.

Ferskengrød

Opskrift og fremgangsmåde som Abrikosgrød, men der anvendes lidt mindre sukker.

Hindbærgrød

500 g hindbær, 4 dl vand eller ribssaft, 85 g sukker, 1 tsk. Vanila, 3-4 spsk. Rød Ideal jævning, 1 dl vand.

Bærrene skylles skånsomt, hvis det er nødvendigt og bringes i kog i vand eller saft. Sukker og Vanila tilsættes efter smag. Jævnes, se side 42. Grøden hældes op i en skål, drysses med sukker og afkøles.

Hybengrød

500 g friske hyben, 1 1/2 liter vand, 3 spsk. citronsaft, ca. 125 g sukker, 6 spsk. Rød Ideal jævning, 2-3 dl vand.

Blomst og stilk klippes af friske hyben, der skylles og koges i vandet under låg ca. 15 min. Saften sies fra og måles. Der skal blive 1 liter. Er der mindre spædes med vand, er der mere bruges 1 spsk Ideal jævning ekstra. Saften blandes med citronsaft og smages til med sukker. Bringes i kog og jævnes, se side 42. Grøden hældes op i en skål, drysses med sukker og afkøles.

★ Jordbærgrød

★ *500 g jordbær, 3-4 dl vand/rabarber eller ribssaft, 120 g sukker, 4 spsk. Rød Ideal jævning, 1 dl vand, 1 tsk. Vanila.*

★ Bærrene skylles. Bringes i kog ved svag varme i vand eller saft. Sukker tilsættes efter smag. Jævnes, se side 42. Vanila tilsættes. Grøden hældes op i en skål, drysses med sukker og afkøles.

★ Rabarbergrød, usiet

★ *500 g vinrabarber, 1/2 liter vand, ca. 170 g sukker, 4 spsk. Grøn Ideal jævning, 1 dl vand, 1 tsk. Vanila.*

★ Rabarberstilkene vaskes, skæres i stykker og koges få minutter med vandet. Sukkeret tilsættes efter smag. Jævnes, se side 42. Vanila tilsættes. Grøden hældes op i en skål, drysses med sukker og afkøles.

Rabarbergrød, siet

1 kg rabarber, 3/4 liter vand, ca. 170 g sukker, 6 spsk. Grøn Ideal jævning, 1 tsk. Vanila.

Rabarberstilkene vaskes, skæres i stykker og koges med vandet under låg ca. 20 min., til de er helt udkogte. Saften sies fra og måles. Der tilsættes vand, til der er 1 liter. Saften på nær 2 dl bringes i kog og tilsættes sukker. Jævnes, se side 42 – i stedet for vand, bruges de 2 dl rabarbersaft. Grøden hældes op i en skål, drysses med sukker og afkøles.

★ Rødgrød

★ *1 liter saft af 1/2-1 kg blandet bærfrugt, f.eks. hindbær, solbær og ribs. Ca. 150 g sukker, 6 spsk. Rød Ideal jævning, 1-2 tsk. Vanila.*

Saften sødes efter smag, 3/4 liter af saften bringes i kog. Jævnes, se side 42 – men med 1/4 liter saft. Vanila tilsættes. Grøden hældes op i en skål, drysses med sukker og afkøles.

Solbærgrød

500 g solbær, 1/2 liter vand, 125-150 g sukker, 4-5 spsk. Blå Ideal jævning, 2 dl vand, 1 tsk. Vanila

De skyllede solbær koges ved svag varme med vandet til bærrene brister. Sukker tilsættes efter smag. Jævnes, se side 42. Vanila tilsættes. Grøden hældes op i en skål, drysses med sukker og afkøles.

★ **Stikkelsbærgrød, ekstrafin**

★ *500 g stikkelsbær, 1/2 liter vand, 200-300 g sukker, 4-5 spsk. Blå Ideal jævning, 1 dl vand, 1 tsk. Vanila.*

★ Blomst og stilk klippes af bærrerne, der skylles og bringes i kog med vandet. Bærrerne kan nøjes med et opkog, så de ligger hele i grøden, eller koges 5 min., så de er helt udkogte. Sukker tilsættes. Jævnes, se side 42. Vanila tilsættes. Grøden hældes op i en skål, drysses med sukker og afkøles.

Sveskegrød, fin

300 g svesker uden sten, 3/4 liter kogt, koldt vand, skal af 1/2 citron, 75-85 g sukker, 2 1/2 spsk. Blå Ideal jævning, 1 dl vand, 1 tsk. Vanila.

Sveskerne lægges i blød i kogt, koldt vand 1 døgn. revet citronskal tilsættes. Sveskerne koges sagte møre i vandet ca. 15 min. Sukker tilsættes. Jævnes, se side 42. Grøden hældes op i en skål, drysses med Vanila og afkøles.

★ **Tyttebærgrød med pærer**

★ *175-200 g friske tyttebær, 100 g pærer, 1/2 liter vand, ca. 50 g sukker, 3 spsk. Rød Ideal jævning, 1 dl vand, 1 tsk. Vanila.*

★ De skyllede, sorterede tyttebær og de skrællede, ituskårne pærer uden kernehus koges i letsødet vand 5-10 min., til pærerne er møre. Resten af sukkeret tilsættes. Jævnes, se side 42. Vanila tilsættes. Grøden hældes op i en skål, drysses med sukker og afkøles.

Æblegrød

3/4 kg madæbler, 1/4 liter vand, ca. 175 g sukker, 1 1/2 spsk. Blå Ideal jævning, 1 tsk. Vanila.

Æblerne skylles og skrælles. De deles i kvarte. Blomst, stilk og kernehus fjernes. Æblerne snittes i småstykker, der koges i vandet under låg, til de er helt møre og næsten udkogte. Sukker tilsættes. Grøden hældes op i en skål, drysses med Vanila og afkøles.

Særlig populære opskrifter er mærket tre stjerner.

Frugtkompotter

Frugtkompot tilberedes af tørrede eller friske frugter. Friske bær drysses med sukker, til de safter, og koges derpå knap møre. Faste frugter koges i sukkerlage. Tørrede frugter udblødes i kogt, koldt vand tilsat lidt sukker, og koges møre i udblødningslagen. Frugtkompot serveres evt. med flødeskum eller råcreme.

Abrikoskompot

250 g tørrede abrikoser, 1/2-3/4 liter kogt, koldt vand, 125 g sukker, 1 tsk. Vanila.

Abrikoserne udblødes i vandet 1 døgn. Sukkeret røres i. Frugten koges i sukkerlagen 5-10 min. Vanila tilsættes. Kompotten afkøles og serveres med eller uden flødeskum.

★ Ananas Marie Louise

★ *4 tynde skiver sandkage eller 1 lagkagebund, 1/2-1 dl lys likør, 4 ananasskiver, 250 g friske eller frosne hindbær, 1 spsk. flormelis.*

★ *Råcreme: 1 pasteuriseret æggeblomme, 1 spsk. flormelis, 1/2 tsk. Vanila, 1 1/2 dl piskefløde, pisket til skum.*

Sandkageskiver eller en lagkagebund stikkes ud i runde kager på størrelse med ananasskiverne. De stænkes med likør og dækkes med ananasringene. Hindbær toppes op herpå og drysses med lidt flormelis. Æggeblomme, sukker og Vanila røres godt. Lige før serveringen blandes flødeskummet i, og cremen hældes over eller serveres til desserten.

Forårs ananas

4 skiver frisk eller henkogt ananas, 100 g friske eller frosne jordbær, 2 spsk. sukker, 1 spsk. citronsaft, 1 dl piskefløde, pisket til skum, 1/2 tsk. Vanila, evt. kandiserede violer.

Pynt: 4 store jordbær.

4 store jordbær lægges til side til pynt, resten nippes, moses og røres med sukker og citronsaft. Jordbærmosen røres i flødeskummet. Blandingen toppes op på ananasskiverne og pyntes med jordbær. Ved servering drysses med Vanila og kandiserede violer.

“Spejlæg”

4 tynde skiver sandkage eller 1 lagkagebund, 2 spsk. citronsaft, 4 friske eller henkogte ananasskiver, 4 henkogte abrikoser, 1 1/2 dl piskefløde, pisket til skum, 1 tsk. sukker, 1 tsk. Vanila.

Sandkageskiver eller en lagkagebund stikkes ud i runde kager på størrelse med ananasringene. De stænkes med citronsaft og vædes med lidt af lagen fra frugterne. På hver kageskive lægges en ananasring, der dækkes med flødeskum, smagt til med sukker og Vanila. Ved servering anbringes en abrikos på midten med den hvælvede side op.

Appelsinkompot

4 søde, saftige appelsiner, 3-4 spsk. sukker, 1/2 dl orangelikør. Tilbehør: 2 dl piskefløde, pisket til skum, 1 tsk. sukker, 1 tsk. revet appelsinskal.

Appelsinerne børstes og skylles godt. De gnides varme i hænderne og pilles. Det hvide lag fjernes fuldstændigt. Appelsinerne snittes i skiver på et fad. Kernerne fjernes. Appelsinerne drysses med sukker. Saften og likør hældes over. Kompotten trækker ca. 1/2 time. Serveres med flødeskum, smagt til med sukker, Vanila og revet appelsinskal.

★ Dessertblommer

- ★ *750 g friske blommer eller 300 g svesker + 4 dl vand, 15 mandler.*
- ★ *Lage: 1/4 liter vand, 125 g sukker, 1 1/2 dl sherry.*
- Pynt: Vanila, piskefløde, pisket til skum eller råcreme, se side 101.*

Blommerne skylles og udstenes gennem et snit foroven. Sveskerne skylles, udblødes i vandet nogle timer og udstenes. Mandlerne skoldes, smuttes og flækkes. Der lægges en mandelfilet i hver blomme. Vand og sukker bringes i kog. Halvdelen af blommerne lægges i og koges meget sagte i ca. 5 min. De tages op, før næste hold koges 5 min. Sherry tilsættes og alle blommerne lægges i gryden og varmes igennem 5-10 min., før der slukkes og dækkes med låg. Blommerne skal ikke koge i sidste omgang. Kompotten afkøles. Kan evt. drysses med Vanila eller man kan koge et stykke hel kanel med. Flødeskum eller råcreme serveres til.

★ Chantilly pærer

★ 4 store pærer. Lage af: 1/4 liter vand og 125 g sukker.
★ Pynt: 1/2 dl likør; 1 tsk. Vanila, 1 1/2 dl piskefløde, pisket til skum, 50 g makroner; 1 tsk. Vanila.

Halve skrællede pærer uden kærnehus koges møre i sukkerlage, afdryppes og afkøles. De lægges i en skål, overhældes med likør og drysses med Vanila. Flødeskum blandes med knuste makroner og Vanila. Hældes over lige før serveringen.

Karamelpærer

6-8 pærer, 175 g sukker, 1/4 liter vand, 1 tsk. Vanila.

Små, ensartede pærer, f.eks. gråpærer, vaskes og skrælles hele. Blomsten fjernes med spidsen af en kartoffelskræller. Stilken bibeholdes. Sukkeret smeltes til lys, brun karamel i en tykbundet gryde. Gryden fjernes fra ilden, 1/4 liter kogende vand hældes i lidt efter lidt. Pæerne koges møre heri over svag varme, ca. 30 min. De tages op og afkøles. Karamelsaucen koges jævn, smages til med Vanila og hældes over pæerne. Flødeskum serveres til.

Richelieu pærer

4-6 pærer, 2 dl rødvin, 1 spsk. sukker, 1 glas ribsgelé, revet skal af 1/2 appelsin.

Fløderis: 75 g ris, 1 1/2 dl vand, 1 1/2 dl piskefløde, pisket til skum, 1 tsk. sukker; 1 tsk. Vanila.

Pæerne børstes rene ved blomst og stilk, skrælles hele og koges møre i rødvin tilsat sukker, ribsgelé og appelsinskal. Pæerne afdryppes og afkøles. Lagen koges ind, til den er jævn. Risene drysses i kogende vand og koges under tætsluttende låg 15 min. De røres løse med en gaffel, afkøles og blandes med flødeskum, smagt til med sukker og Vanila. Ved servering toppes fløderisene op på et fad. Pæerne lægges langs kanten og dryppes med lagen.

★ "Muldvarpeskud"

★ 250 g svesker, 1/4 liter kogt, kold vand, mandler.
★ Råcreme: 2 pasteuriserede æggeblommer, 40 g flormelis, 1 tsk. Vanila, 2 dl piskefløde, pisket til skum, evt. 1 blad husblas.
★ Pynt: 50 g sukkerristet rugbrødsdrys, 50 g revet mørk chokolade.

De skyllede svesker udblødes i 1/4 liter kogende vand 1 døgn, udstenes og fyldes med halve mandler. de lægges i pyramideform og dækkes med råcreme, se side 101. Ved servering drysses med rugbrød og revet chokolade.

Flambering

Flamberede desserter er frugtkompotter, overhældt med 40 pct. spiritus, der antændes lige før serveringen.

Flamberede abrikoser

1 dåse henkogte abrikoser, 1 1/2 dl lys likør, Maraschino eller hvid Curacao, hakkede valnødder.

Tilbehør: 1/4-1/2 liter parfait-is, creme-is eller frosset fløde.

Abrikoserne afdryppes. De lægges i et varmt gratinfad, overhældes med likør, drysses med nødder og varmes 10 min. i ovn ved 175°. Likørdampene antændes, og desserten serveres brændende med isen til.

Flamberede bananer

4 bananer, 50 g smør, 4 spsk. sukker, 4 spsk. smuttede, hakkede mandler, saft og revet skal af 1 appelsin, 1 tsk. citronsaft, 1/2 dl lys likør, 1/2 dl cognac.

Bananerne skrælles. Smør og sukker varmes på en hed pande, til det er lysebrunt. Mandlerne brunes deri. Frugtsaft og likør røres i. Bananerne vendes i karamellen, til de er varme og glaserede. Panden fjernes fra varmen. Desserten overhældes med cognac eller 40 pct. lys likør, der straks antændes.

Flamberede pærer

4 friske eller 8 halve, henkogte pærer, 2 dl sherry, 75 g sukker, 2 dl sød abrikosmos, 1 dl cognac.

Tilbehør: 1/4 liter piskefløde, pisket til skum, 1 tsk. Vanila.

Friske pærer skrælles, deles, befries for blomst, stilk og kernehus og koges møre i sukkerlage. De afdryppede pærer varmes i sherry og sukker, lægges i et varmt gratinfad sammen med sherrylagen og dækkes med abrikosmos. Cognac hældes over og antændes. Desserten serveres straks med iskoldt flødeskum, smagt til med Vanila.

Desserten af friske frugter

Friske ananas

Toppen skæres af og gemmes til pynt. Frugten skæres på tværs i skiver, der igen stilles sammen til en hel frugt med bladdusken (blomsterstandens endeknop) øverst. Der lægges kniv og gaffel ved hver kuvert, så man kan fjerne skallen og skære rundt om midterstokken, der er træet.

Man kan også servere frisk ananas skrællet og "lige til at spise". Frugten deles på tværs. Hver halvdel lægges med snitfladen ned mod bordet. Man holder i bladdusken og skræller med en skarp kniv skallen af fra toppen og ned. "Øjnene" fjernes med spidsen af en skrællekniv. I halvdelen uden top stikker man en gaffel i midterstokken, så frugten ikke smutter. Den skrællede frugt deles på tværs i skiver. Midterstokken stikkes ud med en kolonneform. Ananas-kødet skal dufte godt og sødt, farven skal være solgylden.

Fyldte ananas

1. Toppen skæres af og evt. en tynd snitflade i bunden, så frugten kan stå. Kødet løsnes i kanten og bunden med en skarp kniv og tages op. Frugtkødet deles på langs i kvarte. Midterstokken skæres væk. "Øjnene" fjernes. Kødet skæres i mindre stykker.

2. Frugten skæres med en skarp kniv igennem på langs, gennem toppen og bunden, så man får to halvdele. De hules ud. Midterstok og "øjne" fjernes. Kødet skæres i mindre stykker.

Friske jordbær eller hindbær, stykker af grapefrugtkød, blå druer og lignende kan drysses med lidt sukker og blandes med ananaskødet. Salaten kan marineres i likør, før den fyldes i frugtskallen.

Frugt-is af ananassaft kan fryses halvtstiv, se side 34, og fyldes i frugtskallen, der lukkes med alufolie og fryses til isen er stiv. Anretningen pyntes med ananasstykker og jordbær. Hvis man blander små stykker af frisk ananas i en frugtsaft-is, fryser de til isklumper og er ikke velsmagende. De kan derimod bedre blandes i en parfait-is, som også kan fryses i frugtskålen. Der fryser de ikke så hårdt.

Appelsinkompot, se side 47.

Appelsinkurve

2 appelsiner, 2 clementiner, 1/2 dl lys likør, 1 tsk. citronsaft, grønne og røde cocktailbær

Appelsinerne skylles, tørres og trilles varme i hænderne. De deles på tværs. Kødet pilles forsigtigt ud, skæres i snitter og befries for kerner. Clementinerne pilles og deles i både, der blandes med appelsinstykkerne og marineres i likør og citronsaft, samt evt. lidt sukker. Appelsinskallerne renses for hinde og kødtrævler. De takkes i kanten med en saks. Frugten fyldes i og pyntes med halve cocktailbær.

Appelsin-sandwich

4 appelsiner, 2 pigeoner, 2 spsk. citronsaft, 2 spsk. sukker, 1 1/2 dl piskefløde, pisket til skum, 10 druer, 4 valnødder, 1 spsk. revet mørk chokolade, 1 tsk. Vanila.

Appelsinerne pilles og skæres i skiver. De to midterskiver fra hver appelsin lægges til side. Resten skæres sammen med æblerne i småstykker, der marineres i citronsaft og sukker. Flødeskummet blandes forsigtigt i. Salaten lægges mellem to appelsinskiver, pyntes i kanten med halve, udstenede druer og i midten med en valnøddekerne, og drysses med chokolade og Vanila.

★ **Appelsin-sveske-dessert**

★ *200 g svesker uden sten, 1/4 liter vand, 3 appelsiner, 1 1/2 dl lys likør, 10 smuttede, snittede mandler.*

★ *Creme: 1 pasteuriseret æggeblomme, 2 spsk. sukker, 1/4 tsk. Vanila, 2 dl creme fraiche, 1 stiftpisket pasteuriseret æggehvide.*

Sveskerne skylles og udblødes i vandet, ca. 6 timer. De gives et opkog. Appelsinerne skylles, pilles og skæres i skiver. Evt. kerner fjernes. En glasskål fores med appelsinskiver, der stænkes med likør eller drysses med lidt sukker. Sveskerne fyldes i. Resten af likøren hældes over. Mandlerne drysses på. Æggeblomme, sukker og Vanila røres sammen. Creme fraichen tilsættes lidt efter lidt. Æggehviden blandes forsigtigt i. Ved servering hældes cremen over desserten, pyntes med appelsinsnitter og sveskestykker.

Appelsin-banansalat

2 appelsiner, 2 bananer, 1 spsk. citronsaft, 1 spsk. sukker, 1/2 dl orangelikør, 2 dl piskefløde, pisket til skum.

Frugten skylles og pilles. Frugtkødet skæres i skiver, lægges lagvis i en skål og marineres 1/2 time i citronsaft, sukker og likør. Flødeskum og små kransekager serveres til.

Bananbåde

2 bananer, 1 appelsin, 1 rødt æble, 3 spsk. sukker, 2 spsk. citronsaft, 2 dl piskefløde, pisket til skum.

De skyllede bananer flækkes på langs med en skarp kniv. Banankødet pilles forsigtigt ud, skæres i terninger og marineres i sukker og citronsaft. Appelsin- og æbleterninger blandes i. Kort tid før anretningen blandes flødeskummet i frugten. Salaten fyldes i halve bananskaller.

★ Banan Chantilly

★ *4 bananer, 100 g sød abrikosmos eller -marmelade, 2 spsk. knuste makroner, 2 dl piskefløde, pisket til skum, 1 tsk. sukker, 1 tsk. vanila.*
★ *Pynt: 2 spsk. revet mørk chokolade.*

Banancerne skrælles. Banankødet flækkes på langs og lægges igen sammen med abrikosmos, der er blandet med makroner. Resten af mosen lægges over banancerne. Letsødet flødeskum, smagt til med Vanila, lægges eller sprøjtes på som pynt. Chokolade drysses over.

Bananruller med nødder

6 bananer, 1 spsk. honning, 1/2 tsk. Vanila, 2 spsk. citronsaft, 50 g hakkede nødder.
Pynt: 2 dl piskefløde, pisket til skum, rønnebærgelé, halve, udstenede druer.

Banancerne skrælles. 2 bananer moses med en gaffel og røres med honning, Vanila og citronsaft, samt nødder. Resten af banancerne rulles i denne blanding. Banancerne sprøjtes med flødeskum og pyntes med rønnebærgelé og druer.

Fersken Aurora

4 friske, modne ferskner, 1 spsk. citronsaft, 150 g friske jordbær, 3 spsk. sukker, 1 blad husblas, 2 dl piskefløde, pisket til skum.

Pynt: 8 hele jordbær.

Ferskerne skoldes, flås og flækkes. Stenene fjernes. Frugten dryppes med citronsaft, for ikke at blive mørk. Jordbærrene skylles, moses og røres med sukker. Tilsættes 1 blad udblødt og smeltet husblas. Flødeskummet blandes i. Ferskerne stilles på en bund af jordbærmousse og pyntes med jordbær.

★ Fersken Seribe

★ *4 små friske ferskner, 1 spsk. citronsaft, 25 g smuttede, snittede mandler, 50 g friske hindbær, 1 tsk. sukker, 4 marengsskaller, 100 g ribbede ribs, 75 g sukker, 1/2 tsk. Vanila.*

★ *Tilbehør: 1/4 liter piskefløde, pisket til skum, 2 tsk. sukker, 1/2 tsk. Vanila.*

Ferskerne skoldes og flås. Stenen fjernes gennem et snit. Ferskerne pensles med citronsaft for ikke at blive mørke. Mandelfilet' er stikkes i. Hindbærrene fordeles i marengsskallerne og drysses med sukker. Ferskerne stilles ovenpå. Ribsene moses, røres med sukker og Vanila og hældes over. Flødeskum, smagt til med sukker og Vanila serveres til.

Frugtsalat

3/4-1 kg frisk eller henkogt frugt, 4 spsk. sukker, 1 tsk. Vanila, 2 spsk. kogende vand, 2 spsk. citronsaft eller 1 1/2 dl lys likør. Pynt: evt. revet mørk chokolade, hakkede nødder og cocktailbær.

Tilbehør: Kransekage, flødeskum, råcreme, creme fraiche m.m.

Forskellige frugtblandinger: Appelsiner, bananer og druer. Friske ferskner og hindbær. Grapefrugt, ananas og jordbær. Melon, grapefrugt og kirsebær. Æbler, pærer og blommer.

Alle frugter – også tørrede, udblødte – i alle sammensætninger kan bruges. Frugterne renses og deles. Stilk, sten og kerner fjernes. Frugten lægges straks i lage for ikke at blive mørk. Man bruger lage af sukker og Vanila, smeltet i kogende vand og citronsaft – eller lagen fra hengkogte frugter – eller likør. De to første kan smages til med likør eller anden spiritus. Frugtsalat drysses evt. med nødder, revet chokolade eller cocktailbær.

Amerikansk frugtsalat

1/2 kg forskellige rå frugter.

Sauce: 2 pasteuriserede æg, saft af 1 citron og 1 appelsin, 3 spsk. sukker, 1 tsk. Vanila, 1 dl piskefløde, pisket til skum.

Pynt: valnødder, røde og grønne cocktailbær.

Abrikoser, appelsiner, bananer, vindruer, pærer og æbler egner sig. Frugten renses. Pærer og æbler kan bruges med skal, hvis frugten er fin. Stilk, kernehus og sten fjernes. Frugten deles i passende stykker og blandes. Æg, frugtsaft og sukker piskes sammen i en gryde og varmes i vandbad eller over svag varme, til saucen er jævn. Den må *ikke* koge. Saucen afkøles, blandes med Vanila og flødeskum og hældes over frugtsalaten. Pyntes med valnødder og cocktailbær.

