



Valentinekake

Ingredienser:

5 gelatinplater
1 dl kremfløte
250 g fruktyoghurt (to små beger, fortrinnsvis med røde bær)
1 ½ dl kirsebærkompott
1 sukkerbrødbunn

Lokk/topping:

3 dl kremfløte
400 g marsipan eller ferdig marsipanlokk.

Melisglasur (Royal icing):

½ eggehvite
2 dl melis

Pynt:

Silkebånd, roser, sjokoladehjerter

Fremgangsmåte

Legg gelatinplatene i kaldt vann og la dem stå og bli myke, ca 10 minutter. Visp kremfløten til luftig krem, og rør inn yoghurten og moset kirsebærkompott. Ta de oppbløtte gelatinplatene ut av vannet og smelt de over middels varme i et egnet kokekar eller i en mikro. Avkjøl gelatinen noe og rør den inn i yoghurtmassen under omrøring. Sett blandingen kaldt og sjekk etter ca. 30 minutter om den har begynt å stivne.

Del en lav sukkerbrødbunn i to. Bruk f. eks et stort pepperkakehjerter og stikk ut et hjerte av hver bunn. Eventuelt skjær ut et stort hjerte etter en pappmal og del det i to.

Legg det ene hjertet på et pent kakefat og dynk lett med melk. Når yoghurtfromasjen er nesten helt stiv, legges fromasjen jevnt utover hjertebunnen. Legg den andre bunnen oppå og klem forsiktig sammen slik at fromasjen begynner å tyte ut på sidene. Bruk så en kakespade eller lignende og lag en glatt og loddrett kant rundt hele kaken. Pass på at kaken får lik høyde over det hele.

Lokk/topping:

Visp kremfløten til luftig krem og smør den jevnt utover topp og sider. Marsipanen kjevles ut til et rundt stort lokk som er ca 3 mm tykt, og dekker hele kaken. Legg lokket over kaken, eller bruk et ferdigkjevlet marsipanlokk som legges over kaken. Stryk lokket forsiktig nedover kantene slik at man får en jevn kant.

Melisglasur:

Eggehvite vispes til den blir hvit og luftig. Sikt i melis litt etter litt under stadig visping ved middels hastighet, til massen begynner å bli luftig og fast. Visp i minimum 10 minutter. Ringene etter vispen skal ikke sige sammen når du stopper maskinen. Glasuren oppbevares i romtemperatur med et fuktig klede over eller i en lufttett boks.

Sprøyt ut små hjerter, hvite og røde og skriv inn din tekst på kaken. Du kan erstatte melishjertene med for eksempel små sjokoladehjerter. Legg silkebåndet pent rundt kanten av kaken og fest båndet med noen knappenåler.



Hjertekake

Ingredienser:

5 stk gelatinplater

1 ½ dl kremfløte

150 g fruktyoghurt, fortrinnsvis med røde bær

1 ½ dl kirsebærkompott

1 stk sukkerbrødbunn

Lokk/topping:

1 dl kirsebærkompott (til dynking)

2 dl tine piano gele

ca 200 g hele dypfryste bringebær eller dypfryste jordbær

sjokoladehjerter

2 dl kremfløte

Fremgangsmåte:

Legg gelatinplatene i kaldt vann og la dem stå og bli myke, ca 10 minutter. Visp kremfløten til luftig krem, og rør inn yoghurten og moset kirsebærkompott. Ta de oppbløtte gelatinplatene ut av vannet og smelt de over middels varme i et egnet kokekar eller i en mikro. Avkjøl gelatinen noe og rør den inn i yoghurtmassen under omrøring.

Sett blandingen kaldt og sjekk etter ca. 30 minutter om den har begynt å stivne.

Del en lav sukkerbrødbunn i to. Bruk f. eks et stort pepperkakehjerter og stikk ut et hjerte av hver bunn. Eventuelt skjær ut et stort hjerte etter en pappmal og del det i to.

Legg det ene hjertet på et pent kakefat og smør et tynt lag med kirsebærkompott. Når yoghurtfromasjen er nesten helt stiv, legges fromasjen jevnt utover hjertebunnen. Legg den andre bunnen oppå og klem forsiktig sammen slik at fromasjen begynner å tyte ut på sidene. Bruk så en kakespade eller lignende og lag en glatt og loddrett kant rundt hele kaken. Pass på at kaken får lik høyde over det hele.