Abemad (frugtsalat)

2 røde æbler, 2 bananer, 2-3 spsk. sukker, 2 spsk. citronsaft, 2 dl skoldede rosiner, 50-100 g nødder, 2 dl piskefløde, pisket til skum, 1/2 tsk. Vanila.

Frugterne skylles godt. Æblerne skæres i terninger. Bananerne flås og skæres i skiver. Frugten marineres i sukker og citronsaft. Rosiner og nødder tilsættes. Serveres med flødeskum, smagt til med Vanila.

★ Grapefrugtkurve 1

★ *2 grapefrugter, 125 g jordbær eller røde spisekirsebær.*

Pynt: 2-3 spsk. sukker, 1/2 tsk. Vanila, evt. likør.

★ Frugterne skylles godt. Bærrerne afdryppes. Kirsebærrerne udstenes. Grapefrugterne deles. Frugtkødet løsnes med en grapefrugtkniv, pilles ud af hinderne, blandes med bærrerne og fyldes tilbage i skallerne. Sukker og Vanila drysses over. Likør kan dryppes på.

Skovbund

1/4 liter piskefløde, pisket til skum, 1 tsk. sukker, 1 tsk. Vanila.

Pynt: 1 brev gøn krymmel eller 3-4 spsk. revet mørk chokolade.

Marengs: 2 æggehvider, 125 g flormelis, kakao til at drysse over som pynt.

Flødeskum smages til med sukker og Vanila og breddes ud på et fad. Krymmel eller chokolade drysses over.

Æggehvider og sukker piskes helt stive. Massen fyldes i en sprøjtepose med tylle (0,6 cm i diameter) og sættes på bagepapir. Marengsen formes som hatte og stilke til champignon. Marengsen bages i ca. 1 time ved 130°. Under bagningen holdes ovndøren åben ved hjælp af en ske. Marengsen skal være tør udvendig og blød indeni. Når marengsen er bagt, sættes hatte og stilke sammen med et let tryk. Champignonerne drysses med kakao, og de stilles i flødeskummet.

Jordbær romaine

1/2 kg friske jordbær, 2-3 spsk. sukker, 1/2 tsk. Vanila, 1/4 liter piskefløde, pisket til skum, 1 blad husblas, 2 spsk. kogende vand, 2 spsk. flormelis.

Pynt: 1 stort jordbær med stilk, mandelbuer, se nedenfor.

Bærrene skylles, nippes og drysses med sukker og Vanila. Den udblødte husblas smeltes i 2 spsk. kogende vand. Sukkeret røres i og blandingen afkøles til 37°. Husblasopløsningen hældes på en gang i flødeskummet og røres ud deri. Flødeskum og jordbær lægges lagvis på et fad i pyramideform. Man slutter med en top flødeskum og et stort bær. I kanten stilles mandelbuer med citronglasur.

Mandelbuer (ca. 50 stk.)

50 g smør, 50 g flormelis, 1 tsk. revet citronskal, 1 tsk. citronsaft, 30 g smuttede, maledede mandler, 25 g hvedemel.

Glasur: 100 g flormelis, 2 spsk. citronsaft.

Smørret røres blødt. Sukkeret drysses i. Citronskal, saft, mandler og mel røres i. Dejen fyldes i en sprøjtepose med flad tyll og sprøjtes ud på en smurt plade i flade bånd på ca. 6 cm. Kagerne bages i forvarmet oven 6 min. ved 185°. Alle kagerne skal være bagt på en gang. Pladen afkøles 1-2 min., før kagerne forsigtigt løsnes med en paletkniv og bues over en flaskehals. Hvis de sidste kager bliver hårde, må pladen stilles i ovnen igen et øjeblik. Mandelbuerne kan gemmes i en dåse. De glaseres med citronglasur ved servering.

★ Jordbær Romanoff

★ *750 g friske jordbær, saft af 1 appelsin, 1 tsk. pulveriseret pomeransskal, 1/2 dl orangelikør.*

★ *Pynt: 2 dl piskefløde, pisket til skum.*

Bærrene nippes, skylles og afdryppes. De marineres nogle timer i appelsinsaft, pomeransskal og likør. Frugten dækkes med flødeskum lige før serveringen.

Kirsebær med creme fraiche

1/2-3/4 kg røde, søde kirsebær, evt. 1/2 dl Maraschino likør, 2 dl creme fraiche, 1 tsk. Vanila, 2-3 spsk. sukker, 1 dl piskefløde, pisket til skum.

Pynt: 5-10 pistacier eller mandler, farvet grønne.

Kirsebærrene skylles og udstenes. Creme fraiche smages til med Vanila og sukker og blandes med flødeskum. Cremen lægges som en vold på et fladt fad. Kirsebærrene hældes i midten og kan stænkes med likør. Pistacierne snittes på langs og drysses på cremen.

Tips! Skoldede, smuttede mandler kan snittes og lægges i grøn frugtfarve. De tørres og drysses på.

Melonkurv

1 melon, 1/2-1 kg frugtsalat, se side 53.

Pynt: vinblade, blomster eller drueklaser.

Melonen stilles med stilken op. Der beregnes ca. 2 cm på hver side af stilken til hank. Man skærer lodret ned et lille stykke og derpå vandret ind, til man møder hanken. Kernerne fjernes. Melonkødet løsnes med en ske og skæres i firkanter. Kanten af kurven kan takkes med en kniv. Melonkødet blandes med f.eks. hindbær og ribbede ribs eller med grapefrugt og jordbær. Salaten marineres i sukker og citronsaft eller likør. Den fyldes i kurven, der pyntes med vinblade, blomster eller drueklaser.

★ Fyldte cantaloupes

★ *2 små cantaloupes meloner.*

★ *Fyld: 125 g ribs, 4-5 spsk. sukker, 1/2 tsk. stødt ingefær, 3 blade husblas, 1 dl piskefløde, pisket til skum, 125 g hindbær.*

Pynt: vinblade.

Melonerne skylles og tørres. Stilken skæres bort og en tynd snitflade, så de kan stå. De deles og befries for kerner. Ribbede, skyllede ribs knuses let, blandes med sukker, ingefær og udblødt, smeltet husblas. Når sukkeret er smeltet, og saften begynder at blive jævn, blandes flødeskummet forsigtigt i og dernæst hindbærrene. Moussen fordeles i melonerne, der stilles koldt. De anrettes på vinblade.

**Pistacier er grønne mandler fra pistacietræet,
som gror i middelhavslandene.**

Trifli

Ordet trifli kommer nok af det engelske ord, trifle – en bagatel, som man kan lave i en fart af det, der er for hånden: Lidt knuste makroner eller tvebakker, stænket med en rest vin, dækket med syltetøj eller marmelade og pyntet med en top flødeskum. En trifli kan også være en velforberedt, fyldig og lægger dessert.

Ananas-fersken trifli

Fyld: 50 g makroner, 1 dl ananaslage.

Frugt: 1 dåse ananasterninger, 4 henkogte ferskner.

Tilbehør: 250 g hindbær, 4 spsk. sukker, 1 ts. Vanila, 1 blad husblas, 2 dl piskefløde, pisket til skum.

Pynt: 8-10 hindbær.

Makronerne fugtes med ananaslage. Ananasterninger og fersken-snitte lægges over. Hindbærene moses, røres med sukker og Vanila. Tilsættes 1 blad udblødt og smeltet husblas. Flødeskummet blandes i. Ved servering kommes flødeskumsblandingen ovenpå frugten og pyntes med hindbær.

Ananas-jordbær trifli

Fyld: 50 g makroner, 3 spsk. hvidvin.

Frugt: 350 g ananasterninger, 250 g jordbær.

Trifli creme: 1/4 liter fløde, 2 æggeblommer, 2 spsk. sukker, 1 spsk. Tørsleffs cremepulver til kogning, 1 dl piskefløde, pisket til skum.

Pynt: evt. flødeskumstoppe.

Makronerne stænkes med vin. Fløde, æggeblommer, sukker og cremepulver røres sammen og gives et opkog. Cremen afkøles i ro, røres blød og blandes med flødeskum. Cremen kommes på makronerne og dækkes med ananas. Jordbærerne kan vendes i flormelis, før de lægges øverst. Der kan pyntes med flødeskumstoppe.

★ Appelsin trifli



Fyld: 50 g makroner, 1/2 dl sherry.

Frugt: 3-4 appelsiner, 2 spsk. sukker.

Appelsincreme: saft af 2 appelsiner, saft og revet skal af 1/2 citron, 1/4 liter vand, 75 g sukker, 1 æg, 2 spsk. Tørsleffs cremepulver til kogning.

Pynt: 1 dl piskefløde, pisket til skum.

Makronerne stænkes med sherry. Appelsinerne pilles, skæres i skiver, lægges på makronerne og drysses med sukker. Appelsinsaft, revet skal og citronsaft blandes med vand, til der er 1/2 liter. Bringes i kog med sukkeret og jævnes med sammenpisket æg og cremepulver. Cremen afkøles og kommes på frugten. Ved servering pyntes med flødeskum.

Appelsin-sveske trifli

Fyld: 50 g makroner.

Frugt: 150 g svesker, 1 1/2 dl kogt, koldt vand, 1 spsk. sukker, 1/2 tsk. citronsaft, 1/2 dl sherry, 10 mandler, 2 appelsiner, 2 spsk. sukker.

Creme: 1/4 liter fløde, 2 æggeblommer, 2 spsk. sukker, 1 spsk. Tørsleffs cremepulver til kogning.

Pynt: 1 dl piskefløde, pisket til skum, appelsinskiver drysset med sukker.

De skyllede svesker udblødes i kogt, koldt vand 6-12 timer. De koges sagte 10 min. i udblødningsvandet, tilsat sukker, citronsaft og sherry. Sveskerne udstenes og kan fyldes med skoldede, smuttede mandler. Kompotten hældes over makronerne. Fløde, æggeblommer, sukker og cremepulver røres sammen og gives et opkog. Cremen afkøles og røres blød. Cremen hældes på sveskerne. Ved servering dækkes med flødeskum og appelsinskiver, drysset med sukker.

Banan trifli

Fyld: 50 g makroner.

Frugt: 2-3 bananer, 1 spsk. citronsaft, 1 dl solbærsaft, hyben-saft eller solbærsyltetøj.

Pynt: 1/4 liter piskefløde, pisket til skum, 1 tsk. Vanila.

Bananer skrælles, skæres i skiver og lægges på halvdelen af makronerne. De dryppes med citronsaft og dækkes med resten af makronerne. Saft eller syltetøj hældes over. Ved servering pyntes med flødeskum, smagt til med Vanila.

★ Blomme trifli

★ *Kompot: 1/2 kg modne blommer eller 250 g svesker, 3 1/2 dl kogt, koldt vand, 25 mandler, 2 spsk. sukker, 1 dl sherry.*

★ *Fyld: 100 g makroner.*

Pynt: 200 g cremefraiche, 1/2 dl fløde, 1 spsk. sukker, 1 tsk. Vanila.

Blommerne skylles, udstenes gennem et snit foroven og fyldes med skoldede, smuttede mandler. De marineres nogle timer i sukker og sherry. Sveskerne skylles, udblødes i vandet 6-12 timer og gives et opkog. De udstenes, fyldes med mandler og marineres i sukker og sherry. Makronerne dækkes med blomme eller sveskekompotten. Ved servering pyntes med creme fraiche, rørt blød med fløde og smagt til med sukker og Vanila.

★ Fersken Trianon

★ *Frugt: 250 g jordbær, 2 spsk. sukker, 1/2 dl lys likør, 4 små, modne ferskner, 1 dl vand, 4 spsk. sukker.*

★ *Fyld: 4 makroner, 1/4 liter Vanila-is, 1 dl piskefløde.*

Pynt: 4 jordbær med stilk.

Jordbærerne nippes og skylles. 1/3 moses, blandes med sukker og likør. Resten af bærrene kommes i. Trækker under låg 1/2 time. Fersknerne skal evt. skoldes, før de kan flås. Stenene fjernes gennem et snit. 1 dl vand og 4 spsk. sukker koges sammen og hældes varm ovenpå fersknerne, der vendes i lagen under afkølingen.

Anretning: Isen fordeles i 4 portionsglas. Makronerne dyppes i likør eller ferskenlage og lægges på isen med undersiden op. Fersknerne anbringes på makronerne. Jordbærpuréen hældes over. På hver fersken lægges lidt flødeskem, hvori der stilles et jordbær.

Gammeldags søndags trifli

Fyld: 50 g makroner, 3-4 spsk. madeira.

Frugt: Brombærsyltetøj, jordbærsyltetøj el. lign.

Creme: 3 æggeblommer, 2-3 spsk. sukker, 1/4 liter fløde, 2 blade husblas, 1 tsk. Vanila.

Pynt: 2 dl piskefløde, pisket til skum, gelé eller syltede bær.

Creme: æggeblommer, sukker og fløde røres sammen og varmes, til det begynder at blive jævnt, men må *ikke* koge. Den udblødte husblas smeltes i cremen og smages til med Vanila. Cremen afkøles. Makronerne stænkes med vin. Syltetøjet lægges over og dækkes med creme. Ved servering pyntes med flødeskum og gelé eller syltede bær.

Kiwi trifli

50 g makroner, 1/2 dl lys portvin eller likør, 6 kiwifrugter.

Creme af 1/2 brev Tørsleffs cremepulver uden kogning, 1/4 liter mælk, 1/4 liter piskefløde, pisket til skum.

Pynt: kiwiskiver og revet mørk chokolade.

Makronerne stænkes med portvin eller likør. Frugterne skrælles, skæres i skiver og anrettes på makronerne. Cremen tilberedes efter opskriften på posen og flødeskum blandes i. Cremen hældes over frugten, og desserten pyntes med kiwiskiver og revet chokolade.

Rabarber trifli

Kompot: 1/2 kg rabarber, 175 g sukker, 1 tsk. Vanila.

Fyld: 50 g makroner.

Råcreme: 1 pasteuriseret æggeblomme, 1 spsk. flormelis, 1/2 tsk. Vanila, 1/4 liter piskefløde, pisket til skum.

De skyllede rabarberstilke snittes fint, drysses med sukker og står lunt, til de safter. Kompotten varmes langsomt, koges sagte 10-15 min., til stilkene er møre. Smages til med Vanila. Kompotten afkøles. Lige før serveringen kommes rabarberne over makronerne og overhældes med råcreme.

Råcreme: Æggeblomme, flormelis og Vanila røres godt. Flødeskummet vendes forsigtigt i.

3 upiskede æggeghvider fylder 1 dl.

Rysteribs med cornflakes og flødeskum

1/2 kg ribbede ribs, 250 g sukker, 1 tsk. Vanila.

Pynt: 1 1/2 dl piskefløde, pisket til skum, 2 tsk. sukker, cornflakes.

Ribsene skylles og afdryppes. Nogle af dem moses. Resten af ribsene, sukker og Vanila røres i. Kompotten røres, til sukkeret er smeltet og kommes i en skål. Ved servering pyntes med letsødet flødeskum drysset med cornflakes.

★ Stikkelsbær trifli

★ *Stikkelsbærmos: 350 g grønne stikkelsbær, 1/2 dl vand, 150 g sukker, 2 tsk. Blå Ideal jævnning.*

★ *Fyld: 8-10 knuste marengs.*

Råcreme: 1 pasteuriseret æggeblomme, 2 spsk. sukker, 1/2 tsk. Vanila, 1/4 liter piskefløde, pisket til skum, 1 stiftpisket pasteuriseret æggehvide.

De nippede, skyllede bær og vandet koges til mos under låg. Til sættes sukker og afkøles. Jævnnes, se side 42. Hældes over knuste marengs i en skål. Æggeblomme og sukker røres, til sukkeret ikke knaser mere. Vanila, flødeskum og stiftpisket æggehvide blandes forsigtigt i. Ved servering hældes cremen over.

Tyttebær ris

1/4 liter tyttebærsyltetøj, 1/4 liter kogte løse ris, 1/4 liter piskefløde, pisket til skum, 1 spsk. flormelis, 1 tsk. Vanila.

Lidt af de løskogte ris lægges i en skål og dækkes med tyttebærsyltetøj. Resten af risene blandes i flødeskummet og smages til med flormelis og Vanila. Hældes over syltetøjet ved servering.

**Kagecreme med Tørsleffs cremepulver tåler både
bagning og nedfrysning.**

Æbledesserter

Æbler er vor mest anvendte frugt og fås hele året.

★ Æbler i creme 1

★ *Kompot: 4 store eller 6-8 små æbler, 1 spsk. citronsaft, 2 dl vand, 4 spsk. sukker, 1 dl sherry.*

★ *Creme: 2 dl fløde, 2 æggeblommer, 1 spsk. sukker, 1 tsk. Vanila, 1 dl piskefløde, pisket til skum.*

Pynt: 50 g marcipan, 2 spsk. flormelis, ribsgelé.

Æblerne skylles. Kernehuset bores ud. Æblerne skrælles og pensles med citronsaft, så de ikke bliver mørke. Vand, sukker og vin bringes i kog. Æblerne koges møre heri og afkøles. Fløde, æggeblommer og sukker varmes under stadig omrøring, til det begynder at blive jævnt, men det må ikke koge. Cremen smages til med Vanila, afkøles og blandes med flødeskum. Æblerne stilles i cremen. Marcipanen æltes med flormelis, rulles ud og stikkes ud i takkede kager, der formes til kræmmerhuse og stikkes i æblerne. Lidt ribsgelé lægges i kræmmerhuset som pynt.

Æbler i creme 2

Kompot: 4 store eller 8 små æbler, 2 dl vand, 4 spsk. sukker, ribs- eller æblegelé, 1 tsk. Vanila.

Cremesauce: 1/2 liter mælk, 1 æggeblomme, 1-2 spsk. sukker, 2 tsk. Tørsleffs cremepulver til kogning, evt. piskefløde, pisket til skum.

Halve, skrællede æbler uden kernehus koges møre i sukkerlage, afkøles og fyldes med gelé i hulrummet. De drysses med Vanila. Mælken koges. Æggeblomme, sukker og cremepulver røres sammen. Lidt af mælken dryppes i. Jævningen røres i resten af mælken, og cremen gives et opkog. Den afkøles og kan evt. blandes med flødeskum, før den hældes rundt om æblerne.

Flydende øer

Kompot: 4 store eller 6-8 små æbler, 1 spsk. citronsaft, 2 dl vand, 4 spsk. sukker, 1 dl sherry. Marengs: 4 æggehvider, 125 g sukker, 1 tsk. Vanila, Vanila cremesauce: se side 101. Pynt: evt. gelé.

Æblerne koges som Æbler i creme 1, og stilles i et ildfast, smurt fad. Æggehviderne piskes stive og halvdelen af sukkeret drysses i, mens man stadig pisker. Resten af sukkeret blandes med Vanila og tilsættes på en gang til sidst. Marengsen kommes ovenpå æblerne og bages i ovnen i ca. 15 min. Ved servering hældes varm Vanila cremesauce udenom. Marengslåget pyntes evt. med gelé. Tips! Desserten kan serveres lun eller kold.

Æbler Mariette

4 æbler, 2 dl vand, 4 spsk. sukker, 1 tsk. citronsaft.

Kastaniepuré: 200 g kastanier, kogt, afskallet og moset eller 100 g kastaniepuré, 2 spsk. sukker, ca. 1 dl piskefløde.

Tilbehør: abrikossauce, se side 100, evt. piskefløde, pisket til skum.

Halve, skrællede æbler uden kernehus koges i vand, sukker og citronsaft, til de er møre. Kogte, afskallede kastanier males gennem kødmaskinen. Puréen smages til med sukker og røres blød med fløde. Den sprøjtes ud i 8 ringe, hvorpå æblerne anbringes med hulrummet op. Her lægges 1 tsk. tyk abrikossauce. Resten serveres til, evt. blandet med lidt flødeskum.

Æble-omelet, se Omelet med æbler, side 86.

★ “Æble-pindsvin”

★ *8 halve æbler, kogt til kompot, se ovenfor, 15 skoldede smuttede mandler, 100 g smeltet mørk chokolade.*

★ *Tilbehør: 2 dl piskefløde, pisket til skum.*

Skoldede, smuttede mandler flækkes og snittes på langs i smalle strimler, der ristes på tør pande, til de er gyldne. Æblerne lægges med den buede side op. Overhældes med den smeltede chokolade. Mandlerne stikkes i. Serveres med flødeskum.

Æbler i æblemostgelé

Kompot: 4-5 æbler, 2 dl. vand, 4 spsk. sukker, 1 spsk. citronsaft.

Gelé: 3 3/4 dl æblemost, 1 1/4 dl lage fra æblerne, 6 blade husblas, 1/2 tsk. Vanila.

Tilbehør: 1/2 liter Vanila cremesauce, se side 101, evt. piskefløde, pisket til skum.

Halve, skrællede æbler uden kernehus koges møre i vand med sukker og citronsaft. Æblerne lægges i en randform, 6 blade husblas udblødes i koldt vand og smeltes i den varme sukkerlage. Den sies og blandes med æblemost, til der er 1/2 liter i alt. Gelésaften smages til med Vanila og hældes over æblerne. Når geléen er stivnet, dypes formen et sekund i kogende vand og randen vendes ud på et fad. Lidt cremesauce, evt. blandet med et par spiseskefulde flødeskum hældes i midten. Resten af cremesaucen serveres til.

Creme-æblekage

4-6 æbler, 2 dl vand, 4 spsk. sukker, ribsgelé.

Creme: 1/4 liter fløde, 2 æg, delte, 3 spsk. sukker,

2 tsk. Tørsleffs cremepulver til kogning.

Tilbehør: 2 dl piskefløde, pisket til skum, 1 tsk. Vanila.

Æblerne skylles, skrælles og halveres. Blomst, stilk og kernehus fjernes. Æblerne koges møre i vand med sukker og afkøles. Ribsgelé fyldes i hulrummet, hvor kernehuset har siddet. Æblerne lægges i et ildfast, smurt gratinfad med den buede side op. Fløden koges. Æggeblommer, sukker og cremepulver røres sammen. Den kogende fløde dryppes i. Cremen hældes tilbage i gryden og gives et opkog. De stiftpiskede æggehvider vendes forsigtigt i. Cremen hældes over æblerne. Bagetid: 1/2 time ved 175°. Serveres varm med flødeskum, smagt til med Vanila.

Bagte æbler med abrikos

4-6 æbler, 2 dl vand, 4 spsk. sukker, abrikosmos.

Dej: 3 æggeblommer, 3 spsk. sukker, 4 spsk. rasp, 1 dl fløde,

3 æggehvider, 1/4 tsk. Tørsleffs bagepulver.

Tilbehør: 2 dl piskefløde, pisket til skum, 1 tsk. sukker, 1 tsk. Vanila.

Æblerne halveres og koges som ovenfor. Abrikosmos fyldes i hulrummet, hvor kernehuset har siddet. Æblerne stilles i et ildfast, smurt fad. Æggeblommer og sukker røres godt. Rasp og fløde blandes i. Æggehviderne piskes stive med bagepulveret og blandes i med let hånd. Dejen hældes over æblerne. Bagetid: 1/2 time ved 200°. Serveres med flødeskum, smagt til med sukker og Vanila.

★ Mandel-æblekage

★ *1/2 kg æbler, 50 g sukker, 1 dl sherry, 1/2 tsk. Vanila.*

★ *Dej: 3 æggeblommer, 3 spsk. sukker, 75 g smeltet smør, 50 g smuttede, hakkede mandler, 3 æggehvider, 1/4 tsk. Tørsleffs bagepulver.*

Tilbehør: 2 dl piskefløde, pisket til skum, 1/2 tsk. Vanila.

Æblerne skylles, skrælles og skæres i både. Blomst, stilk, og kernehus fjernes. Æblebådene dampes møre i sukker og sherry under låg. Vanila tilsættes. Æblerne lægges i et ildfast, smurt fad. Æggehviderne piskes stive med bagepulveret og blandes forsigtigt i. Dejen hældes over æblerne. Bagetid: 1/2 time ved 200°. Serveres med flødeskum smagt til med Vanila.

★ Bondepige med slør

- ★ *Æblemos af 3/4 kg æbler, ca. 175 g sukker, 1 tsk. Vanila, 200 g rugbrøds-drys.*
- ★ *Pynt: 2 dl piskefløde, pisket til skum, 4 spsk. revet mørk chokolade, ribsgelé.*

Æblemos tilsættes sukker og Vanila. Lægges lagvis med rugbrøds-drys i en skål. Nederst og øverst lægges brød. Desserten dækkes med flødeskum og drysses med chokolade. Firkanter af ribegelé lægges om pynt.

Dansk æblekage

*Æblemos af 3/4 kg æbler, ca. 175 g sukker, 1/2 tsk. Vanila, 100 g sukkerristet kagerasp (se side 68).
Pynt: 2 dl piskefløde, pisket til skum, 1 tsk. sukker, 1/2 tsk. Vanila, æblegelé.*

Æblemosen tilsættes sukker og Vanila. Afkøles og lægges lagvis med sukkerristet kagerasp i en skål. Nederst og øverst lægges rasp. Desserten dækkes med flødeskum, smagt til med sukker og Vanila. Pyntes med gelé.

Bagt, dansk æblekage

Opskrift som ovenfor, 75 g smør.

Æblemos og rasp lægges lagvis som ovenfor, men i en smurt springform eller høj tærteform med løs bund. Nederst og øverst lægges rasp. Smeltet smør hældes over. Kagen bages 1 time ved 185°. Den serveres lunken, pyntet med gelé og flødeskum til eller kold, dækket med flødeskum og pyntet med gelé.

Fynsk æblekage

*1/2 kg æbler, 1/4 kop sukker, 1/4 kop rugbrøds-drys, 1/2 kop rasp, 1/2 kop farin, 50 g smør.
Tilbehør: 1/4 liter piskefløde, pisket til skum, 1 tsk. Vanila.*

Æblerne skylles, rives groft på råkostjernet og blandes med sukker. Rugbrøds-drys, rasp og farin blandes godt og lægges lagvis med æblerasp i et ildfast, smurt fad. Nederst og øverst lægges brød. Smørklatter anbringes her og der. Bagetid: 1 time ved 185°. Æblekagen serveres varm med flødeskum, smagt til med Vanila.

Karamel-æblekage

100 g sukker, 2 dl vand, 1-2 spsk. smør, 3/4 kg æbler, 100 g hindbærsyltetøj, 100 g rasp, 50 g smør.

Pynt: 2 dl piskefløde, pisket til skum, 1 tsk. Vanila.

Æblerne skylles, skrælles og deles. Kernehus, blomst og stilk skæres fra. Sukkeret smeltes til karamel i en gryde. Vand, smør og æbler tilsættes. Æblerne koges næsten møre under låg. I et ildfast, smurt fad lægges halvdelen af æblerne. Hindbærsyltetøjet hældes over og drysses med halvdelen af raspen. Resten af æblemosen lægges ovenpå og drysses med rasp. Smørklatter anbringes her og der. Bagetid: 1/2 time ved 200°. Desserten serveres lunken med flødeskum, smagt til med Vanila.

★ Nem æblekage

★ *1/2 kg æbler, 50 g skoldede rosiner, ca. 100 g sukker, 2 tsk. kanel.*

★ *Dej: 185 g smør, 65 g hvedemel, 90 g farin, 65 g havregryn. 2 dl piskefløde, pisket til skum, 1 tsk. Vanila.*

Æblerne skylles og deles i både. Kernehus, blomst og stilk skæres fra. Æblebåde og rosiner lægges i et ildfast, smurt fad og drysses med sukker og kanel. Koldt smør snittes i småstykker og smuldres i melet. Farin og havregryn blandes i. Dejen lægges i klumper på frugten. Bagetid: 1 time ved 185°. Æblekagen serveres varm med flødeskum, smagt til med Vanila.

Moritskage

1/2 kg æbler, 1 dl. vand, 1/2 dl. sherry, ca. 100 g sukker.

Dej: 65 g smør, 65 g sukker, 3 æggeblommer, 1/2 tsk. kardemomme, 65 g rugbrøds-drys, 3 stiftpiskede æggehvider, 1/4 liter fløde.

Tilbehør: 2 dl piskefløde, pisket til skum.

Æblerne skylles, skrælles og skæres i både. Blomst, stilk og kernehus fjernes. Æblestykkerne dampes møre i vand, vin og sukker til væden er fordampet. Æblerne lægges i ildfast, smurt fad. Smør og sukker røres godt. Æggeblommerne tilsættes. Kardemomme og rugbrøds-drys blandes i. De stiftpiskede æggehvider vendes i med let hånd. Dejen trækkes hen over æblerne. Fløden hældes over. Bagetid: 1 time ved 185°. Kagen kan spises varm eller kold med flødeskum.

Amerikansk æblepie

Dej: 250 g hvedemel, 1/4 tsk. salt, 175 g smør, 1 dl vand.

Fyld: 3/4 kg æbler, 175 g sukker, 1 tsk. citronsaft, evt. 1 tsk. kanel, 1 spsk. smør.

Tilbehør: 2 dl piskefløde, pisket til skum, 1 tsk. Vanila.

Mel og salt sigtes sammen. Koldt smør snittes i småstykker og smuldres i melet. Dejen samles og æltes med vand. Den deles. Halvdelen rulles ud på en smurt springforms bund. Den overskydende dej skæres fra og rulles ud til en bred strimmel, der lægges som kant, når rammen er spændt på bunden. Æblebåde lægges på, drysses med sukker og kanel og stænkes med citronsaft. Smørklatter lægges her og der. Resten af dejen rulles ud på melstrøet bord til en rund flade, der lægges over som låg. Dejkannten foldes ned over, så æblerne er lukket inde. Dejen pensles med lidt æg. Prik med en gaffel hist og her, så dampen fra æblerne kan slippe ud. Bagetid: 1 time ved 200°. Pien serveres varm eller kold med flødeskum smagt til med Vanila eller vanilje-is, se side 37.

★ Bobs æblepie

★ *1/2 kg syrlige æbler, 1/2 kg kogte, mosedede kartofler, 2 spsk. smør, 75-100 g sukker, 1 tsk. Vanila, 2 æggeblommer, 2 stiftpiskede æggehvider.*

★ *Tilbehør: 2 dl piskefløde, pisket til skum, 1/2 tsk. Vanila.*

Kartoffelmosen røres med smeltet smør, sukker og Vanila. Æggeblommerne tilsættes. Æblerne skylles, skrælles og skæres i både. Blomst, stilk og kernehus fjernes. Æblestykkerne blandes i dejen. De stiftpiskede æggehvider vendes forsigtigt i til sidst. Bagetid: 45 min. ved 200°. Pien serveres varm med flødeskum, smagt til med Vanila.

Æble-sne

2-3 æggehvider, 75 g sukker, 2 blade husblas, 1/2 dl kogende vand, 1 spsk. citronsaft, 1 dyb tallerken kold æblegrød.

Tilbehør: 2 dl piskefløde, pisket til skum, 1 tsk. Vanila, gelé.

Æggehviderne piskes stive. Sukkeret drysses i, mens man stadig pisker. Den udblødte husblas smeltes i 1/2 dl kogende vand. Citronsafte blandes i. Når opløsningen er afkølet til 37° piskes den i hviderne. Grøden piskes i, en skefuld ad gangen. Desserten fyldes i en skål og pyntes med flødeskum, smagt til med Vanila, og firkanter af gelé.

Stegte æbler

4-8 æbler, 50 g smør, 1 tsk. Vanila, 1 spsk. sukker, evt. 1 tsk. kanel, 1 spsk. skoldede rosiner.

Pynt: evt. piskefløde, pisket til skum.

Æblerne skylles. Kernehuset bores ud. Smør, Vanila, sukker, kanel og rosiner røres sammen og stoppes ned i æblerne. Æblerne stilles i et smurt, ildfast fad og steger i ovnen ved 200 ° ca. 30 min. efter æblernes størrelse og fasthed. Æblerne kan pakkes ind i folie og steges over grill. De serveres varme, evt. med flødeskum.

Mormors stegte æbler

6 skiver franskbrød, 1 dl kogende vand, 1 dl sukker, 6 små æbler, 2 spsk. skoldede rosiner, 2 spsk. hakkede mandler, 1 tsk. Vanila.

Pynt: evt. piskefløde, pisket til skum.

Franskbrødsskiverne lægges i et ildfast, smurt fad. Kogende vand og sukker røres sammen og hældes over. Æblerne skylles og skrælles. kernehuset bores ud. Æblerne bages ved 185° ca. 1/2 time, til de er møre og brødskiverne lysebrune og karamelagtige. Flødeskum kan serveres til.

★ Stegte æbler på en anden måde

★ *3/4 kg æbler, 200 g farin, 50 g skoldede rosiner, 25 g smuttede, hakkede mandler, 100 g rasp, 50-75 g smør.*

★ *Pynt: 2 dl piskefløde, pisket til skum, 1 tsk. Vanila.*

Æblerne skylles, skrælles og deles. Kernehus, blomst og stilk skæres fra. Æblerne snittes i tynde både. Halvdelen lægges i et ildfast, smurt fad, drysses med rosinerne og halvdelen af farinen, mandlerne og raspen. Resten af æblerne lægges over og dækkes med resten af sukkeret, mandlerne og raspen. Smørret fordeles på overfladen. Bagetid: ca. 1 time ved 175°. Serveres lunkne med flødeskum, smagt til med Vanila.

Karamel æbler, se side 120.

Æblerne kan serveres med flødeskum.

Kagerasp

50 g smør, 100 g rasp, 50 g sukker.

Smørret smeltes på panden. Rasp og sukker blandes og ristes i fedtstoffet under stadig omrøring.

Æbleringe i beignetdej

6 æbler, 1 spsk. citronsaft.

Beignetdej: 125 g hvedemel, 1/8 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1/4 tsk. salt, 1 tsk. sukker, 1 1/2 dl mælk, 1 helt æg, 1 spsk. olie, 1 spsk. øl.

Kogning: olie, palmin eller raffinol til kogningen.

Pynt. 50 g flormelis.

De skyllede, skrællede æbler befries for blomst og stilk. Kernehuset bores ud. Æblerne skæres i 1 cm tykke skiver og pensles med citronsaft for ikke at blive mørke. Mel, bagepulver og krydderier sigtes sammen og røres til jævning med mælken. Et sammenpisket æg, olie og øl røres i. Olien varmes til 185°. Æbleringene dyppes i dejen og kommes umiddelbart efter i fedtstoffet. De koges lysebrune på begge sider, affedtes på køkkenrulle og serveres varme, drysset med flormelis. Tips! Hvis dejen glider af æblerne, før de kommer i fedtet, må æblerne vendes i lidt tørt hvedemel, før de dyppes i dejen.

★ Æbletrifli 1

★ *1/2 kg æbler, kogt til mos og sødet eller en rest æblegrød.*

★ *Creme: 2 æggeblommer, 2 spsk. rukker, 1/4 liter mælk, 3 blade husblas, 2 dl piskefløde, pisket til skum, gelé, 1 tsk. Vanila.*

Fyld: 100 g makroner, 1 dl sherry.

Æggeblommer og sukker røres godt. Mælken koges og dryppes i æggeblommerne under omrøring. Cremen hældes tilbage i gryden og varmes et øjeblik, men må *ikke* koge. Den udblødte husblas smeltes derpå i den varme creme. Cremen afkøles, røres blød og blandes med det meste af flødeskummet. Makroner og vin lægges i en skål. Æblemosen lægges over og dækkes med cremen. Ved servering pyntes med resten af flødeskummet, gleéfirkanter og drysses med Vanila.

★ Æbletrifli 2

2 æbler, 1 spsk. citronsaft, 2 spsk. sukker, 1 tsk. Vanila, 1/4 liter piskefløde, pisket til skum, 4 spsk. Guld-korn.

Citronsaft, sukker og Vanila røres sammen. Æblerne skylles og rives ned deri. Flødeskummet blandes forsigtigt i. Desserten anrettes på Guld-korn.



Dessertkager

Abrikoskage (upside-down-cake)

*1/2 kg henkogte abrikoser, 2 spsk. smør, 3 spsk. sukker.
Sukkerbrødsdej: 2 æggehvider, 1/4 tsk. Tørsleffs bagepulver,
2 æggeblommer, 3 spsk. abrikoslage, 165 g sukker, 85 g
hvedemel.*

Til overhældning: 1 dl abrikoslage.

Pynt: 2 dl piskefløde, pisket til skum, 8 røde cocktailbær.

En lagkageform med høj kant og fast bund, smøres med rigeligt smør, der drysses med sukker. Afdryppede abrikoser lægges i formen med den hvælvede side op. Æggehviderne piskes stive med bagepulveret. Æggeblommerne piskes med saft og sukker, til det er tykt og fyldigt. Æggehviderne blandes i. Melet sigtes, vendes i dejen og hældes over frugten. Bagetid: 30-40 min. ved 185°. Kagen dryppes varm med abrikossaft. Før den er helt kold, vendes den forsigtigt ud af formen. I hulrummet i hver abrikos lægges et rødt cocktailbær. Serveres med flødeskum.

★ Ananaskage 1

★ *1 lagkagebund af sukkerbrødsdej: 1 æg, 50 g sukker, 1/4 tsk.
Vanila, 2 spsk. hvedemel, 1 spsk. kartoffelmel, 1/4 tsk.
Tørsleffs bagepulver.*

★ *Ananascreme: 1 æggeblomme, 1 spsk. sukker, 1 spsk.
Tørsleffs cremepulver til kogning, 1 1/2 dl ananassaft, saft og
revet skal af 1/2 citron.*

Pynt: 6-8 ananasskiver, 1-2 dl piskefløde, pisket til skum.

Æg, sukker og Vanila piskes godt. Mel og bagepulver sigtes sammen og blandes med let hånd i æggesnapsen. Dejen hældes i en smurt, melstrøget lagkageform. Bagetid: 10 min. ved 200°. Bunden afkøles på en rist og kan gemmes i kagekasse. Æggeblomme, sukker, cremepulver, frugtsaft og -skal røres sammen og gives et opkog. Cremen afkøles og røres derefter blød. Nogle timer før serveringen hældes cremen på bunden. Ved servering pyntes med ananasringe og flødeskum.

Ananaskage 2 (upside-down-cake)

Opskrift og fremgangsmåde som abrikoskage.

Der anvendes 1/2 kg ananas i stedet for abrikoser.

★ Appelsin-lagkage

- ★ *2 lagkagebunde: 2 æggehvider, 1/4 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 tsk. Vanila, 150 g sukker, 2 æggeblommer, 75 g hvedemel.*
- ★ *Fyld: 6 kernefri, søde appelsiner. Saftsirup af: 3 appelsiner, 2 spsk. citronsaft, 175 g sukker, 2 spsk. revet appelsinskal.*
- Tilbehør: 1/4 liter piskefløde, pisket til skum, 1 spsk. flormelis.*

Æggehviderne piskes stive med bagepulveret. Vanila og sukker drysses i under stadig piskning. Æggeblommerne røres i. Melet vendes i til sidst med let hånd. Dejen fyldes i en smurt, melstrøet springform. Bagetid: 35 min. ved 200°. Kagen løsnes i kanten og vendes forsigtigt ud af formen. Den afkøles på en rist og flækkes. Appelsinsaft, citronsaft, sukker og revet appelsinskal gives et opkog. Den ene bund fugtes med halvdelen af lagen og dækkes med appelsinskiver. Den anden bund lægges over og dækkes med resten af appelsinstykkerne. Resten af den varme lage hældes over hele kagen. Den stilles koldt nogle timer og serveres med flødeskum smagt til med Vanila.

Citron-marengs pie

Tærtebund: 150 g hvedemel, 2 spsk. kartoffelmel, 1/8 tsk. Tørsleffs bagepulver, 75 g smør, 1/2 sammenpisket æg, 2 spsk. sukker.
Citroncreme: 3 æggeblommer, 100 g sukker, 3 dl vand, 1 dl citronsaft, 1 Tørsleffs cremepulver til kogning, 1 spsk. smør.
Marengs: 3 æggehvider, 1/2 tsk. Tørsleffs bagepulver, 150 g sukker.

Mel, kartoffelmel og bagepulver sigtes sammen. Smørret hakkes i. Æg og sukker piskes sammen og æltes i melet. Dejen rulles ud på den løse bund af en springform. Dejresterne æltes med mere mel, trilles til en pølse, der lægges som en 2 cm høj kant på tærtebunden. Denne prikkes. Bagetid: 18 min. ved 200°. Den tages forsigtigt ud af formen og afkøles på en rist.

Æggeblommer, sukker, vand og citronsaft, samt Tørsleffs cremepulver og smør blandes sammen og gives et opkog under stadig omrøring. Cremen afkøles. Tærtebunden stilles på en smurt plade. Den kolde citroncreme hældes på og dækkes med stiftpisket marengs, se side 73. Dessertkagen bages gylden 15 min. ved 175° lige før serveringen.

Chokoladekage

100 g usaltet smør, 75 g sukker, 75 g marcipan, 2 æggeblommer, 100 g mørk chokolade, 100 g hvedemel, 1/2 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1/2 tsk. Vanila, 1/2 dl mælk, 2 æggehvider.

Smør, sukker og marcipan røres blødt og hvidt. Mælken varmes ved svag varme og chokoladen smeltes heri. Æggeblommerne røres en efter en i marcipanblandingen. Mel, bagepulver og Vanila sigtes sammen og røres i massen skiftevis med chokoladen. Æggehviderne piskes stive og vendes i massen. massen fyldes i en smurt meldrysset tærteform. Tærten bages ved 150° i ca. 35 min. Tærten afkøles og drysses med sigtet flormelis.

Chokoladekage med kastaniecreme

Dej: 50 g kakao, 2 dl kogende vand, 175 g smør, 300 g farin, 4 æg, 225 g hvedemel, 1 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1/2 tsk. Tørsleffs natron.

Fyld: 500 g sødet kastaniepuré, 200 g mørk chokolade, 1/2 liter piskefløde, pisket til skum.

Pynt: revet mørk chokolade eller sigtet kakao.

Kakao røres med kogende vand og afkøles. Smør og farin piskes sammen. Æggene tilsættes et ad gangen. Rør kakaoblandingen i. Tilsæt mel, der er blandet med bagepulver og natron. Dejen hældes i en springform og bages ved 175° i 1 time. Kagen afkøles i formen. Når kagen er kold, flækkes den til 3 bunde. Rør kastaniepuré med smeltet chokolade lidt efter lidt. Flødeskum røres i. Bundene lægges sammen med 2/3 af cremen. Resten kommes ovenpå og på siderne af kagen. Revet chokolade eller kakao sigtes over før servering. Tips! Kagen bliver bedre af at stå koldt et døgn før serveringen.

Diana kage

4 lagkagebunde: 4 æg, 150 g sukker, 1 spsk. citronsaft, 100 g mandler eller kokosmel, 25 g hvedemel, 1/4 tsk. Tørsleffs bagepulver.

Fyld: 500 g abrikosmos, 2 dl piskefløde, pisket til skum.

Glasur: 125 g flormelis, 1 spsk. citronsaft.

Pynt: mandelflager eller kokosmel.

Æggeblommer, citronsaft og sukker piskes tykt. Æggehvider og bagepulver piskes stift. Æggehviderne vendes forsigtigt i blommerne. Mel og kokosmel blandes og vendes i dejen. Dejen fyldes i en smurt, melstrøget springform. Bagetid: 30 min. ved 185°. Kagen afkøles. Den flækkes med en skarp kniv i 4 bunde. Den øverste

overtrækkes med citronglasur og drysses med mandler eller kokosmel. Abrikosmos og flødeskum blandes og fordeles på resten af bundene. Kagen lægges sammen 2-6 timer, før den skal serveres.

Frugttærte med marengslåg

Tærtebund: 125 g hvedemel, 1/8 tsk. Tørsleffs bagepulver, 75 g smør, 3 spsk. sukker, 1/2 sammenpisket æg.

Fyld: 500 g frugtmos eller henkogte frugter.

Marengs: 1 æggehvide, 1 knsp. Tørsleffs bagepulver, 50 g sukker, 1 tsk. Vanilla.

Tilbehør: evt. piskefløde, pisket til skum.

Mel og bagepulver sigtes. Smørret hakkes i med en kniv. Æg og sukker piskes sammen og æltes i dejen, der lægges koldt, til den stivner. Dejen rulles ud på en løs lagkagebund. Den overskydende dej skæres af og trilles med lidt ekstra mel til en pølse, der lægges i kanten af kagen. Tærtebunden prikkes. Bagetid: 20 min. ved 225°. Frugtmos, henkogte eller syltede frugter lægges på kagen.

Marengs: Æggehviden piskes stiv med bagepulveret. Halvdelen af sukkeret drysses i, mens man pisker. Resten af sukkeret blandes med Vanilla og vendes i med let hånd. Marengsdejen trækkes over frugten. Kagen bages yderligere 15 min. ved 175°. Serveres varm eller kold, evt. med flødeskum.

★ **Gelé-lagkage**

★ *2 lagkagebunde*

★ *Frugt-gelé: 1/2 liter appelsin- og citronsaft, 1/2 liter vand, ca. 175 g sukker, 15 blade husblas.*

★ *Fyld: Jordbær og ananas eller appelsiner og blå druer.*

Kagecreme: 1/4 liter fløde, 2 æggeblommer, 2 spsk. sukker, 1 spsk. Tørsleffs cremepulver til kogning.

Pynt: Piskefløde, pisket til skum.

Den udblødte husblas smeltes i 1/2 liter kogende vand. Sukkeret smeltes i den varme opløsning. Frugtsaften tilsættes. Gelésaften smages til. En høj tærteform med fast bund pyntes med frugt. Frugten dækkes knapt med gelésaft. Når det er stift lægges en lagkagebund på og dækkes med kagecreme: fløde, æggeblommer, sukker og cremepulver røres sammen og gives et opkog. Cremen afkøles og røres blød. Den anden lagkagebund lægges over. Når resten af gelésaften er tyktflydende, dryppes den ned i kanten af formen. Når geleen er stivnet, og kagen skal serveres, dyppes formen et sekund i kogende vand. Kagen vendes ud på et fad og kan evt. pyntes med flødeskum.

★ Jordbærtærte med gelé

★ *Tærtebund: 125 g hvedemel, 2 spsk. kartoffelmel, 1/8 tsk. Tørsleffs bagepulver, 100 g smør, 1/2 sammenpisket æg, 3 spsk. sukker.*
★ *250 g faste jordbær, 250 g bløde jordbær, der presses til saft eller 2 dl hvidvin, sukker efter smag, 3 blade husblas.*
Tilbehør: 2 dl piskefløde, pisket til skum, 1 tsk. Vanila.

Mel, kartoffelmel og bagepulver sigtes sammen. Koldt smør hakkes i. Æg og sukker piskes sammen og æltes med melet. Dejen rulles ud på en smurt springforms bund. Den overskydende dej æltes med 2-3 spsk. ekstra mel, trilles til en pølse og lægges som kant. Bunden prikkes med en gaffel. Bagetid: 15 min. ved 225°. Den afkøles på en rist. 250 g fine faste jordbær nippes, skylles og afdryppes. De halveres og lægges på tærtebunden. Lidt flormelis drysses på. Ca. 250 g bløde, modne jordbær moses. Saften sies fra. Saft eller vin sødes og røres i den udblødte, smeltede husblas. Når gelésaften begynder at blive jævn, kommes den over bærrerne. Overfladen glattes med en varm kniv. Serveres med flødeskum smagt til med Vanila.

Jordbær kage

2 lagkagebunde, se ananaskage 1 side 70, 1 kg jordbær, 125 g sukker, 1/4 liter piskefløde, 2 tsk. flormelis, 1 tsk. Vanila.
Pynt: 25 pæne jordbær.

Kagen laves 1-2 timer før serveringen. – Bærrerne nippes og skylles. Jordbærrerne knuses ganske let og drysses med sukker. Lagkagebundene stænkes med vin. Fløden piskes stiv med sigtet flormelis og Vanila. Halvdelen hældes ud over den ene bund og dækkes med jordbærrymosen. Den anden bund lægges ovenpå og dækkes med resten af flødeskummet. Der pyntes med hele jordbær.

★ Kanel lagkage

★ *Kanelbunde: 130 g smør, 130 g sukker, 1 sammenpisket æg, 130 g hvedemel, 2 tsk. kanel, 1/2 tsk. Tørsleffs bagepulver.*
★ *Fyld: 2 1/2 dl piskefløde, pisket til skum.*

Smør og sukker røres godt, det sammenpiskede æg tilsættes. Melet sigtes med kanel og bagepulver og røres i. Dejen fordeles i 4-6 smurte, melstrøede lagkageforme, ca. 20 cm i diameter. Bagetid: 10 min. ved 185°. Bundene vendes forsigtigt af formene, så snart de er bagt, og afkøles på en rist. Bundene lægges sammen med flødeskum umiddelbart før serveringen.

Kræmmerhus 1

Dej: 3 æg, 150 g sukker, ca. 3 spsk. vand, 100 g mel.

Fyld: 1/2 liter piskefløde, 1 tsk. Vanila.

Pynt: ribsgelé.

Pisket dej: Æg piskes med vand og sukker. Melet sigtes i. Dejen smøres ud (så tyndt, at den næsten er gennemsigtig), på en smurt, melet plade i firkantede eller runde kager. Bagetid: 6-8 min. ved 200°. Kagerne løsnes en ad gangen og rulles til kræmmerhuse. Når kagerne er kolde, kan de ikke formes, men man kan stille pladen i ovnen igen et øjeblik. Kræmmerhuse lægges inden i hinanden for at holde faconen. De kan gemmes længe i en kagedåse. Portionen giver ca. 25 stk.

Servering: Kræmmerhusene fyldes med flødeskum, smagt til med Vanila og anrettes i en skål med sukker, hvor de kan stå. De pyntes med en teske gelé. Tips! Kræmmerhuse kan også fyldes med is, æble-sne, se side 67, eller fromage.

Kræmmerhuse 2

Rørt dej: 125 g smør, 125 g sukker, 125 g hvedemel, 4 stift-piskede æggehvider.

Dejen røres som sandkage og bages som ovenfor.

Kærligheds tærte

Mørdej: 250 g hvedemel, 185 g smør, 65 g sukker, 2 æggeblommer, 1/2 dl fløde, 1 spsk. rom.

Creme: 1/4 liter fløde, 2 æggeblommer, 2 spsk. sukker, 1 spsk.

Tørsleffs cremepulver til kogning, 2 1/2 dl hindbærfrysetøj.

Pynt: 2 dl piskefløde, pisket til skum, 1 tsk. Vanila.

Koldt smør hakkes fint i melet. Sukker, æggeblommer, fløde og rom røres sammen og æltes i. Dejen rulles ud i 6 tynde mørdejsbunde og prikkes med en gaffel. Bagetid: 10 min. ved 185°. De afkøles på en rist og kan gemmes i kagedåse. Fløde, æggeblommer, sukker og cremepulver røres sammen og gives et opkog. Ved servering lægges bundene sammen skiftevis med creme og frysetøj. Tærten dækkes med flødeskum, smagt til med Vanila.

Æggehvider kan ikke piskes stive, hvis der er den mindste dråbe æggeblomme deri – eller hvis piskeris og skål ikke er fedtfri.

Mandelrand (6-8 personer)

250 g mandler, 250 g sukker, 5 æggehvider, 1/8 tsk. Tørsleffs bagepulver.

Overtræk: 250 g mørk chokolade.

Fyld: is eller frugtsalat.

Mandlerne skoldes, smuttes og males i blenderen. Blandes med halvdelen af sukkeret. Æggehviderne piskes stive med bagepulveret. Sukkeret uden mandler piskes i lidt efter lidt. Mandel-sukkerblandingen blandes forsigtigt i på en gang. En randform 24 cm i diameter smøres med smør og stilles koldt, til smørret er stivnet. Den smøres en gang til. Når dette er stift, drysses en spiseske rasp rundt i formen. Mandeldejen fyldes i. Bagetid: 20 min. ved 185°. Kagen afkøles i formen, gerne 1-2 dage. Formen lunes og randen vendes ud på et fad. Chokoladen brækkes itu og smeltes i en skål over damp. Den smøres på randen med en pensel. Chokoladen stivner og bliver hård. Foretrækkes et blødt overtræk, se side 123. Lige før serveringen fyldes mandelranden med is, sorbet eller frugtsalat.

Marengs-lagkage

Marengs-bunde: 4 æggehvider, 200 g sukker, 1 tsk. eddike, 1 tsk. Vanila.

Fyld: Henkogte frugter, abrikosmos, kage-creme eller fløde-skum, smagt til med kaffe, revet mørk chokolade, orangelikør, hindbærmos eller lignende.

Marengs: Æggehviderne piskes stive. Halvdelen af sukkeret piskes i lidt efter lidt. Massen piskes tæt og sej med eddike. Resten af sukkeret blandes forsigtigt i på en gang. Dejen smøres ud på en smurt, melstrøet plade i to runde eller firkantede bunde. Den ene pyntes med udsprøjtede marengstoppe. Bundene tørres ved 125-150° med ovndøren på klem, til de løsner sig fra pladen. De afkøles på en rist. Gemmes i en tæt lukket dåse. Lægges sammen med fyldet kort tid før serveringen.

Marie Louise kage

3 lagkagebunde, 2 dl ribsgele.

Mandelcreme: 1/4 liter fløde, 50 g smuttede, hakkede mandler, 1 æggeblomme, 2 spsk. sukker, 3 blade husblas.

Smørcreme: 125 g smør, 100 g flormelis, 1-2 spsk. mandelcreme, 1/2 dl maraschino likør. Pynt: gele.

Fløden bringes i kog med mandlerne. Æggeblommer og sukker røres godt. Fløden dryppes i. Cremen varmes et øjeblik, men må ikke

køge. Den udblødte husblas smeltes i cremen. Den afkøles, røres blød og smøres på den ene bund. Den anden bund dækkes med ribsgelé og lægges over. Den tredje bund trækkes over med smørcreme, se side 102, smagt til med likør og lægges øverst. Resten af smørcremen sprøjtes ud som rosetter i kanten af kagen. Der lægges en teske ribsgelé i hver roset. Kagen kan lægges sammen og pyntes i forvejen.

Nøddetærte

200 g hasselnødder uden skal, 200 g sukker, 1/4 tsk. Tørsleffs bagepulver, 3 æg.

Pynt: mørk chokolade, piskefløde, pisket til skum.

Blend nødderne og rør dem sammen med sukker, bagepulver og æg. Smør et tærtfad (30 cm i diameter) og drys lidt sigtet mel over. Kom nøddemassen i og bag tærten ved 180° i 30 min. Pas på at tærten ikke bliver for mørk. Læg evt. et stykke pergamentpapir over, når halvdelen af bagetiden er gået. Tærten afkøles og pyntes med flødeskum og revet chokolade.

Othello kage, se Den blå Bagebog.

Rubinsteinke

1 makronbund eller 75 g små makroner, 100 g hindbærmarmelade.

Romfromage, se side 18, 14-16 valnøddestore vandbakkelse, se side 93.

1-2 dl flødeskum, chokoladeglasur, se side 103, 1 spsk. stødt nougat, se side 18.

Man bager en makronbund eller lægger små makroner tæt på serveringsfadet og dækker bunden med hindbærmarmelade. Romfromagen tilberedes og fyldes i en rund form, der er skyllet i koldt vand. Små vandbakkelse bages af afbagt dej, se side 93. Knust nougat laves som til nougatfromage. Ved anretningen vendes fromagen ud på makronbunden. Vandbakkelse fyldes fra bunden med flødeskum med en sprøjtepose, dyppes i chokoladeglasur og stilles i kanten af fromagen. Nougat drysses over.

Kagerne slipper let i teflonbelagte forme, men lettere i siliconeforme.

Rungsteds lyksalighed

1 marengsbund, 250 g friske eller frosne hindbær, 1 spsk. citronsaft, 100 g sukker.

Kagecreme, se side 73, 2 dl piskefløde, pisket til skum, 1 tsk. Vanila.

De skyllede bær dryppes med citronsaft og røres med sukkeret. De lægges på marengsbunden og dækkes med creme. Desserten pyntes med flødeskum og drysses med Vanila.

★ Savarin med jordbær

★ *Dej: 15 g gær, 1/2 dl mælk, 125 g mel, 75 g smør, 1 spsk. sukker, 1 æg, 1 æggeblomme, reven skal af 1 citron.*

★ *Lage til drypning: 2 dl jordbærsaft, 60 g sukker, 1/2 dl likør. Tilbehør: 250 g friske jordbær, 1/4 liter piskefløde, pisket til skum.*

Gær og håndvarm mælk røres sammen. Halvdelen af melet tilsættes. Dejen stilles lunt, dækkes af et viskestykke, i ca. 40 min., til dejen er let og porøs. Smør og sukker røres sammen og røres derpå i dejen. Æg og en æggeblomme tilsættes sammen med resten af melet, hvorefter dejen slås blank og smidig med en ske. En randform smøres med smeltet smør. Dejen fyldes i, dækkes med et smurt pergamentpapir og stilles lunt 1/2 time. Bages ved 180° ca. 30 min. Tages ud af ovnen, men forbliver i formen. Saft og sukker gives et opkog, hvorefter likøren tilsættes. Den varme kage prikkes med en strikkepind og overhældes med lagen lidt efter lidt. Når saften er helt opsuget, vendes savarinen ud på et fad. I midten og rundt om savarinen lægges jordbær. Serveres med flødeskum.

Nem savarin

2 æg, 75 g sukker, 50 g hvedemel, 50 g kartoffelmel, 2 tsk. Tørsleffs bagepulver, 75 g smeltet smør.

Tilbehør: 250 g frugt, 1/4 liter piskefløde, pisket til skum.

Æg og sukker piskes tykt og skummende. Hvedemel, kartoffelmel og bagepulver sigtes sammen og blandes i æggesnapsen. Smeltet, men afkølet smør blandes i til sidst. Dejen fyldes i en smurt, raspstrøet randform. Bagetid: 30 min. ved 200°. Savarinkransen behandles derefter som ovenfor. Den dryppes varm i formen med sukkerlage, saft og evt. vin, vendes når væden er opsuget og pyntes med frugt og evt. flødeskum.

★ Svesketærte

- ★ *Butterdej: 175 g hvedemel, 1/2 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 knsp. salt, 1/2 dl koldt vand, 1 spsk. eddike, 175 g smør.*
- ★ *Fyld: mos af 250 g tørrede svesker, 1 spsk. citronsaft, 2-3 spsk. sukker, 1/4 liter kagecreme, se side 73.*
- Pynt: 1-2 dl piskefløde, pisket til skum.*

Butterdejsbunde: mel, bagepulver og salt sigtes sammen og æltes med vand og eddike, til dejen er blank og elastisk. Den rulles ud på melstrøet bord i 1/4 cm's tykkelse. Fast, koldt smør snittes i tynde skiver, der lægges tæt på 2/3 af dejen indtil 2 cm fra kanten. Dejen foldes sammen i 3 lag, således at den del uden fedtstof kommer i midten. Dejen rulles ud igen, lægges sammen i 3 lag og drejes 1/4 omgang. Dette gentages ialt 3 gange. Dejen lægges koldt, til fedtstoffet er stivnet. Dejen deles i to dele. Den ene halvdel rulles ud til en rund lagkagebund, der afskæres med en skarp kniv, lægges på smurt plade og prikkes tæt. Den pensles i kanten med æg og mælk. Resten af dejen skæres i strimler, der er 1 cm brede. Der lægges en strimmel i kanten af lagkagebunden. På pladen formes et gitterlåg til tærten. Det holdes sammen i kanten med en bred strimmel dej. Bund og låg bages ca. 25 min. ved 225°, afkøles på rist og lægges derpå sammen med kagecreme og sveskemos. Gitterlåget drysses med flormelis, før det lægges på. Tærten kan pyntes med flødeskum i kanten.

Valnøddekage

- 2 lagkagebunde af sukkerbrødsdej, se Ananaskage 1, side 70.*
- Fyld: 1/4 liter piskefløde, pisket til skum, 1-2 spsk. flormelis, 1 tsk. Vanila, 1 dl rom, 50 g hakkede valnøddekerner.*
- Pynt: 125 g flormelis, 3 spsk. stærk kaffe, 8 valnøddekerner.*

Begge lagkagebunde stænkes med rom. Flødeskum smages til med sukker, Vanila og rom. Hakkede valnøddekerner blandes i og blandingen kommes på den ene bund. Den anden bund overtrækkes med glasur af sigtet flormelis, rørt op med ganske lidt, men meget stærk kaffe. Valnøddekerner lægges i kanten, mens glasuren endnu er våd. Kagen dækkes med den glaserede bund og serveres kort tid efter. Tips! Man kan blande 1 blad udblødt, smeltet husblas i flødeskummet, hvis desserten skal laves i forvejen.

Valnødde-marengskage

Bunde: 2 æggehvider, 100 g sukker, 1 tsk. eddike, 100 g hakkede valnødder, smør.

Fyld: 4 spsk. kvark eller creme fraiche, 2 spsk. orangelikør, eller 1 1/2 dl piskefløde, pisket til skum.

Pynt: mandarinbåde og blå vindruer.

Æggehviderne piskes stive. Halvdelen af sukkeret drysses i, mens man stadig pisker. Eddiken piskes i. Resten af sukkeret blandes med hakkede valnødder og vendes med let hånd i marengsdejen. Bagepladen smøres med smør. Når dette er stift, drysses et fint lag mel på. Dejen smøres ud i to runde bunde, ca. 22 cm i diameter. Bagetid i forvarmet ovn: 10 min. ved 175°. Kagerne afkøles på pladen. Pladen lunes, hvorefter bundene kan skubbes af. Kvark eller creme fraiche røres blød med lys likør med orangesmag eller med lidt orangemarmelade. Flødeskum blandes i. Bundene lægges sammen hermed. Den øverste pyntes med mandarinbåde og halve, udstenede druer.

Vidunderkage

Bunde af speciedej: 125 g mel, 1 knsp. Tørsleffs bagepulver, 1 tsk. Vanila, 125 g sukker, 125 g smør.

Fyld: 1/4 liter frossen piskefløde, se side 32.

Glasur: 100 g smeltet mørk chokolade, 15 smuttede, hakkede mandler.

Frossen piskefløde tilberedes, se side 32.

Mel, bagepulver og vanila sigtes sammen, sukkeret blandes i. Smørret skæres i med en kniv, hvorefter dejen æltes sammen. Den lægges koldt, til den er stivnet. Den rulles ud i 3 papirtynde bunde, der bages hver for sig ca. 8 min. ved 165°, til dejen løber ud og bobler svagt på pladen. Bundene kan ikke løsnes fra pladen før efter 2-3 minutters afkøling. Hvis dejen bliver helt kold, må pladen varmes igen før bundene kan glide af. Den ene bund pensles med chokolade, smeltet i vandbad, og drysses straks efter med smuttede, hakkede mandler. Lige før serveringen skives isen op med en varm ske på den ene bund, den anden bund lægges over. Resten af isen skives op og dækkes med den glaserede bund. Desserten spises straks.

Charlotter

Charlotter er desserter af creme eller frugt, der er fyldt i brød- eller kageforede forme.

Chokolade Charlotte (4-6 personer)

1 lagkagebund eller 125 g pleskner.

Creme: 85 g mørk chokolade, 1 spsk. kakao, 1 dl mælk, 3 blade husblas, 3 æg, 75 g sukker, 1 tsk. Vanila.

Pynt: 1 dl piskefløde, pisket til skum.

En rund eller aflang kageform, der rummer 1 liter, pensles med olie og fores tæt med taglagte specier eller strimler af en lagkagebund. Chokolade, kakao og mælk varmes i vandbad. Æggeblommer og sukker røres, chokoladecremen dryppes i, og cremen varmes op, til den jævner. Den må ikke koge. Den udblødte husblas smeltes heri. Når cremen er kold, røres den blød og smidig, og de stiftpiskede hvider vendes i. Halvdelen af portionen fyldes i formen og dækkes med et lag kage. Formen fyldes helt op og dækkes atter med kage. Når Charlotten er stivnet i kulde vendes den ud på et fad og pyntes med flødeskumstoppe, drysset med Vanila.

★ **Charlotte russe** eller ananas-hindbær Charlotte (8 personer)

★ *1 lagkagebund af sukkerbrød, 1/2 kg henkogte ananas, 250 g friske eller frosne hindbær.*

★ *Creme: 1/4 liter fløde, 75 g sukker, 3 æggeblommer, 8 blade husblas, 1/2 dl ananassaft, 1/2 liter piskefløde.*

Pynt: halve ananasringe og hindbær.

En randform, der rummer 2 liter, pensles med olie. Lagkagebunden skæres i fingertykke stænger og runde kager, der lægges tæt, taglagte i formen, som dækkes fuldstændig hermed. 4 ananasringe deles og lægges fra til pynt sammen med 8-10 hindbær.

Resten af frugten skæres i mindre stykker og drysses med en anelse sukker, hvis friske hindbær er anvendt. Æggeblommer og sukker røres. Fløde koges og dryppes i æggesnapsen under omrøring. Cremen hældes tilbage i gryden og varmes op, men må ikke koge. Den udblødte husblas smeltes heri. Når cremen er helt kold, men ikke stivnet, røres ananassaften og flødeskummet forsigtigt i og derefter den ituskårne frugt. Buddingen fyldes i formen, der dunkes let mod bordet, så indholdet falder sammen. Den stilles i køleskabet til den skal serveres. Vendes ud på et fad og pyntes med halve ananasringe og hindbær.

Brød-desserter

I enhver husholdning bliver der brødrester, som man gerne vil have anvendt.

Arme riddere

*8 skiver tørt franskbrød, 1-1 1/2 dl mælk, 8 spsk. sukker, 2 tsk. kanel, ca. 75 g smør.
Saftsauce af 1/2 liter sød saft, se side 101.*

Tørre brødsiver med eller uden skorpe trækker i mælken, til den er opsuget. Sukker og kanel blandes. Brødsiverne vendes heri og ristes straks lysebrune og sprøde i smør. De serveres varme med saftsauce.

Rige riddere

*8 skiver tørt franskbrød, 1 dl mælk, 1 sammenpisket æg, 6-8 spsk. sukker, 1 tsk. Vanila, 10-15 mandler, 75 g smør.
1 portion abrikossauce, se side 100.*

Tynde brødsiver, med eller uden skorpe, dryppes med mælk, dyppes i sammenpisket æg og derpå i en blanding af sukker, Vanila og hakkede mandler. De ristes straks lysebrune og sprøde i smør og serveres varme med abrikossauce.

Svensk brødbudding

*150 g tørt franskbrød, 3 dl mælk, 35 g smør, 1 knsp. salt, 1 spsk. sukker, revet skal af 1/2 citron, 1 tsk. kardemomme, 10 mandler, 50 g rosiner, 2-3 æggeblommer, 3 stiftpiskede æggehvider.
Saftsauce: se side 101.*

Franskbrødet skæres i stykker og udblødes i mælken 1/2 time, hvorefter det moses eller blendes. Smør, salt og sukker røres, revet citronskal, kardemomme, hakkede mandler og rosiner samt brødmos og æggeblommer røres i. De stiftpiskede hvider vendes forsigtigt i dejen, der fyldes i et smurt gratinfad. Bagetid: 3/4 time ved 175°. Brødbuddingen serveres straks med saftsauce.

Brødpie

6-8 skiver (150 g) tørt franskbrød, 50 g smør, evt. 50 g rosiner.

Piedeje: 3 æg, 3-4 spsk. sukker, 1/2 liter mælk.

Til at drysse over: 2-3 spsk. sukker, 1 tsk. Vanila, revet skal af 1/2 citron.

Tørre brødskeer smøres og skæres i terninger, der lægges i et smurt gratinfad. Skoldede rosiner kan drysses over. Æg piskes sammen i en skål, tilsættes sukker og mælk og hældes over brødet, der skal være dækket af dej. Pien trækker i ca. 10 min., så brødet bliver udblødt, før den sættes i ovnen. Det tiloversblevne smør lægges i klatter på dejen. Bagetid: ca. 30 min. ved 175°. Desserten serveres varm, drysset med sukker, Vanila og revet citronskal.

Brødæggekage

4-6 skiver tørt franskbrød, 1 1/2 dl mælk, 50 g smør, 4 æg, 1 knsp. salt, 1 tsk. sukker.

Pynt: 2-3 spsk. flormelis og 1 tsk. Vanila eller syltetøj.

Tørre brødskeer med eller uden skorpe stænkes med mælk og ristes lysebrune på begge sider i halvdelen af smøret på en pande. De stilles skråt, så de bliver sprøde under afkølingen. Resten af smøret smeltes på panden. Æggene piskes sammen med salt, sukker og den tiloversblevne mælk og hældes straks på panden. Æggekagen stivnes ved svag varme, mens panden rystes af og til, så æggekagen skubbes løs. Med en paletkniv stikker man i dejen her og der, så den tynde dej løber i bund og bliver bagt. Før æggekagen er stivnet helt på overfladen, lægges brødskeerne på og drysses med sukker og Vanila. Æggekagen kan vendes på et låg og bages på begge sider. Den serveres varm fra panden. Flormelis med Vanila eller syltetøj serveres til.

Varme buddinger

Engelsk plumbudding (Christmas pudding) (12 personer)

250 g nyretælle, 65 g rasp eller tørt, afskorpet franskbrød, 1 3/4 dl kogende mælk, 5 æg, 250 g farin, 250 g skoldede rosiner, 250 g skoldede korender, 65 g hakket sukat, 65 g hakket pomeransskal, 65 g smuttede, hakkede mandler, 1 fint-hakket citron uden kerner, 125 g hvedemel, 1 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 tsk. salt, 1 tsk. kanel, 1/2 tsk. muskat, 1 1/2 dl citron- og appelsinsaft, 1/2 dl ribsgele eller rom.

Sauce: 1 liter saftsauce se side 101 eller smørcreme: 125 g smør, 150 g flormelis, 2 spsk. citronsaft eller 1/2 dl rom.

Pynt: kristtjørn.

Nyretælle skæres itu. De udvendige hinder fjernes. Tællen hakkes gennem kødmaskinen. Derefter males tørt franskbrød igennem. Brød og rasp overhældes med kogende mælk. Æg og farin piskes sammen. Tælle og brød tilsættes. De velafdryppede, hakkede frugter, sukat, pomeransskal, mandler og citron blandes sammen med en gaffel. Mel, bagepulver og krydderier sigtes sammen og hældes over. Mel og fyld blandes sammen og røres i dejen. Denne fyldes i en smurt, raspstrøet randform eller kageform, der rummer 2 1/4 liter. Formen dækkes med et tæt låg, evt. af aluminium-folie, og dampes i vandbad i ovnen ved 150° i 3 1/2 time. Den vendes ud på et fad og serveres varm, pyntet med kristtjørn og evt. overhældt med rom eller cognac, der antændes, så buddingen bæres brændende på bordet. Saftsauce eller smørcreme, serveres til, se fremgangsmåde side 101 og 102.

Buddingen kan som i England tilberedes i september-oktober og gemmes til jul. Dejen kan da fyldes i smurte, raspstrøede henkogningsglas uden indsnævring foroven, så buddingen kan glide hel ud. Glassene lukkes med gummiringe, og stilles i vandbad i ovnen ved 150° i 2 timer. De gemmes koldt. De dampes varme 1 time før serveringen, vendes, antændes med sprit eller rom og serveres som overfor.

★ Ribsudding, varm

★ *1 tallerken kold risengrød, eller 3 dl mælk og 35 g grødris, 35 g smør, 35 g sukker, 1 tsk. Vanila, 2-3 æggeblommer, 4 æggehvider, evt. 1/4 tsk. Tørsleffs bagepulver.*

★ *Sauce: Karamelsauce se side 101 eller saftsauce, se side 101, evt. piskefløde, pisket til skum.*

Risengrøden røres blød med smeltet smør, smages til med sukker og Vanila og tilsættes æggeblommerne. Æggehviderne piskes meget stive, evt. med 1/4 tsk. Tørsleffs bagepulver, og vendes forsigtigt i dejen, der fyldes i et smurt, raspstrøet gratinfad. Buddingen bages ca. 40 min. ved 200°. Den serveres varm med kold sauce, evt. tilsat flødeskum. Tips! I stedet for sauce kan man lægge abrikosmarmelade i bunden.

Roly-Poly budding (6 personer)

250 g hvedemel, 1/4 tsk. salt, 1 tsk. Tørsleffs bagepulver, 2 spsk. sukker, 175 g finthakket nyretælle, 3/4 kop (1 3/4 dl) vand, 4 spsk. smeltet smør.

Fyld: 1/2 liter blåbær- eller kirsebærsyltetøj – eller 175 g rosiner og sukat tilsammen.

Sauce: 1/2 liter kirsebær-, blåbær- eller appelsinsauce.

Syltetøjet hældes i en sigte. Melet sigtes med salt, sukker og bagepulver. Nyretællen males gennem kødmaskinen og blandes i. Dejen æltes sammen med vandet, rulles ud på melstrøet bord til en flade, der er 25×35 cm. Smeltet smør stryges på, derefter syltede bær eller rosiner og sukat. Rouladen rulles sammen på den smalle led og lægges i en smurt, aflang sandkageform, der dækkes med et helt tæt låg af flere lag pergament eller aluminiumsfolie. Buddingen dampes i vandbad i ovnen 1 1/2 time ved 150°. Den vendes forsigtigt ud på et fad og serveres varm med saften fra syltetøjet eller saftsauce, se side 101.

Tôt-fait (hurtig lavet)

3 æggeblommer, 100 g sukker, 1/2 dl. fløde, 75 g smør, 50 g hvedemel, 50 g risemel, 1 tsk. Tørsleffs bagepulver, 3 stift-piskede æggehvider.

Sauce: 1/2 liter saftsauce eller karamelsauce, se side 101, evt.

1-2 dl piskefløde, pisket til skum, eller 1/2 liter frugtkompot.

Æggeblommer og sukker piskes godt, til det er let og luftigt. Fløde, smeltet smør og sigtet mel røres i skiftevis. Æggehviderne piskes stive med bagepulver og vendes forsigtigt i dejen. fyldes i et smurt, raspstrøet gratinfad. Bagetid: 30 min. ved 225°. Serveres varm med saft- eller karamelsauce evt. tilsat flødeskum.

Omeletter, souffleer og pier

Disse æggeretter serveres varme, fordi de overvejende består af rørte eller piskede æg, der falder sammen, når de afkøles.

Syltetøjs omelet (omelette aux confitures)

4 æg, 1 knsp. salt, 1 tsk. sukker, 2 spsk. vand, fløde eller mælk, 50 g smør til bagningen.

Fyld: 250 g syltetøj eller kompot.

Pynt: 2-3 spsk. flormelis, 1 tsk. Vanila.

Æggene piskes kraftigt med salt og sukker. Smørret smeltes på panden. Væden piskes i æggene. Når fedtstoffet bruser op, hældes æggedejen på. Omeletten stives over svag varme, mens man stikker i dejen her og der med en paletkniv, så den bløde dej kan løbe i bund og blive bagt. Panden rystes hurtigt frem og tilbage, så omeletten skubbes løs. Når undersiden er lysebrun og sammenhængende og overfladen næsten stivnet, lader man forsigtigt halvdelen af omeletten glide over på et varmt fad. Kompotten lægges på, og den anden halvdel af omeletten foldes over med paletkniven. Den drysses med flormelis og Vanila og serveres umiddelbart efter.

Tips! En omelet kan bages på begge sider. Når den er fast i bunden, lader man den glide over på et grydelåg, der er lige så stort som panden. Panden lægges over og med et snuptag vender man det hele rundt, hvorefter omeletten brunes på undersiden.

★ Omelet med æbler

★ *4 æbler, 50-75 g smør.*

★ *Omeletdej: 4 æg, 1 knsp. salt, 1 tsk. sukker, 4 spsk. vand.*

★ *Pynt: sukker.*

Æblerne skylles, deles og skæres i terninger uden kernehus. Æbleterningerne steges sagte i smør på panden, til de er gyldne og halvmøre. Omeletdejen piskes sammen, se ovenfor, og hældes over. Omeletten bages som ovenfor. Den drysses med sukker før serveringen.

Omelet soufflé

Dej: 4 æggehvider, 1 knsp. Tørsleffs bagepulver, 4 æggeblommer, 2 spsk. sukker.

25 g smør til bagningen.

Fyld. 250 g syltetøj eller kompot.

Æggehvider og bagepulver piskes stift. Æggeblommer og sukker røres, til det ikke knaser mere. Smørret smeltes på en varm pande. Når det er lysebrunt, blandes æggeblommer og hvider sammen og hældes på. Panden rystes hurtigt frem og tilbage, mens omeletten stivner over svag varme. Når den er fast i bunden, men stadig svampet og let på overfladen, lader man halvdelen glide over på et fad og fylder den med syltetøj som Syltetøjsomelet, se side 86. Tips! Serveres straks. Man kan også fylde frugten i et smurt, ildfast fad og hælde omeletdejen over. Omeletten bages straks i en varm ovn 30 min. ved 175°.

★ Omelet en surprise (is surprise)

★ *Ca. 1/2 liter fløde-is eller parfait-is, se side 33.*

★ *Marengs: 4 æggehvider, 1 tsk. eddike, 150 g sukker, 1 tsk. Vanila.*

★ *Fyld: 1 lagkagebund og 1/2 kg henkogt, syltet eller frisk frugt.*

Æggehviderne piskes stive. Halvdelen af sukkeret piskes i lidt efter lidt. Massen piskes tæt og sej med eddiken. Resten af sukkeret og Vanila blandes forsigtigt i på en gang. I et ildfast fad lægges en lagkagebund, der dækkes med henkogt, syltet eller frisk frugt. Herpå lægges den stivfrosne is. Denne dækkes med marengsdejen. I en bradepande lægges knust is, hvorpå fadet stilles. Sættes i en forvarmet ovn ved 250° i ca. 10 min. eller under grill i ca. 2 min. til overfladen er gylden. Desserten skal serveres med det samme.

Æggehvider kan kun piskes stive i en ren, fedtfri skål og med et rent piskeris. Der må ikke være æggeblomme i hviderne.

Abrikossoufflé

175 g tørrede abrikoser, 3 dl kogt, koldt vand, ca. 150 g sukker, 4 æggehvider, 1/4 tsk. Tørsleffs bagepulver.

Tilbehør: Piskefløde, pisket til skum.

De skyllede abrikoser udblødes 1 døgn i vandet, koges sagte i udblødningsvandet 10 min. og gnides derpå gennem en sigte. Mosen røres med sukker og afkøles. Æggehviderne piskes meget stive med bagepulveret. Den kolde mos piskes i lidt efter lidt. Når halvdelen er tilsat blandes resten i på en gang, men da må man ikke røre for kraftigt, så bliver massen tynd. Soufflédejen fyldes i et smurt, ildfast fad og bages 35 min. ved 170°. Den spises varm med flødeskum.

Chokoladesoufflé

100 g mørk chokolade, 1 dl mælk, 4 æggeblommer, 2 spsk. sukker, 1 spsk. kartoffelmel, 1 spsk. smuttede, hakkede mandler, 4 æggehvider, 1/4 tsk. Tørsleffs bagepulver, 2 spsk. sukker, 1 tsk. Vanila.

1 dl piskefløde, 1 tsk. Vanila.

Chokoladen brækkes itu, smeltes i mælken og gives et opkog. Æggeblommer, sukker og kartoffelmel røres sammen. Den kogende chokolade dryppes i under omrøring. Mandler tilsættes. Æggehviderne piskes stive med bagepulveret. Sukker og Vanila blandes i. Chokolademassen hældes oven i og røres forsigtigt med piskeriset, så dejen ikke falder sammen og bliver tung. Den fyldes straks i et smurt gratinfad. Bagetid: 30-40 min. 170°. Desserten serveres med det samme.

Hindbærsoufflé

250 g friske eller frosne hindbær, 1 spsk. citronsaft, 100 g sukker, 4 stiftpiskede æggehvider, 2 æggeblommer, 2 spsk. sukker.

Hindbærrene lægges i et ildfast, smurt fad, dryppes med citronsaft og drysses med halvdelen af sukkeret. Resten af sukkeret piskes lidt efter lidt i de stiftpiskede æggehvider. Æggeblommerne røres med 2 spsk. sukker og blandes forsigtigt i. Soufflédejen hældes over frugten. Bagetid i forvarmet ovn: ca. 30 min. ved 185°. Desserten serveres med det samme.

Grapefrugt soufflé

2 grapefrugter, 4 spsk. portvin.

Marengs: 1 æggehvide, 50 g sukker og 1/2 tsk. eddike.

De skyllede frugter deles og stilles i 4 ildfaste portions-asietter. Frugtkødet løsnes og befries for hinderne. Portvin hældes over. Æggehviden piskes til marengs med sukker og eddike og lægges over som låg. Souffléerne bages 10-15 min. ved 175°, til de er gyldne og serveres varme.

★ Katrineblomme kage eller sveske pie

★ *Fyld: 250 g svesker, ca. 3 dl. kogt, koldt vand, 1 spsk. sukker, 15 mandler.*

★ *Pie-dej: 3 æggeblommer, 65 g sukker, 1 tsk. Vanila, 1/4 liter fløde, 3 æggehvider, 1/4 tsk. Tørsleffs bagepulver.
Tilbehør: 1 dl piskefløde, pisket til skum.*

De skyllede svesker udblødes 1 døgn i kogt, koldt vand. Stenene fjernes og erstattes med skoldede, smuttede mandler. Sveskerne lægges i et smurt gratinfad. Æggeblommer og sukker røres. Fløden bringes i kog og dryppes i under omrøring. Cremen hældes tilbage i gryden og varmes op, men må ikke koge. Den smages til med Vanila og afkøles. Æggehviderne piskes stive med bagepulveret og blandes forsigtigt i cremen, der hældes over sveskerne. Bagetid: 30 min. ved 175°. Serveres med flødeskum.

Rabarber pie

1/2 kg. rabarberstilke, 300 g sukker, 1 tsk. Vanila.

Creme: 2 æggeblommer, 35 g sukker, 1 tsk. mel, 2 dl mælk, 2 æggehvider.

Rabarberstilkene vaskes, snittes i stykker og drysses med sukker og Vanila. Frugten lægges i et smurt gratinfad. Æggeblommerne røres længe med sukker og mel. Mælken koges og piskes lidt efter lidt i æggeblommerne. Cremen hældes tilbage i gryden og varmes op, til den jævner. Æggehviderne piskes meget stive og vendes forsigtigt i cremen, der straks hældes over rabarberne. Bagetid: ca. 30 min. ved 160°. Serveres straks, drysset med sukker.

Desserten af afbagte dej

En afbagt dej laves af smør, mel og væske og tilsættes et passende antal sammenpiskede æg.

I almindelighed bager man smør og mel sammen og spæder væsken i lidt efter lidt, men hvis man, som i vandbakkelser og sneboller, har nøjagtigt dobbelt så megen væde som mel, kan man koge smør og væde sammen og komme melet i på en gang. Derved opnår man, at melet har større hæveevne i den færdigrørte dej, og boller og vandbakkelser bliver mere lette og luftige. Man kan begynde at dryppe æggene i lidt efter lidt, straks når dejen er taget fra varmen. De første æg stivner i den varme dej, akkurat som når man legerer en suppe eller sauce. Dejen bliver derved i begyndelsen mere fast, og man kan på den måde røre flere æg i. Portionen bliver større, og resultatet mere luftigt og porøst. Man skal derimod aldrig begynde at tilsætte æggene, hvis dejen er halvvarm, så kan den nemlig straks blive tynd, man kan ikke røre tilstrækkelig mange æg i, og resultatet bliver tungt og fladt. Enten skal dejen være helt kogende eller helt kold, når man begynder ægtilsætningen.

Appelsingratin

50 g smør, 50 g mel, 1/4 liter fløde, 50 g sukker, 3-5 æg, saft og revet skal af 1 appelsin, 1/2 tsk. Tørsleffs bagepulver.

Pynt: appelsinskiver drysset med sukker.

Smør og mel bages sammen. Fløden spædes i lidt efter lidt. Når afbagningen slipper gryden, fjernes den fra varmen. Sukker og sammenpiskede æg dryppes i under kraftig omrøring. Når dejen er passende blød, tilsættes appelsinsaft og skal, samt bagepulver. Dejen fyldes i et smurt, raspstrøet gratinfad. Bagetid: 45 min. ved 200° i en forvarmet ovn. Gratinen serveres straks, garneret med appelsinskiver, drysset med sukker.

Ved angivelse af mål i spiseskeer eller teskeer menes altid måleskeer med strøgne mål.

Javanesisk gratin

Gratindej: 50 g smør, 50 g mel, 1/4 liter stærk te (af 3 portionsbreve te og 3 dl kogende vand), 50 g sukker, 3 æggeblommer, 1 spsk. citronsaft, revet skal af 1/2 citron, 50 g kokosmel, 3 æggehvider, 1/4 tsk. Tørsleffs bagepulver.

Kold smørcreme: 50 g smør, 50 g flormelis, rom eller citronsaft.

Poserne med te overhældes med kogende vand og trækker under låg 5-7 min. Smør og mel bages sammen og spædes med varm te. Når dejen slipper gryden, fjernes den fra varmen, og sukker røres i. Æggeblommerne tilsættes en ad gangen. Citronsaft og skal samt kokosmel blandes i. Æggehviderne piskes stive med bagepulveret. Dejen vendes i med let hånd og fyldes i et smurt, raspstrøet, ildfast fad. Bagetid: 45 min. ved 200°. Gratinen serveres straks med kold smørcreme: Smørret røres blødt, tilsættes sigtet flormelis og smages til med rom eller citronsaft.

★ Prinsessebudding

★ *75 g smør, 75 g mel, 1/4 liter mælk, 1 knsp. salt, 2 spsk. sukker, 4 æg, 1 knsp. Tørsleffs bagepulver.*

★ *Sauce: 1/2 liter rå hindbærsaft eller saftsauce.*

Margarine og mel blandes sammen, og mælken spædes i lidt efter lidt. Når afbagningen slipper gryden, fjernes den fra varmen, og salt og sukker røres i. Æggene piskes sammen og dryppes i efterhånden under stadig omrøring. Når dejen er blød, men dog så fast, at rørefurerne bliver stående, må der ikke tilsættes mere æg. Bagepulveret blandes i, lige før dejen fyldes i en smurt, raspstrøet randform. Kogetid i vandbad i ovnen: 40 min. ved 175°. Større portioner fyldes i en randform med låg og koges i 1 - 1 1/2 time. Buddingen vendes ved anretningen ud på et fad og skal serveres med det samme, da den hurtigt falder sammen. Lidt af saucen hældes i midten af randen, resten serveres til.

Russisk pandekage

50 g smør, 1/4 liter mælk, 100 g mel, ca. 3 æggeblommer, 1 spsk. sukker, 3 æggehvider, 1 knsp. salt, 1/2 tsk. Tørsleffs bagepulver.

Til bagning: 50 g smør.

Fyld: Ca. 150 g frugtmos, saft og revet skal af 1/2 citron.

Pynt: 1-2 spsk. flormelis.

Smør og mel bages sammen. Mælken spædes i lidt efter lidt, og dejen bages sammen, til den slipper gryde og ske. Gryden tages fra varmen, og æggeblommerne tilsættes lidt efter lidt, mens man rører kraftigt. Lige før bagningen blandes sukker i. Æggehviderne piskes stive med salt og bagepulver og vendes forsigtigt i dejen. Panden varmes, 25 g smør smeltes. Halvdelen af dejen hældes på og bages lysebrun i bunden. Man lader forsigtigt pandekagen glide over på et låg, holder panden omvendt over og vender det hele rundt, så pandekagen kommer til at ligge på panden med den ubagte side ned. Den bages således på begge sider, skubbes over på et fad og dækkes med frugtmos, krydret med citronsaft og skal. Den anden halvdel bages på samme måde og lægges oven på mosen. Pandekagen drysses med sigtet flormelis og serveres varm.

Sneboller

1/4 liter mælk, 65 g smør, 125 g mel, 4 sammenpiskede æg, 1/2 tsk. kardemomme, 1/4 tsk. Tørsleffs bagepulver.

Kogning: Palmin, raffinol eller olie.

Pynt: 2-3 spsk. flormelis, 1 tsk. Vanila.

Mælk og smør bringes i kog. Melet tilsættes på en gang, og dejen piskes hurtigt sammen. De sammenpiskede æg røres i lidt efter lidt. Til sidst tilsættes kardemomme og bagepulver. Fedtstoffet varmes til 185°. En ske varmes deri. Dejen formes med skeen til en bolle, der med en anden ske skubbes ned i fedtgryden. Bollerne hæver straks op og bliver lysebrune. De vendes og koges lysebrune på begge sider. Bollerne lægges til afdrypning på fedtsugende papir, drysses med sigtet flormelis og Vanila og serveres varme.

Æble-sneboller

Opskrift og fremgangsmåde som ovenfor. men der blandes rå æblestykker i dejen, før den koges.

Vandbakkelser (18-20 stk.)

Dej: 1/4 liter vand, 125 g smør, 125 g hvedemel, 1/8 tsk. salt, 1 tsk. sukker, 4-5 æg, 1/2 tsk. Tørsleffs bagepulver.

Fyld: kagecreme af 1/4 liter mælk, se side 73, 1 1/2-2 dl piskefløde, pisket til skum, 1 tsk. Vanila, 1 tsk. sigtet flormelis.

Pynt: 25 g sigtet flormelis.

Afbagt dej: vand og smør gives et opkog. Gryden tages fra varmen. Melet kommer i på en gang under kraftig piskning. Afbagningen varmes igennem et øjeblik, til den slipper gryden. Salt og sukker røres i. Æggene og bagepulveret røres sammen og dryppes i, mens man rører godt med et piskeris. Æggene må tilsættes lige når afbagningen er taget fra varmen – eller først når den er helt afkølet. Dejen skal røres med så mange æg, at den er blød og smidig, men dog så fast, at rørefurerne bliver stående. Den sættes på smurte og meldryssede melede plader i toppe med to spiseskeer eller med en sprøjtepose. Vandbakkelser stilles i en forvarmet ovn ved 200°. Bagetid: 30-40 min. NB! De første 20 min. må ovndøren ikke åbnes. Når de er gyldne, stilles en vandbakkelse uden for ovnen. Hvis den ikke falder sammen, er de alle bagt. Efter afkøling klippes et låg af, creme og flødeskum smagt til med Vanila og sukker, fyldes i, låget lægges på plads og bollerne drysses med flormelis. Vandbakkelser kan fyldes med romcreme og glaseres. De kan fyldes med mokkaflødeskum m.m. Vandbakkelser kan gemmes i tætte dåser nogle dage, hvis de er bagt helt igennem.

Waleskrans

Opskrift og fremgangsmåde som ovenfor.

Dejen sprøjtes ud som en krans, der bages, afkøles og flækkes. Bunden fyldes med kagecreme og flødeskum smagt til med Vanila og flormelis. Overdelen lægges på og drysses med flormelis eller glaseres med chokoladeglaser.

Éclairs

er aflange vandbakkelser, fyldt med creme og glaserede. Appelsin-éclairs er fyldt med appelsincreme og pyntet med appelsinglasur. Chokolade-éclairs er fyldt med chokolade-creme og pyntet med chokolade-glasur osv.

Pandekager, klatkager og æbleskiver

Disse desserter er meljævninger, rørt med æg og bagt på pande i fedtstof. Man kan bruge smør, margarine, fedt, palmin eller olie. Smør og margarine smager bedst. Pandekager, klatkager og æbleskiver serveres varme. De er lækre og sprøde, når de lige tages af panden og serveres, men i de fleste tilfælde må man bage disse desserter i forvejen og enten holde dem varme til serveringen eller varme dem igen. Da lægges de varme kager i et ildfast fad eller i en bradepande i et lag, ikke stables højt ovenpå hinanden. Pandekager rulles sammen en for en og lægges side om side. Lige før de skal serveres, dryppes de med varmt, smeltet fedtstof og varmes i en ovn 10 min. ved 200°. De kan også varmes i et ildfast fad over svag varme, men må aldrig dækkes med låg, så kan de ikke blive sprøde.

Pandekager 1, nemme (ca. 10 stk.)

*125 g hvedemel, 1/2 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1/4 tsk. salt, 1 tsk. sukker, 1 tsk. Vanila, 3 dl mælk, 2 æg, 50 g smeltet smør.
Bagning: 35 g smør.*

Tilbehør: strøsukker og syltetøj.

Mel, bagepulver og krydderier sigtes sammen. Mælk og æg piskes sammen og røres i lidt efter lidt. Dejen piskes jævn og må gerne stå 15-30 min. Lige før bagningen tilsættes smeltet smør. Panden varmes med lidt smør. Dejen hældes på i så tyndt et lag som muligt. Pandekagen bages lysebrun på begge sider. Den foldes sammen og serveres straks med sukker og syltetøj.

Pandekager 2 (ca. 10 stk.)

100 g hvedemel, 1/4 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1/4 tsk. salt, 1 tsk. sukker, 1/4 liter mælk, 2 æg, 1 tsk. citronsaft, 50 g smeltet smør.

Fremgangsmåde som ovenfor.

Pandekager 3, tynde og sprøde (ca. 15 stk.)

125 g hvedemel, 1/2 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1/2 tsk. salt, 1 spsk. sukker, 1/2 tsk. kardemomme, 1/4 liter mælk, 1/2 dl øl, 3 sammenpiskede æg, 50 g smør.

Mel, bagepulver og krydderier sigtes sammen. Mælk, øl og sammenpiskede æg tilsættes. Lige før bagningen røres smeltet smør i.

★ **Pandekager med appelsincreme**

★ *Pandekager 1, 2 eller 3.*

★ *Appelsincreme: 2 dl appelsinsaft, 1 spsk. citronsaft, 2 spsk. Tørsleffs cremepulver til kogning, 3 spsk. sukker, 1 æggeblomme, appelsinstykker af 2 appelsiner.*

Evt. marengs: Se side 76.

Appelsin- og citronsaft røres sammen med cremepulver, sukker og æggeblomme. Cremen bringes i kog under omrøring, afkøles i ro og røres blød. Appelsinstykker uden skal og kerner blandes i.

Cremen fordeles på 10-12 bagte pandekager, der rulles sammen en for en og lægges i en smurt gratinfad. Lige før serveringen dryppes smeltet smør på. Pandekagerne varmes i en forvarmet ovn 10 min. ved 200°. Æggehviten, der bliver til overs fra cremen, kan piskes til marengs, se side 76, og sprøjtes på før de serveres.

Pandekager med cognac-smør

Pandekager 1, 2 eller 3.

Cognac-smør: 75 g smør, 2-3 spsk. sukker, 2 tsk. citronsaft, 1/2 dl cognac, 2-3 spsk. hakkede nøddekerner.

Smørret røres blødt og smages til med sukker, citronsaft og cognac. Nøddekerner blandes i. Smørret fordeles på 10-12 bagte pandekager, der rulles sammen om fyldet og lægges i et smurt, ildfast fad. Dryppes med smør og varmes i ovnen 10 min. før serveringen ved 200°. Pandekagerne kan flamberes.

Flamberede pandekager

Pandekagerne bages som sædvanligt, rullet sammen en for en omkring syltetøj, frugtfyld eller likør creme og anrettes i et smurt, ildfast fad. De vædes med cognac eller likør og varmes i ovnen 10 min. ved 175°. De dryppes hurtigt med lidt mere 40 pct. spiritus og antændes "flamberes" og spises straks.

Pandekager med æblefyld

Pandekager 1, 2 eller 3.

2-3 æbler; 50 g smør; 1-2 spsk. sukker; 3 spsk. skyllede korender; 3 spsk. hakkede nødder; 1/2 dl rom eller ca. 1 tsk. romessens.

Æblerne skylles, skrælles og deles. Blomst, stilk og kernehus skæres bort. Æblerne skæres i terninger, der ristes nogle få minutter i smeltet smør. Sukker, korender, nødder og rom tilsættes. Fyldet fordeles på 10-12 pandekager, der rulles sammen om fyldet og lægges i et smurt, ildfast fad. Dryppes med smeltet smør, og pandekagerne varmes i en forvarmet ovn ved 200° 10 min. før servering. Pandekagerne kan flamberes.

Crêpes Suzettes

Pandekagedej: 65 g mel, 1/4 tsk. salt, 2 spsk. sukker, 4 æg, 75 g smeltet smør; 3 3/4 dl mælk.

Bagning: 35 g smør.

Sauce: 50 g smør; 50 g sukker; saft og revet skal af 1 appelsin, 2 spsk. citronsaft, 1/2 dl curacao, evt. 1 spsk. cognac.

Pandekagedejen røres sammen, tilsættes smeltet smør og bages som sædvanligt. Pandekagerne kan bages i god tid før serveringen. Inde ved bordet eller umiddelbart før serveringen smeltes 50 g smør lysegult på panden. Sukkeret drysses på og smeltes i smørret. Frugt-saft og skal tilsættes og koges et øjeblik i smør og sukker. Til sidst hældes likør og cognac i. Pandekagerne vendes en ad gangen i sauce, rulles sammen og serveres umiddelbart efter.

Svenske pletter (ca. 16 stk.)

125 g hvedemel, 1/4 tsk. salt, 2 spsk. sukker, 4 dl fløde, 2 æg, 25 g smeltet smør.

Tilbehør: Strøsukker og Vanila eller kanel, sirup, syltetøj m.m.

Dejen røres sammen som en pandekagedej. Den bages i en smurt pletpande eller spejlægspande. Fordybningerne fyldes med dej. Pletterne vendes og bages lysebrune på begge sider. De serveres varme med sukker og Vanila eller kanel, sirup eller syltetøj.

Æble-pletter

Dej og fremgangsmåde som Svenske pletter, men der hældes kun lidt dej i hulerne. En rå æblering lægges på og dækkes med dej, før pletterne vendes.

Klatkager

1 dyb tallerken risengrød, 2 spsk. mel, 2-3 spsk. mælk, 1-2 æg, 1 spsk. sukker, 1 tsk. Vanila, evt. kardemomme, citronskal eller muskat.

Bagning: 50 g smør.

Mel og mælk røres sammen og røres derpå i grøden. Æggene piskes sammen og tilsættes. Dejen smages til med sukker og Vanila, evt. kardemomme, citronskal og muskat. På en varm pande smeltes margarinen. Når den bobler op og er lysebrun, lægges dejen i klater herpå. De bages lysebrune på begge sider.

Æbleskiber 1 (ca. 15 stk.)

125 g hvedemel, 1 1/2 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 tsk. sukker, 1/4 tsk. salt, 1 tsk. Vanila, 1 1/2 dl mælk, 1/2 dl øl, 3 æggeblommer, 50 g smeltet smør, 3 stiftpiskede æggevider.

Bagning: 50 g smør.

Tilbehør: strøsukker og syltetøj.

Mel, bagepulver og krydderier sigtes sammen og røres med mælken til jævning. Øl og æggeblommer tilsættes. Lige før bagningen blandes smør i. Æggeviderne vendes i med let hånd. Panden varmes. I hvert hul dryppes lidt smeltet fedtstof, og hullet fyldes 3/4 med dej. Æbleskiverne vendes, når de er faste i bunden, og bages ved jævn varme ca. 8 min. De vendes ofte med en gaffel. De serveres varme med strøsukker og syltetøj. Tips! De kan lægges i en bradepande og varmes lige før serveringen i forvarmet ovn ved 200° i ca. 10 min.

Æbleskiver 2 (ca. 15 stk.)

125 g hvedemel, 2 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1 spsk. sukker, 1/4 tsk. salt, 1 tsk. Vanila, 2 dl mælk, 1 sammenpisket æg eller 1 æggeblomme + 1 stiftpisket æggehvide, 50 g smør.

Fremgangsmåde som ovenfor.

Kærnemælks-æbleskiver (ca. 15 stk.)

125 g hvedemel, 1/4 tsk. salt, 1 spsk. sukker, 1 tsk. citronsaft, 1/4 liter kærnemælk, 1 æggeblomme, 50 g smeltet smør, 1 æggehvide, 1/4 tsk. Tørsleffs natron.

Mel, salt og sukker blandes godt. Citronsaft og kærnemælk røres i lidt efter lidt. Æggeblommen tilsættes. Lige før bagningen røres smeltet smør i. Æggehviden piskes stiv med natron og vendes forsigtigt i, dejen bages som ovenfor.

Farmors fløde-æbleskiver (25 stk.)

100 g hvedemel, 1/4 tsk. salt, 2 spsk. sukker, 1 tsk. kardemomme, 2 dl sur fløde eller 1 dl fløde og 1 dl kærnemælk, 3-4 æggeblommer, 3-4 æggehvider, 1/4 tsk. Tørsleffs natron.

Bagning: 50 g smør.

Tilbehør: strøsukker og syltetøj.

Melet sigtes med salt, sukker og kardemomme. Fløden eller fløde og kærnemælk røres i lidt efter lidt. Æggeblommerne tilsættes. Æggehviderne piskes meget stive med natron og blandes i dejen lige før bagningen. Æbleskiverne bages 6-7 min. i en olie- eller margarinefedtet æbleskivepande. De holdes lune i ovnen ved 100°. Tips! De kan bages i forvejen og varmes i et lag i bradepanden ca. 5-8 min. ved 200°.

Æbleskiver med gær (28 stk.)

160 g hvedemel, 1 tsk. sukker, 1/4 tsk. kardemomme, 1/4 tsk. salt, 15 g gær, 3 dl mælk, 3 æggeblommer, 3 æggehvider.

Bagning: ca. 150 g smør.

Tilbehør: sukker og syltetøj.

Sigt melet og bland det med sukker, kardemomme og salt. Lun mælken og rør gæren ud heri. Hæld blandingen ned i melet. Rør indtil dejen er jævn og fri for klumper. Æggeblommerne piskes i. Æggehviderne piskes stive og vendes forsigtigt i dejen. Dejen skal hæve i ca. 1 time. Æbleskiverne bages ved relativ stærk varme.

Vanila-æbleskiver (28 stk.)

Som opskriften ovenfor – men der anvendes 1 tsk. Vanila i stedet for sukker og kardemomme.

Ymer-æbleskiver (ca. 20 stk.)

1 æg, 1/2 Tørsleffs natron, 1/4 tsk. salt, 1 spsk. sukker, 125 g hvedemel, 1/4 liter ymer.

Bagning: 50 g smør.

Tilbehør: strøsukker og syltetøj.

Ægget piskes med natron, salt og sukker. Mel og ymer røres i skiftevis. Bages som æbleskiver 1. Dejen er tyk og lægges i med en spiseske.

Vafler

Vafler ligner nærmest pandekager og æbleskiver, men de bages i et særligt jern, vaffeljern. Jernet opvarmes, og pensles med smeltet fedtstof eller olie. Dejen hældes ud på midten af jernet, som derefter lukkes sammen. Dejen vil af sig selv flyde ud til kanterne. Når vaflerne er bagt, tages de ud af jernet og holdes varme til serveringen.

Vafler

125 g hvedemel, 1/2 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1/4 tsk. salt, 2 dl mælk, 1 sammenpisket æg eller 1 æggeblomme + 1 stift-pisket æggehvide.

Bagning: 75 g smeltet smør.

Tilbehør: strøsukker og syltetøj eller lys sirup og smeltet smør.

Mel, bagepulver og salt sigtes sammen og røres med mælken til en jævning. Et helt sammenpisket æg eller en æggeblomme tilsættes. Smeltet smør og en stiftpisket æggehvide blandes i lige før bagningen. Dejen hældes ud på det varme vaffeljern, der hurtigt lukkes sammen. Vaflerne bages lysebrune på begge sider og serveres lige fra jernet med strøsukker og syltetøj eller overhældt med lys sirup og smeltet smør.

Farmors flødevafler

3 1/2 dl piskefløde, pisket til skum, 125 g mel, 1 tsk. Vanila.

Fløden piskes til skum, og melet, der er sigtet med Vanila, blandes i flødeskummet. Vaflerne bages som ovenfor.

**Mel skal opbevares tørt, ikke for varmt
og ikke sammen med stærkt lugtende ting.**

Dessertsaucer

Abrikossauce

75 g tørrede abrikoser, 4 dl kogt, koldt vand, 65 g sukker, 1 tsk. Vanila, evt. 1/2 tsk. Blå Ideal jævning.

De skyllede abrikoser udblødes 1 døgn i kogt, koldt vand, koges sagte 5-10 min. under låg og pureres. Pureen koges op med sukker, smages til med Vanila og kan evt. jævnes med ganske lidt udrørt Ideal jævning, hvis den er for tynd. Den serveres varm eller kold.

Appelsinsauce

3 æggeblommer, 3 spsk. sukker, 1 tsk. Vanila, saft og skal af 3 appelsiner, 1 dl piskefløde, pisket til skum.

Æggeblommerne røres med sukker og Vanila, appelsinsaft og revet skal tilsættes. Sauceen varmes op i vandbad eller over ganske svagt blus, og der piskes, til den jævner. Sauceen må ikke koge. Den afkøles. Lige før serveringen vendes flødeskummet i.

Chokoladesauce

100 g mørk chokolade, 1/2 dl vand, 1/4 liter fløde.

Chokoladen brækkes itu og smeltes over svag varme i vandet. Fløden tilsættes under stadig piskning, og sauceen koges, til den er jævn. Den serveres varm.

Chokoladesauce med kakao

50 g kakao, 50 g sukker, 1/2 dl vand, 1/4 liter mælk, 1 tsk. Tørsleffs cremepulver til kogning, 1 tsk. Vanila.

Kakao, sukker og kogende vand røres jævnt. 2 dl mælk tilsættes. Sauceen bringes i kog og jævnes med cremepulveret, der er rørt ud i resten af mælken. Sauceen koges godt igennem og smages til med Vanila.

Vanila cremesauce

1/2 liter mælk eller fløde, 2 tsk. Tørsleffs cremepulver til kogning, 1-2 spsk. sukker, 2 æggeblommer eller 1 helt æg.

Cremepulver, sukker og lidt af mælken røres til en jævning. Æggeblommer eller æg tilsættes. Resten af mælken bringes i kog. Jævningen hældes i under omrøring, og det hele gives et opkog. Cremen afkøles i ro og piskes igennem før brugen.

Karamelsauce

150 g sukker, 2 1/4 dl vand, 2 dl piskefløde, pisket til skum.

Sukkeret smeltes på en pande. Når det er lysebrunt og skummende, tilsættes vandet, der koger med, til det bliver en ensartet, jævn sauce. Den afkøles, og lige før anretning vendes flødeskummet i.

Råcreme

2 æggeblommer, ca. 25 g flormelis, 1 tsk. Vanila, 2 dl piskefløde, pisket til skum, evt. 1 blad husblas.

Æggeblommerne piskes med sigtet flormelis og Vanila. Flødeskummet tilsættes. Det hele blandes meget forsigtigt. Råcreme serveres straks. Tips! Hvis den skal stå nogen tid, f.eks. som fyld i lagkager eller andre kager, må den tilsættes husblas. Den udblødte og smeltede husblas røres i æggeblommerne før flødeskummet.

Softsauce, rød

Rød frugtsaft og vand i alt 1/2 liter, 1 1/2 spsk. Rød Ideal jævning, sukker, 1 tsk. Vanila.

Saft og vand blandes, smages til med sukker og bringes i kog. Jævningen røres ud i koldt vand eller saft og tilsættes. Sauce koges 1 min. Vanila tilsættes.

6 æggeblommer fylder 1 dl.

Smørcreme (hard sauce)

65 g smør, 125 g flormelis, 1/2 tsk. Vanila, 1 spsk. citronsaft eller cognac.

Smørret røres blødt. Sigtet flormelis og Vanila drysses i lidt efter lidt. Smagsstof tilsættes. Smørcremen røres kraftigt med piskeriset, til den er let og luftig.

Vincremesauce

3 æggeblommer, 1 æg, 2 spsk. sukker, saft af 1 appelsin eller citron, 1 dl hvidvin.

Æggeblommerne og ægget piskes let og skummende med sukker. Saft og vin tilsættes. Cremen varmes over meget svag varme eller i vandbad uden at koge. Der piskes i cremen, til den skummer. Tips! Anden frugtsaft og vin kan anvendes.

Dessert-glasurer

Glasur røres af flormelis og saft eller kogende vand. Flormelis må sigtes eller knuses med en kagerulle, hvis det er klumpet. Bruger man citron- eller appelsinsaft, tilsættes den frisk udpresset. Væsken tilsættes lidt ad gangen, til glasuren er så jævn, at rørefurerne bliver stående et øjeblik. Glasuren lægges på med en varm kniv. Hvis glasuren varmes lidt, bliver den tyndere og lettere at trække ud på kagen. Når den igen bliver kold, er den fast.

Vandglasur

125 g flormelis, ca. 2 spsk. kogende vand.

Flormelis sigtes og røres med kogende vand.

Kakaoglasur

100 g flormelis, 1 tsk. Vanila, 25 g kakao, ca. 3 spsk. kogende vand.

Flormelis, Vanila og kakao sigtes sammen og røres med kogende vand.

Chokoladeglasur

1 spsk. revet mørk chokolade, 1 spsk. kakao, 2-3 spsk. kogende vand, ca. 125 g flormelis.

Chokolade, kakao og vand varmes over svag varme, til alt er jævnt. Flormelis røres i, til glasuren har en passende konsistens.

Citronglasur

100 g sigtet flormelis, 1-2 spsk. citronsaft.

Citronsaften røres lidt efter lidt i flormelisen.

Knækglasur

125 g sukker, 1/2 dl vand, 1/4 dl eddike.

Vand, sukker og eddike koges ved svag varme ca. 1/2 time, indtil en dråbe af siruppen stivner glashårdt i koldt vand. Gryden stilles i kogende vand, mens man glaserer, for at undgå, at glasuren stivner for hurtigt. Se glaserings side 118.

Mælkedesserter

Oplagt mælk

*1 liter mælk, 1/4 liter fløde, 1/2 dl kærnemælk.
1/4 liter fløde eller piskefløde, pisket til skum, sukker.*

Mælk, fløde og kærnemælk blandes i en varm skål, dækkes til og stilles lunt natten over. Tykmælken hældes i en sigte, der er dækket af et skoldet klæde, og stilles koldt 4 timer. Når vallen er løbet fra, serveres den oplagte mælk med fløde eller flødeskum smagt til med sukker.

Tykmælk

1 liter mælk, 1/2 dl kærnemælk, 150 g rugbrød, 100 g farin.

Tykmælksskåle, tallerkener eller mælken varmes lidt, før den hældes op. Denne skal altid være frisk. Der blandes 1 spsk. kærnemælk eller god tykmælk i hver portion, og disse sættes lunt, dækket med papir eller tyndt stof, ca. 12 timer. Tykmælken serveres med revet rugbrød og farin.

★ Ymer-koldskål

★ *2 pasteuriserede æggeblommer, 50 g sukker, 10 smuttede, hakkede mandler eller 1/2 tsk. mandelessens, 1 liter ymer.*
★ *Tilbehør: ristede havregryn eller små tvebakker.*

Æggeblommerne røres med sukker og mandler. Ymer tilsættes, og retten er klar til servering. Man kan give ristede havregryn eller små tvebakker til.

Yoghurt

1 liter yoghurt, 150 g rugbrød, 100 g farin.

Yoghurt er fremstillet af sødmælk, der er tilsat yoghurtkultur. Yoghurt serveres som tykmælk.

Koldskål

Kold frugtsuppe

*500 g frosne, optøede jordbær, 8 kiwi (400 g efter skrælning), 100 g sukker, 2 tsk. Vanila, 1/2 liter vand, 3 spsk. citronsaft, 2 dl piskefløde, 3-4 isterninger.
Nougatfløde: 200 g blød nougat, 1 1/2 dl piskefløde.
Pynt: Hasselnødder, evt. blade af frisk citronmelisse.*

Piskefløden bringes i kog og nougaten smeltes heri. Koges ved svag varme og under omrøring til den er tilpas tyk. Afkøles lidt, da nougat-

fløden skal serveres lunken. Frugten renses og skæres i små stykker. Frugten, sukker, Vanila, vand, citronsaft og piskefløde blendes. Isterninger tilsættes og blendes delvis. Frugtsuppen serveres i kolde dybe tallerkener. I midten lægges 1 spsk. nougatfløde og lidt nødder. Pyntes evt. med et par blade citronmelisse.

Kærnemælkskoldskål

2 pasteuriserede æg, ca. 70 g sukker, 1 tsk. Vanila, saft og skal af 1 citron, 1 1/2 liter kærnemælk.

Æggene røres med sukker og Vanila, kærnemælken tilsættes og suppen smages til med citronskal- og saft. Serveres enten med tvebakker eller flødeskum.

Koldskål med ymer

3 pasteuriserede æggeblommer, 5-6 spsk. sukker, 2 spsk. Vanila, 1 liter kærnemælk, 1/2 liter ymer, 3 pasteuriserede æggehvider.

Tilbehør: kammerjunkere, stiftpiskede æggehvider.

Æggeblommerne piskes kraftigt med sukker og Vanila. Kærnemælk og ymer røres i. Æggehviderne piskes med lidt sukker. Serveres med kammerjunkere og stiftpiskede æggehvider.

Kørom

1 1/2 liter kærnemælk eller tykmælk, 100 g sukker, 1 tsk. Vanila, 150 g rugbrød, 1 dl fløde.

Kærnemælk eller sammenpisket tykmælk blandes med sukker, Vanila, revet rugbrød og fløde. Suppen serveres meget kold, og der røres rundt, inden den øses op.

Sønderjysk koldskål

1 liter kærnemælk, 1/2 liter fløde.

Tilbehør: 100 g havregryn, 125 g sukker.

Kærnemælk og fløde blandes sammen og serveres iskoldt. Havregrynene blandes med sukkeret og ristes på panden. Serveres til suppen.

Rabarberkoldskål

1 1/2 liter rabarbersaft, 1 1/2 spsk. Grøn Ideal jævning, 250 g jordbær, sukker efter smag, 1 tsk. Vanila.

Tilbehør: små tvebakker.

Rabarbersaften koges, jævnes med udrørt Ideal jævning og sødes. Jordbærerne drysses med sukker og Vanila og trækker ca. 1/2 time. Den iskolde rabarbersaft hældes over, og suppen serveres med små tvebakker.

Læskedrikke

★ Ananas-citron shake

★ *6 dl ananas saft, saft af 1 citron, 1 dl vand, 85 g sukker,
2 æggehvider, 2 dl knuste isterninger.*

★ Alt hældes i en shaker eller et henkogningsglas, der lukkes til og rystes, til indholdet er let og skummende.

Gylden drik (4-5 personer)

3 dl ananassaft, 3 dl grapefrugtsaft eller tilsvarende frisk saft og revet skal af grapefrugter, 100-150 g sigtet flormelis, isterninger, evt. 1 fl. hvidvin, 2-3 apollinaris, evt. grønne vindruer eller cocktailbær.

Frugtsaft og sukker røres, til sukkeret er smeltet. Lige før serveringen hældes saften over isterningerne og evt. grønne bær. En flaske hvidvin kan røres i. Apollinaris tilsættes.

Lemon squash

Til hver person beregnes:

Saft af 1 citron eller 3 spsk. citronsaft, sukker efter smag, 1 apollinaris, isterninger.

Den udpressede citronsaft røres med sukker og spædes med apollinaris og tilsættes isterninger.

Mælkelimonade (8-10 personer)

1 1/2 liter sødmælk, 2 flasker apollinaris, 1/4 liter sød frugtsaft, 1 pasteuriseret æggehvide, 1-2 spsk. sukker, 1 tsk. Vanila.

Man kan anvende ribs-, hindbær- eller jordbærsaft, samt orangeade eller citronade. Æggehviden piskes stiv, sukker og Vanila piskes i lidt efter lidt, og massen piskes til tæt marengs. Frugtsaft og mineralvand blandes. Mælken piskes i lidt efter lidt, så limonaden ikke skiller. Marengsen lægges som hvide toppe på den lyserøde drik, der kan tilsættes isterninger lige før serveringen.

Orange bowle (8 personer)

Saft og revet skal af 4 appelsiner og 2 citroner, 10 g citronsyre, 350 g sukker, 1 liter kogende vand.

Fyld: 1 appelsin, 1/2 citron, isterninger.

Frugtsaft og fintrevet skal samt citronsyre og sukker overhældes med kogende vand og omrøres, til sukkeret er smeltet. Lagen afkøles tildækket. De vaskede frugter med fejlfri skal flækkes på langs i 4 stykker, der snittes papirtyndt i trekanter. Eventuelle kerner fjernes. Frugtsnitterne overhældes med den kolde lage, og lige før serveringen blandes isterninger i.

Sangria (8 personer)

4 saftige, modne ferskner eller 1 appelsin og 1 citron, 4-6 spsk. sukker, 1 dl vand, 1 lille stykke hel kanel, 1 liter rødvin, 2-3 apollinaris, isterninger, evt. 1 dl spansk brandy.

Fersknerne skoldes, flås og flækkes. Stenene fjernes. Frugtkødet skæres i smalle både. Sukker og vand gives et opkog, afkøles og hældes over frugten. Kanelstangen kommes i. 1 time før serveringen hældes rødvinen i. Ved servering tilsættes sodavand og isterninger. – Hvis man bruger citrusfrugter skal de vaskes, flækkes på langs i 4 dele og snittes papirtyndt i trekanter. Hertil bruges 6 spsk. sukker og 1 dl vand, og frugten skal trække i sukkerlagen nogle timer, før vinen hældes over. Sangria kan tilsættes 1 dl spansk brandy.

Sankt Hans bowle til en lun sommernat (10 personer)

1/2 kg friske jordbær, 1/2 kg grønne stikkelsbær, 350 g sukker, 1 1/2 dl vand, 1 tsk. Vanila, 2 flasker hvidvin, isterninger, 1 flaske champagne.

Jordbærrene skylles skånsomt, hvis det er nødvendigt, og afdryppes. Stikkelsbærrene nippes og skylles. Opvarmes i vand og sukker, til de skifter farve. Vanila tilsættes. Stikkelsbærkompotten afkøles og hældes over jordbærrene, der trækker heri nogle timer. 10-20 min. før serveringen blandes vinen i. Isterningerne kommes i, lige før bowlen sættes på bordet. Lad proppen på champagnen springe inde ved bordet. Hæld champagnen i bowlen.

Is-creme-soda

Til hver person beregnes:

1 dl vanilje-is se side 33, 2-3 spsk. sød, tyk frugtsaft, 1/2 apollinaris.

Vanilje-isen anrettes i høje glas, overhældes med frugtsaften og umiddelbart før serveringen med apollinaris. Sugerør stikkes i.

Is-chokolade

Til hver person beregnes:

1 dl vanilje-is, se side 33, 1 dl kogt, kold chokolade, se side 113, 1 spsk. flødeskum.

Isen lægges i høje glas. Chokoladen hældes over, pyntes med flødeskum og anrettes med sugerør.

Is-kaffe

Som ovenfor. Der bruges stærk, kold kaffe i stedet for chokolade. Desserten drysses med Vanila.

★ Is-te

- ★ Man tilbereder på sædvanlig måde en god te, der trækker 5 min. Bladene sies fra, teen sødes og afkøles. Ved anretningen blandes knust is og lidt citronsaft i.
- ★ Stærk, kold te kan smages til med rom og hældes over vanilje-is, anrettes som is-kaffe med flødeskum og sugerør.

Is-punch

1/2 liter vand, 325 g sukker, 1 citronskal, saft af 3 citroner, 1/2 fl. hvidvin eller æblemost, 1 dl piskefløde, pisket til skum, 1/4-1/2 fl. arrak.

Vand, sukker og citronskal koges 5 min., skummes. Citronskallen fjernes. Citronsaften røres i. Massen fryses 2 timer med jævnlig omrøring. Vinen røres i. Massen fryses atter 3 timer med omrøring hver time. Kort før servering blandes flødeskummet i og lige før ophældningen røres arrak i. Punchen serveres i kander til forløren skildpadde eller som læskedrik. Til børn bruges æblemost, og apollinaris piskes i til sidst.

Sorbet som is-punch: Der tilsættes en stiftpisket, letsødet æggehvide i stedet for flødeskum.

Cocktails

Cocktails er en blanding af forskellige spirituøse drikke og evt. smagsessenser som appelsinsaft, angosturabitter, likør o.lign. De måles nøjagtigt op efter opskriften i en shaker over knust is eller isterninger og rystes eller blandes sammen med ske, til de er kolde.

Cherry brandy

1/2 fransk vermouth, 1/2 cherry brandy.

Dubonnet

1/2 dubonnet, 1/2 gin.

Englekys

1/2 kakaolikør, 1/2 fløde.

Brug et likørglas, fløden hældes forsigtigt ovenpå likøren ved hjælp af en teske, må ikke blandes. Brug ikke is.

Manhattan

1/2 whisky, 1/2 fransk eller italiensk brun vermouth, 1 stænk angostura.

Martini

1/2 gin, 1/2 fransk eller italiensk vermouth.

Sidecar

1/2 cognac, 1/3 Cointreau, 1/3 citronsaft.

Sunshine

1/2 cognac, 2/3 Bacardi rom, 1 tsk. Grenadine, saft af 1/4 citron.

Third degree

2/3 gin, 1/3 fransk vermouth, 4-5 stænk absinth.

Tiger milk

1/3 gin, 1/3 fløde, 1/3 kakaolikør.

White lady

1/3 Cointreau, 1/3 gin, 1/3 citronsaft.

Varme puncher

★ Rødvins toddy (5 personer)

★ *3/4 liter rødvin, 1/2 liter vand, 200-225 g sukker, saft og skal af 1/2 citron, 2-3 hele nelliker, 1 laurbærblad.*

★ Vand, sukker og siet citronsaft gives et opkog. Nellikerne stikkes i citronskallen, der koges i lagen 5 min. sammen med laurbærbladet. Rødvinen hældes i. Toddyen varmes, til den damper og er ca. 60° varm. Den må ikke koge. Citronskal og laurbærblad fjernes. Toddyen serveres med det samme og kan pyntes med blade af brøndkarse, eller man kan hænge en citronskive på kanten af hvert glas.

Rom toddy eller te punch (5 personer)

5 portionsposer te, 1 liter kogende vand, ca. 85 g kandis, 1 citron, ca. 2 dl rom.

Vandet bringes i kog. Teposerne lægges i og trækker under låg 5 min. Vandet må ikke koge så længe. Teen sies fra i en skoldende varm kande og serveres straks sammen med kandis, citronskiver og rom. Hver person måler 2-3 tsk. kandis i glasset, lægger citronskiver over og skænker varm te på. Når kandissukkeret er smeltet, og saften presset ud af citronen, skænkes rom i efter smag.

Brændende glögg (5-6 personer)

1 liter rødvin, 35 g smuttede, hakkede mandler, 1/4 hakket pomeransskal, 50 g skoldede, afdryppede rosiner, 1 stk. hel ingefær, 1 stk. hel kanel, 4 stk. hele nelliker, 2 dl snaps eller svensk brændevin, 1/4 hugget sukker.

Vin, mandler, pomeransskal og rosiner, samt hele krydderiet, indpakket i gaze, varmes op, men må ikke koge. Krydderierne fjernes. Gryden bæres ind. Snapsen, på nær 1 spsk. hældes i. Snapsen på skeen antændes og hældes i glöggen, der nu brænder på overfladen. En metalrist, glögghalster, hvorpå sukkeret er anbragt, lægges over gryden. Den brændende glögg øses med en potageske over sukkeret, der smelter og løber ned i glöggen gennem risten. Ilden slukkes ved, at man lægger låg over gryden, før brændevinen er helt brændt af. Glöggen øses op og nydes varm.

Hekse punch til en kold Sct. Hans aften

1 liter æblemost, 1 liter hvidvin, 150 g farin, 1 citron, 1-2 tsk. muskat.

Æblemost og vin blandes med sukkeret og varmes op til 60°. Det må ikke koge. I hvert glas lægges en papirtynd skive citron uden kerner. Den varme punch drysses fint med stødt muskat og skænkes op.

Mælkepunch (4-5 personer)

1 liter mælk, 100-125 g sukker, 1 1/2 dl rom eller cognac, 1 tsk. Vanila.

Mælken bringes i kog. Sukkeret smeltes i den kogende mælk. Når der er slukket, røres rom eller cognac langsomt i, så mælken ikke "skiller". Vanila tilsættes.

Te bavaois

8 æggeblommer, 300 g sukker, 1/2 liter stærk te, 1/4-1/2 liter kogende mælk, evt. 2 dl rom eller cognac.

Æggeblommer og sukker røres godt. Teen tilsættes. Massen varmes i vandbad under omrøring, til den er jævn. Den kogende mælk piskes i lidt efter lidt. Bavaoisen kan tilsættes 1/2 liter mælk, eller der kan tilsættes 1/4 liter mælk, og derefter smages til med rom. Den hældes straks op og serveres.

Oldemors æggepunch (ca. 8 personer)

5 pasteuriserede æggeblommer, 350 g sukker, 3/4 liter hvidvin, 1/4 liter vand, 5 cm hel kanel, 2 hele nelliker, evt. 1/2 dl gin.

Æggeblommer og sukker røres godt. Vand og krydderier gives et opkog. Krydderierne sies fra. Vinen varmes i lagen til ca. 85°, men må ikke koge. Blandingen røres lidt efter lidt i æggesnapsen. Æggepunchen kan gøres stærk med gin, hvis det ønskes. Den serveres umiddelbart efter sammenpiskningen og skal være jævn og luftig, ellers må den varmes i vandbad.

Varme drikke

SÅDAN LAVER MAN:

En rigtig kop te

For at få den rigtige fine smag frem i te, er det af stor vigtighed, at man retter sig efter

De fem gyldne te-regler:

1. Skyl tepotten med kogende vand umiddelbart før brugen.
2. Kom en temåleske te i tekoppen pr. kop.
3. Brug altid frisk vand, tappet fra koldt vandshanen. Når vandet koger, hældes det straks over tebladene.
4. Lad teen trække 5 min. under en tehætte. Ved kortere tid udvindes smagsstofferne ikke fuldt ud, og længere tid giver bitter te.
5. Rør rundt i tepotten, inden der skænkes. Til en god kop te hører altid sukker og mælk (aldrig fløde).

Med portionsposer kan man nemt, hvor som helst og når som helst, tilberede en styrkende kop te. Koppen varmes. Posen lægges i, og kogende vand skænkes over. Teen trækker 5 min.

Når man skal lave te til mange, beregner man 1 - 1 1/2 g te pr. kop, alt efter, hvor stærk man ønsker teen. Til 100 kopper te beregnes således 125 g te og 15-16 liter vand.

En god kop kaffe

Til 1 liter vand (7 kopper):

50 g kaffe (7 top-teskeer eller 7 kaffemål).

1. Kaffen males og måles og kommes i kaffefiltret, i den skoldede kaffepose eller en stempelkande. Vandet, der er kogende og afmålt, hældes på.
2. Ved brug af kaffemaskine følges brugsanvisningen.
3. En stor portion laves lettest i gryde. Vandet bringes i kog, kaffen kommes i og koger op, hvorefter der slukkes. Kaffen sies gennem pose eller filter.

Chokolade (7 kopper)

150 g mørk chokolade, 1/2 dl kogende vand, 1 l mælk, evt. sukker efter smag.

Pynt: 2 dl piskefløde, pisket til skum.

Chokoladen brækkes itu og smeltes i kogende vand.

Mælken spædes i lidt efter lidt under stadig piskning. Chokoladen koges et par minutter og smages evt. til med sukker. Serveres straks og pyntes med flødeskum.

Kakao (7 kopper)

65 g kakao, 60 g sukker, 1/2 dl kogende vand, 1 l mælk, 1 tsk. Vanila, evt. 15 g smør.

Pynt: 2 dl piskefløde, pisket til skum.

Man undgår lettere, at mælken brænder på, hvis man hælder 1 cm vand i gryden og bringer vandet i kog. Mælken hældes i det kogende vand og bringes hurtigt i kog. Kakao og sukker røres ud i kogende vand, hældes i mælken og gives et opkog. Kakao koges et par minutter under stadig piskning og smages til med Vanila og evt. lidt smør, som giver en blød, fyldig smag. Serveres straks og pyntes med flødeskum.

Kamille te

Beregn 1 portionspose Tørsleffs kamille te til 2 kopper te, evt. 2 tsk. citronsaft, sukker og/eller honning.

Posen overhældes med 2 kopper kogende vand, gives et opkog og trækker 10 min. under låg. Teen sødes eventuelt med sukker eller honning og kan tilsættes 2 tsk. citronsaft.

Konfekt er mange ting

En del konfekt skal blot æltes sammen og formes. Andet skal smeltes for at hænge sammen, og af tyk marmelade kan man trille kugler eller skære konfektstykker. Alt dette er hurtigt og nemt at lave.

Ved at koge sukker kan man opnå så forskellige resultater som fondant, karameller, nougat og brændte mandler, samt glaseret eller kandiseret frugt. Varmer man sukker alene, brænder det ved ca. 200° til hård karamel eller nougat, men opløser man først sukkeret i væske og koger lagen ind, gennemløber sukkeret en skala fra blød karamel til glashård knækglasur. Man kan desværre ikke angive den nøjagtige kogetid, fordi fordampningen afhænger af grydens størrelse og hvor stærk lagen koger. Man kan gøre karamelpøven for at se, om konsistensen er rigtig. Da dypper man skaftet af en træske i lagen og umiddelbart efter i iskoldt vand; men det er nemmere at grade lagen. Man kan købe et termometer, der går til 200°. Koger man lagen til den nedenfor eller i opskrifterne angivne temperatur, bliver resultatet altid godt.

Tabel over temperaturer ved sukkerkogning

- 100°C: meget løs, blød kugle i koldt vand – blød nougat.
- 115°C: sammenhængende, blød kugle i koldt vand, fondant, kandisering.
- 118°C: hurtigt samlet, blød kugle i koldt vand, der beholder formen, når den kommer op af vandet – brosten (se side 16).
- 135°C: hård kugle i koldt vand, men sej og smidig, når den kommer op af vandet – karameller, fransk nougat.
- 157°C: hård, sprød kugle, der knækker som glas, når den kommer op af vandet – glaseret, bolsjer.

1 dl sukker vejer 85 g.

Abrikos-gulerodskonfekt

1 gulerod (125 g), 3 dl vand, 250 g tørrede abrikoser, 250 g sukker, 3 blade husblas, 3 spsk. koldt vand.

Pynt: 100 g perlesukker.

Den skrabede gulerod koges mør i vandet. De skyllede abrikoser overhældes med det vand, hvori gulerødderne er kogt og stilles koldt, til dagen efter. Da males både gulerod og abrikoser gennem kødmaskinen. Sukkeret smeltes i mosen, der koges 5-10 min. under omrøring. Den udblødte husblas røres i. Massen hældes på et fladt fad, der umiddelbart forinden er skyllet i koldt vand, og tørres i stuetemperatur 2-3 dage. Konfekten vendes på sukkerstrøet pergament og tørres på den anden side. Til sidst skæres konfekten i firkanter, der vendes i perlesukker og gemmes i dåser med pergamentpapir mellem lagene. Der bliver ca. 65 stk. konfekt.

Ananas med chokolade-overtræk

4 skiver ananas, 1 dl ananaslage, 2 dl (170 g) sukker, 125 g overtræschokolade.

Ananasringe afdrypes. Lage og sukker smeltes over svag varme. Når lagen er klar, koges den ind uden omrøring til 115° eller til en dråbe stivner til en blød kugle. Ananasstykkerne lægges en for en i lagen og gives et opkog. De lægges på rist. Lagen koges ind og dryppes over frugten. Når skiverne er helt tørre, kan de overtrækkes med chokolade. Chokoladen brækkes itu og smeltes over damp. Frugtstykkerne dyppes deri og lægges til tørre på oliesmurt pergament eller bagepapir.

“Appelsinflæsk”

20 blade husblas, 2 dl koldt vand, 1/2 kg sukker, 1/4 liter vand, 1/4 tsk. citronsyre, revet skal af 1 appelsin, 1 dl appelsin-saft, 2 spsk citronsaft.

Pynt: perlesukker.

Sukker, 1/4 liter vand og citronsyre hældes i en gryde og stilles lunt 15 min., til sukkeret er smeltet. Lagen bringes i kog. Den udblødte husblas smeltes i sukkerlagen og koges heri 20 min. over svag varme. Når der er slukket, tilsættes appelsinskal og frugtsaft. Et glas- eller porcelænsfad, der er 20 cm på hver led, skylles i koldt vand. Saften hældes i og afkøles. Massen skæres i firkanter, der trilles i perlesukker og tørres nogle timer ved stuetemperatur, før de gemmes i dåser med pergamentpapir mellem lagene.

Brosten, toppede

300 g lys sirup, 2 spsk. smør, 1 tsk. eddike, 1 tsk. Vanila, 100 g Guldkorn eller Cornflakes.

Siruppen koges til 118°, eller indtil en dråbe stivner til en blød kugle i koldt vand. Rør af og til for at undgå, at siruppen brænder på. Når temperaturen er nået, fjernes gryden fra varmen. Smør, eddike og Vanila blandes i. Guldkorn eller cornflakes hældes i en oliesmurt skål. Siruppen hældes over. Det hele blandes godt sammen, og hældes i en oliesmurt aluminium-form, der er 24×24 cm. Efter afkølingen skæres massen i 48 firkanter.

California stænger

125 g rosiner, 100 g stenfri dadler, 75 g stenfri svesker, 100 g kokosmel, 25 g havregryn, 2 tsk. kanel.

Pynt: 25 g sigtet flormelis.

Frugten skylles og afdrypes. Den blandes med de øvrige ingredienser og males hurtigt gennem kødmaskinen. Mosen glattes ud i en smurt form og deles i ca. 40 stænger, der er 4 cm lange og 1 1/2 cm brede. Stængerne vendes i sigtet flormelis og gemmes lagvis med pergamentpapir i lufttætte dåser.

Chokoladekarameller

25 g smør, 25 g kakao, 250 g sukker, 2 dl sirup, 1/4 liter fløde, 1/2 tsk. citronsyre, 1 tsk. Vanila.

Smør, kakao, sukker, sirup og fløde røres sammen og varmes ved svag varme og under jævnlig omrøring, til det er uden klumper. Det hele koges over rask ild og jævnlig omrøring i ca. 1/2 time, til termometret viser 135°, eller en dråbe stivner til en blød, sej kugle i koldt vand. Når massen begynder at blive jævn, må der røres uafbrudt. Når der er slukket, røres citronsyre og Vanila i. Karamelmassen røres blank og jævn, mens den afkøles så meget, at den ikke flyder, når den hældes op. Den hældes på en smurt plade og ridses til firkanter med en kniv, dyppet i flormelis. Når karamellerne er helt stivnede, hugges de fra hinanden med en skarp kniv og pakkes i syltepapir.

Vanila med vanilje
giver desserter og bagværk et ekstra pift.

Chokoladekugler, kulørte

250 g mørk chokolade, 75 g palmin, 1 dl piskefløde.

Pynt: 70 g kulørt krymmel.

Chokoladen brækkes itu og smeltes i vandbad sammen med palminen. Når massen er flydende og uden klumper, tages den op af vandbadet, og fløden piskes i lidt efter lidt. Massen stilles køligt, til den er stivnet, hvorpå den trilles i kugler. Kuglerne vendes i krymmel, mens de endnu er håndvarme, stilles igen køligt og pakkes i æsker, når de er faste. Af portionen bliver ca. 70 kugler.

Citrontoppe

Revet skal og saft af 1 citron eller 3 spsk. citronsaft, 1/4 tsk. gul frugtfarve, ca. 300 g flormelis.

Pynt: Evt. chokolade til overtræk.

Siet citronsaft, fintrevet skal og frugtfarve blandes. Sigtet flormelis røres i lidt efter lidt. Når massen er fast, æltes den med resten af flormelis og trilles i stænger, der skæres i ca. 45 småstykker. Disse trilles til toppe, der stilles på pergamentpapir og drysses med flormelis. Tørres 1-2 dage. De kan gemmes i dåser, som de er, eller overtrækkes med chokolade.

Cornflakes-toppe

250 g palmin, 250 g flormelis, 1 tsk. Vanila, 100 g kakao, 75 g rosiner, ca. 100 g cornflakes.

Palminen smeltes ved svag varme. Flormelis, Vanila og kakao sigtes i lidt efter lidt. Skyllende og afdryppede rosiner tilsættes. Når massen er kold, men endnu ikke stivnet, røres cornflakes i. Derefter sættes massen med teskeer i toppe på olieret papir. Der bliver ca. 100 stk. De gemmes i dåser med pergamentpapir mellem lagene.

Figenbrød

50 g tørrede abrikoser, 1/2 dl kogt, koldt vand, 85 g figner, 25 g havregryn, 25 g sigtet flormelis, 1 tsk. Vanila.

Skyllende abrikoser udblødes 1/2-1 døgn i kogt, koldt vand. Blandes med skyllende figner, gryn, sukker og Vanila. Alt males gennem kødmaskinen. Trilles til et brød og strøes med sigtet flormelis. Pakkes i pergamentpapir. Brødet stilles koldt nogle dage, til det er stift.

Figenkugler

250 g figner, 125 g sigtet flormelis, 40 g kakao, 1 tsk. Vanila, evt. 1 spsk. vand.

Pynt: ca. 50 g sukkerristede, revet rugbrød.

Fignerne skylles grundigt, afdryppes og males gennem kødmaskinen sammen med flormelis, kakao og Vanila. Mosen trilles til kugler. Måske må der en anelse vand til for at binde mosen sammen. Kuglerne trilles, mens de endnu er håndvarme i sukkerristet rugbrød. Der bliver ca. 50 kugler.

Glasering af frugt og nødder

250 g sukker, 1 1/4 dl kogende vand, 1 tsk. eddike.

Bland sukker, vand og eddike og lad det stå til sukkeret er smeltet, og lagen er klar. Bring sukkerlagen hurtigt i kog og kog den, *uden* at røre deri, ved så god varme, at det bobler jævnt på overfladen. Når termometret viser 157° eller en dråbe stivner glashårdt i koldt vand, stilles gryden forsigtigt i kogende vand i en større gryde, der sættes over svag varme. Sukkerlagen skal holdes i ro, ellers bliver den mat og sukret. De ting, der skal glaseres må være helt tørre og uden brist i skallen, så der ikke kan trænge saft ud i lagen. Appelsiner deles i både, der lufttørres 1 time, før de glaseres. De tages op af glasuren med en gaffel. Rør ikke rundt i lagen med gaflen, men dyp lige op og ned. Omrøring kan få sukkeret til at udkrystallisere. Vindruer og kirsebær holdes i stilken, mens de dyppes i glasuren. Mandler og nøddekerner gnides først rene i papir. Frugten lægges på olieret pergament eller bageplade og tørres i tør varme ved ca. 18°. Mandler og nødder kan gemmes i lufttætte dåser, men glaseret frugt skal bruges samme dag.

Havregryns-drabanter

2 spsk. kakao, 100 g sukker, 100 g havregryn, 1/2 dl kogt fløde eller kaffe, 50 g smør.

Pynt: 25 g fintknuste cornflakes.

Alt blandes sammen og trilles i 35 kugler, der endnu, mens de er bløde og varme, vendes i fintknuste cornflakes. De tørres 1-2 dage ved stuetemperatur og gemmes i tætte dåser med pergamentpapir mellem lagene.

★ **Kandiserede orangegrene**

★ *Skal af 4-6 usprøjtede appelsiner, ca. 150 g.*

Lage: 1/4 liter vand, 1/2 kg sukker.

★ *Pynt: overtrækschokolade.*

De skyllede appelsinskaller dækkes med koldt vand og stilles koldt 1/2-1 døgn. De koges møre i vandet under låg ca. 1/2 time, hvorefter de afdrypes. Hvis skallerne er meget tykke, kan man nu med en teske skrælle et tykt lag af den hvide hinde bort. Skallerne klippes i centimetertykke strimler. 1/4 liter kogt vand blandes med 1/2 kg sukker. Stilles hen, til sukkeret er smeltet. Lagen koges uden låg, til termometret viser 115°, eller en dråbe stivner til en blød kugle i koldt vand. skallerne koges sagte i lagen 10 min., afdrypes og trilles i tørt sukker – nogle stykker ad gangen. Det overflødige sukker rystes af. Orangegrenene tørres ved stuetemperatur et par timer. De kan gemmes, som de er, eller dypes i smeltet chokolade og spises som konfekt.

Kandiseret frugt

Til 1/2 kg frugt beregnes 3/4 kg sukker og ca. 1/2 liter vand.

Pynt: Overtrækschokolade.

Man kan med held kandisere blommer, ferskner og pærer. Blommer og ferskner skoldes, flås og udstenes. Pærer skrælles, deles og befries for kernehus. Frugt, sukker og så meget vand, at det dækker, bringes langsomt i kog og koges sagte til frugten er mør. Frugten tages op og afdrypes på en rist i et lag. Lagen koges hurtigt ind til 110-115°, eller til en dråbe stivner til en blød kugle i koldt vand. Frugten lægges igen i lagen og koges meget sagte 5 min. Den lægges atter på rist, til den er fuldstændig tør.

Kandiseret frugt kan overtrækkes med chokolade.

Karameller, Vanila

1 dl lys sirup, 2 dl sukker, 2 tsk. Vanila, 3 dl piskefløde, 1 spsk. smør.

Sukker, sirup, smør og fløde røres sammen i en tykbundet gryde og varmes langsomt op til kogepunktet. Koges ca. 45 min., til termometret viser 120°, eller en dråbe stivner til en blød, sej kugle i koldt vand. Der røres jævnlgt i massen. Efter at der er slukket, tilsættes Vanila. Karamelmassen røres blank og jævn, mens den afkøler så meget, at den ikke flyder, når den hældes op. Afkøles og ridses i firkanter med en kniv dypet i olie. Når karamellerne er helt stivne, skæres de fra hinanden med en skarp kniv. Karamellerne pakkes ind i papir, der ikke klæber til karamellerne, f.eks. cellofan eller folie.

Karamel æbler

Røde pigeoner tørres rene i papir og stikkes på pinde. 250 g sukker smeltes til karamel over svag varme. Æblerne drejes rundt deri, dyppes evt. i kokosmel og stikkes i et dørsrag, til karamellen er stivnet. Polerede æbler må skylles og gnides, til vokslaget er fjernet. æblerne kan også glaseres, se side 118.

Kokoskugler

100 g kokosmel, 100 g sigtet flormelis, 1 tsk. Vanila, 100 g kakao, 2 pasteuriserede æggehvinder.

Pynt: 75 g kokosmel.

Kokosmel, flormelis, Vanila og kakao blandes og røres med æggehviderne til en fast masse. Trilles til kugler og vendes i kokosmel, mens de er håndvarme. Tørres et par timer ved stuetemperatur og gemmes i dåser med pergamentpapir mellem lagene.

Kokos konfekt

100 g kogt, moset kartoffel, 275 g sigtet flormelis, 150 g kokosmel, 1 tsk. Vanila.

Pynt: 75 g mørk chokolade, evt. 1 tsk. palmin.

En stor, kogt kartoffel dampes fuldstændig tør og moses. Den kolde mos blandes med flormelis, kokosmel og Vanila og æltes med en ske, til sukkeret er smeltet. Massen breddes ud i en oliesmurt aluminium-form, der er 20×20 cm. Chokoladen smeltes over vandbad, evt. med palmin på størrelse med en hasselnød og trækkes ud over kokosmassen. Dagen efter skæres konfekten i ca. 60 firkanter, der gemmes med pergamentpapir mellem lagene.

Mandler, brændte

125 g mandler, 125 g sukker, 1/2 dl vand.

Mandler skylles, gnides tørre i papir og lægges i en flad, tykbundet gryde sammen med sukker og vand. Det hele røres sammen ved svag varme, til sukkeret er smeltet. Derefter koges det ved stærk varme og jævnlig omrøring, til vandet er dampet bort, og sukkeret lægger sig tørt omkring hver mandel. Der slukkes, og gryden dækkes med låg. Efter 5-10 min.s forløb fjernes låget. Mandlerne ligger nu matte, omgivet af sukker i gryden. De kan hældes på en smurt bageplade og skilles med en gaffel. Gryden kan også varmes igen, til sukkeret begynder at smelte til karamel. Mandlerne vendes heri, til de er blanke på overfladen, og hældes derefter op.

Saltmandler

250 g mandler, 3/4 dl olie, 100 g fint salt.

Mandlerne skoldes, smuttes og tørres helt tørre. De koges gyldne i olie, idet man stadig rører rundt i dem. De afdryppes godt på hulskeen og lægges på saltstrøet, pergamentpapir. Resten af saltet drysses over. Når mandlerne er kolde, trykkes saltet fast med håndfladerne, før mandlerne pilles op af det overflødige salt. De kan gemmes længe i lufttætte dåser.

Marcipanmasse, hjemmelavet

500 g søde mandler, 125 g flormelis, 2 spsk. vand, 1-2 æggehvider.

Mandlerne smuttes og tørres. De males 1 gang gennem mandelkværnen eller 5-6 gange gennem kødmaskinen med flormelis og vand. Massen ristes ved ganske svag varme under stadig omrøring, til den er blød og sammenhængende. 1-2 æggehvider tilsættes lidt efter lidt under ristningen.

Kødmaskinen må være galvaniseret eller emaljeret.

Marcipanfigurer

Den "rå" marcipanmasse, hjemmelavet som ovenfor eller færdigkøbt, æltes med sigtet flormelis. Hvor meget, man vil tilsætte, afhænger af, hvor fin marcipanen skal være. Jo mindre sukker des finere marcipan. Den kan formes og dypes i overtrækschokolade, den kan trilles i kugler og vendes i kakao eller pyntes med nødde- eller valnøddekerner, fyldes i dadler eller svesker i stedet for sten osv. Man kan forme utallige figurer: Æbler, pærer, blomkål, lys m.m. Hver figur farves evt. med frugtfarve eller pyntes med krymmel.

★ Marcipansnitter

★ *100 g marcipanmasse, 100 g flormelis, 2 tsk. kakao, 3 tsk. vand, 2 tsk. hindbærsaft, 2 tsk. citronsaft.*

★ Marcipanmassen æltes med sigtet flormelis og deles i 3 dele. En portion æltes med kakao og vand, en æltes med hindbærsaft og en æltes med citronsaft. Hvert stykke marcipan rulles ud i en lang strimmel, der stryges over med æggehvide. Strimlerne lægges oven på hinanden. Marcipanen skæres lige i kanten og derefter i snitter.

Nougat, hård

*75 g sukker, 25 g mandler, 1 knsp. Tørsleffs bagepulver.
Pynt: overtrækschokolade.*

Panden varmes, sukkeret drysses på og smeltes ved svag varme uden omrøring til lysebrun karamel. Mandlerne gnides rene i papir og hakkes groft. Mandlerne og bagepulveret blandes i karamellen, der hældes på en smurt plade. Når nougaten er lidt afkølet, rides den i firkanter med en kniv, der dyppes i flormelis. Firkanterne brækkes fra hinanden, når nougaten er helt stivnet. De kan gemmes i dåser eller dyppes i overtrækschokolade først. Den stivnede nougat kan knuses mellem pergamentpapir med en kødhammer og bruges i kager og desserter.

Nougat, fransk

*250 g sukker, 1 1/4 dl vand, 3 spsk. lys sirup, 125 g honning,
1 spsk. eddike, 2 stiftpiskede æggehvider, 1/4 tsk. salt.
Fyld: 50 g mandler eller nøddekerner, 5 røde eller grønne
cocktailbær, 1 tsk. Vanila.
Pynt: overtrækschokolade.*

Mandler og velafdryppede cocktailbær skæres groft med en kniv, blandes med Vanila og stilles tørt og lunt på en radiator, kakkelovn eller i en lunken ovn. Sukker, vand, sirup, honning og eddike smeltes sammen ved svag varme, til sukkeret er smeltet. Derpå koges stærkt i 5-10 min. *uden* omrøring, til termometret viser 135°, eller en dråbe stivner til en sej kugle i koldt vand. Imens sukkerlagen koges, pisker man 2 æggehvider meget stive med salt. Den varme sirup piskes lidt efter lidt i de stiftpiskede æggehvider, og man pisker endnu 2 min., til massen er tæt og sej. Fyldet blandes i nougatmassen, der igen varmes ca. 20 min. ved svag varme eller over vandbad, under stadig omrøring, til massen er fast og næsten tør. Nougatmassen hældes på en smurt plade og afkøles. Den tørres ved stuetemperatur 1-2 dage og vendes et par gange. Nougaten rides i firkanter, der igen tørres, før de pakkes i cellofan eller overtrækkes med chokolade.

Overtrækschokolade

Man kan overtrække 250 g konfekt med 125 g overtrækschokolade. Overtrækschokoladen rives eller brækkes itu og smeltes i vandbad. Skålen med chokoladen hænges på kanten af en gryde med kogende

vand. Skålens bund må ikke nå ned i vandet. Gryden fjernes fra varmen, mens chokoladen smeltes under omrøring. Jo langsommere den smelter, jo blankere bliver overtrækket. Hvis konfekten bliver gråstribet eller plettet, har chokoladen været for varm. Den må aldrig blive mere end 35° eller håndvarm. Det vil sige, at den hverken føles kold eller varm. Man skal helst arbejde med overtrækschokolade i et køligt rum ved ca. 18°. Man kan i 125 g chokolade blande 10 g kakaosmør eller palmin, hvis massen er for tyk, men overtrækschokolade bliver aldrig flydende, kun blød.

Man lægger et stykke konfekt ad gangen midt i den smeltede, håndvarme overtrækschokolade, vender det hurtigt rundt deri og løfter det op med en pålægsgaffel. Den overflødige chokolade stryges af på kanten af skålen. Konfektstykker lægges på oliesmurt pergamentpapir. Pynt som kandiserede violer, krymmel, citron- og sølvkugler, valnødder, mandelsnitte og lignende lægges på, mens overtrækket endnu er fugtigt. Det er klogt at pynte chokoladeovertrækket konfekt med samme indhold ens.

Hvis chokoladen stivner, fordi den bliver kold, varmes vandet igen og chokoladen smeltes atter under omrøring. I det hele taget bliver overtrækket blankt, hvis man ofte under arbejdet rører deri. Konfekten må ikke tørre i træk eller i fugtig luft. Den stilles tørt, ved ca. 18° i 1-2 døgn, hvorefter den gemmes i dåser med pergamentpapir mellem lagene.

Chokoladeovertræk, blødt

200 g overtrækschokolade, 80 g usaltet smør, 2 tsk. portvin, 1 pasteuriseret æggeblomme.

Chokoladen smeltes over vandbad. Smørret røres i, røres glat, vinen tilsættes, og når massen begynder at stivne røres æggeblommen i. Bliver ikke blankt, men er til gengæld let at skære.

Schweizerpastiller

1 pasteuriseret æggehvide, ca. 250 g flormelis, 3-4 dråber pebermynteessens.

Pynt: mørk chokolade eller overtrækschokolade.

Æggehviden piskes ganske let med en gaffel. Tilsættes essens og flormelis, til dejen er sammenhængende og smidig. Trilles i små kugler, der sættes på bagepapir. Kuglerne trykkes let flade og stilles til tørring. Chokoladen smeltes og kommes i et kræmmerhus af pergamentpapir. Hver pastil forsynes med en lille "top" chokolade.

Varekundskab

Husblas

Husblas giver en klar og glat gelé samt en let og porøs fromage.

Ideal jævning

Ideal jævning er ideel til jævning af frugtgrød og saftsauce. Til frugtgrød og saftsauce angiver brugsanvisningen den rigtige dosering. Rød Ideal jævning giver en klar, rød frugtgrød. Blå Ideal jævning bruges til abrikos-, stikkelsbær- og æblegrød. Grøn Ideal jævning er tilsat NON-OXAL (kalciumklorid), som neutraliserer oxalsyren i rabarber. Alle er tilsat Vanila.

Vanila

Vanila indeholder ægte vanilje. Det anvendes til bagværk, desserter, syltetøj m.m. Vanila tilsættes til sidst og skal ikke koge med. Dosering: 1-2 stk. pr. 1 dessert/frugtgrød eller pr. bagværk.

Tørsleffs cremepulver til kogning

Tørsleffs cremepulver er let at anvende, det skal blot udrøres med mælk og sukker og koges til creme.

Tørsleffs cremepulver uden kogning

Med Tørsleffs cremepulver uden kogning, fås en dejlig creme helt uden kogning. Cremen egner sig også til bagning og nedfrysning.

Alfabetisk register

A

Abemad (frugtsalat).....	54
Abrikoser, flamberede	49
Abrikosfromage	8
Abrikos-gelé	38
Abrikosgrød	42
Abrikos-gulerodskonfekt	115
Abrikos-is	34
Abrikoskage	70
Abrikoskompot	46
Abrikosrand	8 og 9
Abrikossauce	100
Abrikossoufflé	88
Afbagte deje	90
Amerikansk frugtsalat	54
Amerikansk æblepie	67
Ananas, chokolade- overtræk	115
Ananas-citron shake	106
Ananascreme	70
Ananas-fersken trifli	57
Ananas, friske	50
Ananasfromage	9
Ananas, fyldte	50
Ananas-hindbær charlotte	81
Ananas-is	34
Ananas-jordbær trifli	57
Ananaskage	70
Ananas Marie Louise	46
Appelsin-banansalat	52
Appelsincreme	58
“Appelsinflæsk”	115
Appelsinfromage 1	10
Appelsinfromage 2	10
Appelsin-gelé	39
Appelsingratin	90
Appelsin-is	34
Appelsinkompot	47
Appelsinkurve	51
Appelsin-lagkage	71
Appelsin ris	10
Appelsin-sandwich	51
Appelsinsauce	100
Appelsin-sveske dessert	51
Appelsin trifli	58
Appelsin-sveske trifli	58
Arme riddere	82
Aurora fersken	53

B

Bagte æbler med abrikos ...	64
Banan-appelsinsalat	52
Bananbåde	52
Banan Chantilly	52

Banener, flamberede	49
Bananruller	52
Banansplit	37
Banan trifli	58
Beignetdej	69
Blancmanger	11
Blandet frugtgrød	42
Blommegrød	43
Blommekompot	47
Blomme trifli	59
Bobs æblepie	67
Bondepige m. slør	65
Brombærgrød	43
“Brosten” toppede	116
Brændende gløgg	110
Brændte mandler	120
Brødbudding, svensk	82
Brødpie	83
Brødaggekage	83
Buddinger, kolde	22
Buddinger, varme	84

C

California stænger	116
Cantaloupes	56
Chantilly bananer	52
Chantilly pærer	48
Charlotter	81
Charlotte russe	81
Cherry bandy	109
Chokolade	113
Chokoladebudding, fyldt	22
Chokolade charlotte	81
Chokolade fromage	11
Chokoladeglasur	103
Chokolade-is	34
Chokoladekage	72
Chokoladekage med kastaniecreme	72
Chokoladekarameller	116
Chokoladekugler	117
Chokolade mousse 1	12
Chokolade mousse 2	12
Chokoladeovertræk, blødt ..	123
Chokoladesauce	100
Chokoladesoufflé	88
Christmas pudding	84
Citroncreme	71
Citronfromage 1	12
Citronfromage 2	13
Citron-gelé	39
Citronglasur	103
Citron-is	34
Citron-marengs pie	71

Citron-mousse	12
Citrontoppe	117
Cocktails	109
Cornflakes toppe	117
Cremerand	23
Crèmesauce	101
Crème-æblekage	64
Crêpes Suzette	96

D

Dansk æblekage	65
Dessertblommer	47
Dessertsaucer	100
Diana kage	72
Diplomatbudding	23
Dronningebudding	23
Dubonnet	109

E

Éclairs	93
Engelsk plumbudding	84
Englekys	109

F

Farmors flødevafler	99
Farmors fløde-æbleskiver ..	98
Fersken-ananas trifli	57
Fersken Aurora	53
Ferskengrød	43
Fersken Melba	35
Fersken Scribe	53
Fersken Trianon	59
Figenbrød	117
Figenkugler	118
Flamberede pandekager	95
Flamberet frugt	49
Flydende øer	62
Flødebudding	24
Fløderand	13
Flødevafler	99
Fløde-æbleskiver	98
Forårs ananas	46
Fromage à la porto	18
Frossen fløde	32
Frugtgrød, blandet	42
Frugtsaft-is	33
Frugtsalat	53
Frugtsalat, amerikansk	54
Frugttærte m. marengs	73
Fyldt chokoladebudding	22
Fynsk æblekage	65

G

Geleer.....	38
Gelé-lagkage.....	73
Glasering af frugt.....	118
Glasurer.....	103
Glögg, brændende.....	110
Grapefrugtkurve.....	54
Grapefrugt soufflé.....	89
Gratiner.....	90
Gulerods-abrikoskonfekt.....	115
Gylden drik.....	106
Gær-æbleskiver.....	98

H

Hard sauce.....	102
Harlekin-gelé.....	40
Havregryns drabanter.....	118
Heksepunch.....	111
Hindbærfromage.....	14
Hindbærgrød.....	43
Hindbær-is.....	35
Hindbærsoufflé.....	88
Hof dessert.....	14
Husblas.....	6, 124
Hvidvinsfromage.....	15
Hvidvins-gelé.....	40
Hybengrød.....	43

I

Ideal jævning.....	42, 124
Ingefærbudding.....	24
Is-chokolade.....	108
Is-creme-soda.....	108
Is.....	33
Is-kaffe.....	108
Is-major.....	33
Is-punch.....	108
Is surprise, se omelet en surprise.....	87
Is-te.....	108
Is tutti frutti.....	36

J

Javanesisk gratin.....	91
Jordbær-ananas trifli.....	57
Jordbærgrød.....	44
Jordbær i vin rosé.....	40
Jordbær-kage.....	74
Jordbær mousse.....	15
Jordbær romaine.....	55
Jordbær Romanoff.....	55
Jordbærtærte m. gelé.....	74

K

Kaffe.....	112
Kaffe-fromage.....	16

Kaffe-is.....	36
Kagecreme.....	73
Kagerasp.....	68
Kakao.....	113
Kakaobudding.....	22
Kakaofromage.....	11
Kakaoglasur.....	103
Kakaosauce.....	100
Kamille te.....	113
Kandiserede orangegrene.....	119
Kandisering af frugt.....	119
Kanel lagkage.....	74
Karamel fløderand.....	13
Karamelfromage.....	16
Karamel-is.....	36
Karameller.....	119
Karameller, chokolade.....	116
Karamelpærer.....	48
Karamelrand.....	25
Karamelsauce.....	101
Karamel-æblekage.....	66
Karamel æble.....	120
Kastaniepuré.....	63
Katrineblommekage.....	89
Kejserindebudding.....	26
Kirsebær m. creme fraiche.....	56
Kiwitrifli.....	60
Klatkager.....	97
Knægglasur.....	103
Kokoskugler.....	120
Kokos konfekt.....	120
Koldskål.....	105
Konfekt.....	114
Kræmmerhuse.....	75
Kærligheds tærte.....	75
Kærnemælks- fromage.....	17
Kærnemælkskoldskål.....	105
Kærnemælks-æbleskiver.....	97
Kørom.....	105

L

Lemon squash.....	106
Lises hofdessert.....	15
Læskedrikke.....	106

M

Major-is.....	33
Makronrand, se mandelrand.....	76
Mandarinbudding.....	26
Mandelbudding.....	26
Mandelbuer.....	55
Mandelcreme.....	76
Mandelfromage.....	17
Mandelrand.....	76
Mandel-æblekage.....	64

Mandler, brændte.....	120
Manhattan.....	109
Marcipanfigurer.....	121
Marcipanmasse.....	121
Marcipansnitter.....	121
Marengs-lagkage.....	76
Marie Louise kage.....	76
Mariette fromage.....	17
Marie æbler.....	63
Martini.....	109
Melba is.....	35
Melonkurv.....	56
Mirabelgrød.....	43
Mokkabudding.....	27
Mokka-gelé.....	41
Mokka-is.....	36
Moritskage.....	66
Mormors æbler, stegte.....	68
Muldværpeskud.....	48
Mælkelimonade.....	106
Mælkepunch.....	111
Mælk, oplagt.....	104

N

Nougat, fransk.....	122
Nougatfromage.....	18
Nougat, hård.....	122
Nougat-is.....	36
Nøddetærte.....	77

O

Oldemors æggepunch.....	111
Omelet en surprise.....	87
Omelet m. syltetøj.....	86
Omelet m. æbler.....	86
Omelet soufflé.....	87
Omelette aux confitures.....	86
Oplagt mælk.....	104
Orange bowle.....	107
Orangegrene, kandiserede.....	119
Overtræk-chokolade.....	122
Overtræk-chokolade, blødt.....	123

P

Pandekager.....	94, 95 og 96
Pandekager, flamberede.....	95
Pandekager m. appelsincreme.....	95
Pandekager m. cognac-smør.....	95
Pandekager m. æblefyld.....	96
Pandekage, russisk.....	92
Parfait-is uden æg.....	32
Parfait-is.....	33
Pletter, svenske.....	96
Plumbudding, engelsk.....	84

Portvinsfromage.....	18	Sneboller m. æbler.....	92	Vanilje-is.....	37
Prinsessebudding.....	91	Sorbet.....	33	White lady.....	109
Puncher.....	110	Souffleer.....	87, 88 og 89	Vidunderkage.....	80
Pærer belle Helene.....	37	“Spejlæg”.....	47	Vincremesauce.....	102
Pærer Chantilly.....	48	Stegte æbler.....	68	Vin gelé.....	40 og 41
Pærer, flamberede.....	49	Stikkelsbærgrod.....	45		
Pærer Karamel.....	48	Stikkelsbær mousse.....	19	Y	
Pærer Richelieu.....	48	Stikkelsbær sne.....	20	Ymerfromage.....	20 og 21
		Stikkelsbær trifli.....	61	Ymerkoldskål.....	104
R		Sukkerkognition.....	114	Ymer-æbleskiver.....	98
Rabarberrod.....	44	Sunshine.....	109	Youghurt.....	104
Rabarberkoldskål.....	105	Svensk brødbudding.....	82		
Rabarber pie.....	89	Svenske pletter.....	96	Z	
Rabarber trifli.....	60	Sveske-appelsin dessert.....	51	Zabaione.....	31
Richelieu pærer.....	48	Sveske-appelsin trifli.....	58	Zanzibarbudding.....	31
Riddere, arme.....	82	Sveskegrad.....	45		
Riddere, rige.....	82	Sveske pie.....	89	Æ	
Ris á la mande.....	27 og 28	Svesketærte.....	79	Æblegrad.....	45
Risbudding, kold.....	28	Syltetøjs-omelet.....	86	Æblekage, bagt.....	65
Risbudding, varm.....	85	Søndags trifli.....	60	Æblekage, creme.....	64
Riskaramel-rand.....	28	Sønderjysk koldskål.....	105	Æblekage, dansk.....	65
Risrand m. frugt.....	29			Æblekage, fynsk.....	65
Roly-poly budding.....	85	T		Æblekage, karamel.....	66
Romanoff jordbær.....	55	Te.....	112	Æblekage, mandel.....	64
Romaine jordbær.....	55	Te bavaois.....	111	Æblekage, nem.....	66
Rombudding.....	29	Te punch.....	110	Æblemostgelé m. æbler.....	63
Romfromage.....	18	Third degree.....	109	Æblepie, amerikansk.....	67
Romtoddy.....	110	Tiger milk.....	109	Æblepie, Bobs.....	67
Rosenrand.....	41	Tivolibudding.....	30	“Æble-pindsvin”.....	63
Rubinsteinkage.....	77	Tøt-fait.....	85	Æble-pletter.....	96
Rugbrødscreme m. frugt.....	30	Trianon fersken.....	59	Æbler, bagte m. abrikos.....	64
Rungsteds lyksalighed.....	78	Trifli creme.....	57	Æbler i creme.....	62
Russisk pandekage.....	92	Tykmaik.....	104	Æbleringe i beignetdej.....	69
Rysteris.....	61	Tyttebærgrod m. pærer.....	45	Æbler i pandekager.....	96
Rødgrad.....	44	Tyttebær ris.....	61	Æbler i æblemostgelé.....	63
Rødvins-gelé.....	41	Tørsleffs Cremepulver.....	124	Æbler, karamel.....	120
Rødvins toddy.....	110			Æbler Mariette.....	63
Rå-creme.....	101	U		Æbler, stegte.....	68
		Upside-down-cake.....	70	Æbleskiver.....	97
S				Æbleskiver m. gær.....	98
Sabayonne.....	31	V		Æbleskiver m. kærnemælk.....	97
Saftfromage.....	19	Vaffer.....	99	Æble-sne.....	67
Saftsauce.....	101	Waleskrans.....	93	Æble-sneboller.....	92
Saltmandler.....	121	Valnødebudding.....	31	Æble trifli.....	69
Sangria.....	107	Valnødekage.....	79	Æg, behandling af friske æg.....	7
Sankt Hans bowle.....	107	Valnødde-marengskage.....	80	Æg, pasteuriserede.....	7
Savarin.....	78	Vandbakkelser.....	93	Æggevidfromage.....	21
Schweizer pastiller.....	123	Vandglasur.....	103	Æggekage m. brød.....	83
Sherry fromage.....	19	Vanila.....	124	Æggepunch.....	111
Sidecar.....	109	Vanila cremesauce.....	101		
Skovbund.....	54	Vanilafromage.....	20		
Smørcreme.....	102	Vanila-is.....	37		
Sneboller.....	92				

Tørsleffs Husmoder Service

Hele Danmarks køkkenhjælp

Tørsleffs Husmoder Service blev oprettet i 1939 med det formål, at hjælpe danske husmødre med råd og vejledning om Tørsleffs produkter. Det viste sig hurtigt, at behovet for vejledning i alle typer husholdningsspørgsmål var stort, og især under besættelsen med vareknaphed var der en udbredt interesse for at lære nyt.

Erfarne husholdningslærere varetog aktiviteterne i Tørsleffs Husmoder Service, som bl.a. omfattede udgivelse af Tørsleffs kokebøger, afholdelse af madlavningskurser, afprøvning og udvikling af nye opskrifter, produktudvikling og ikke mindst daglig telefonrådgivning.

Nye tider - nye skikke

De senere år har det ikke været muligt at opretholde samme service som tidligere, selv om behovene for oplysning, om den daglige husholdning er ikke blevet mindre - tværtimod er der en stigende interesse for både spændende og sund mad. Men her, som på så mange andre områder, løses problemerne nu med internettet.

Tørsleffs Husmoder service er åben i et begrænset antal timer i sylte højsæsonen (maj – oktober). Åbningstider kan variere. Har du spørgsmål om produkter, er du altid velkommen til at kontakte Haugen-Gruppen på tlf.: 3634 3000, eller på info@haugen-gruppen.dk

Find mere information om produkter, opskrifter m.m. på www.torsleffs.dk