Lokk/topp:

Smør et tynt lag med kirsebærkompott på toppen. Smelt geleen over svak varme. Plasser dypfryste bringebær, en etter en tett rundt kanten av hjertekaketoppen. Gjenta det hele i en rad innenfor.

Plasser to eller tre sjokoladehjerter på midten av kaken og fyll inn resten av hulrommet med bringebær. Hell forsiktig gele over bringebærene slik at hele toppen blir dekt med gele. Det vil renne noe gele nedover kanten, dette fjernes når geleen er stivnet. Bruk en bakepensel og smør gele over bringebærene, slik at alle bringebærene blir dekt med gele. Like før servering sprøytes eller smøres det luftig krem rundt kanten av kaken. Dette gjøres like før, slik at fargen i geleen ikke smitter over i kremen.



Butterdeigshjerte med scampi og sitrussalat

2 personer

Ingredienser:

2 butterdeigsplater

1 appelsin

1 lime

1 rosa grape frukt

16 scampi

Tzasiki

2 dl kesam

1/2 slangeagurk, grovt revet

1 hvitløksfedd, presset

½ ts salt

Stans ut hjerter i butterdeig, bruk en pepperkakeform eller en kniv og skjær ut dine egne designede hjerter. Stek butterdeigen i 5 minutter på 180 °C. Skjær fileter av appelsin, grapefrukt og lime. Press ut resten av saften fra frukten og la filetene ligge i denne saften når du serverer. Stek scampiene lett i stekepanne, ca. 3 minutter på hver side. Bland sammen tzasiki av kesam, agurk, salt og hvitløk. Del butterdeigshjertene på langs, legg på scampi, sitrussalat og tzasiki.

Breiflabbhjerte med jordskokkpure og aspargesbønner

2 personer

Ingredienser:

400 g breiflabbfilet

1 ss pesto

1 ss griljermel

1 fedd hvitløk, presset

Garnityr:

1 rødløk

100 g aspargesbønner

50 g østerssopp

Jordskokkpurè:

4 jordskokker (eller 1 selleri)

1 dl melk

2 ss smør

salt og pepper

Saus:

1 dl hvitvin

2 eggeplommer

1,5 dl kesam

Fremgangsmåte

Skrell og kok jordskokkene møre i melk og mos de med et mosejern eller en stavmikser. Tilsett smør og smak til med litt salt og pepper. Skjær breiflabben i 4 stykker. Bland pesto, griljermel, hvitløk og pensle breiflabbstykkene med dette. Legg breiflabben i en ildfast form og bak denne i ovn på 200°C i 7-10 minutter. Skjær rødløken i båter, østersoppen i skiver og varm dette i smør sammen med aspargesbønnene i panne i ca 5 minutter.

Lag sausen ved å piske eggeplommer og hvitvin i en bolle over vannbad (bolle satt i en kjele med kokende vann). Når sausen begynner å tykne tilsetter du kesam, litt salt og pepper. Når du serverer; legg grønnsakene i bunn, og form fisken som et hjerte på tallerken. Legg to skjeer med jordskokkpuré på tallerken og hell litt saus over, eller server ved siden av.



Flytende sjokoladehjerter med vaniljekesam

Ingredienser

100 g mørk sjokolade, 70 % kakao

25 g smør

1 egg

25 g sukker

1 dl vaniljekesam

30 g hvetemel

4 ss vaniljekesam (til servering)

Fremgangsmåte

Brekk opp sjokoladen og smelt den sammen med smøret på svak varme. Avkjøl blandingen til romtemperatur, men pass på at den ikke stivner. Visp eggedosis av egg og sukker, sikt i hvetemel og vend forsiktig inn kesam og smeltet sjokolade. Fyll røren i smurte porsjonsformer og stek kakene midt i ovnen til overflaten er fast. I ovn ved 190 °C i ca. 15 minutter. Kaken skal fortsatt være flytende inni når den serveres. La kakene stå et par minutter i formene før de hvelves ut på porsjonstallerkener. Server dem varme, pyntet med bær og med vaniljekesam til. Drypp dråper av jordbær- eller bringebærsaus (fra flaske) i kesamen og trekk en knivspiss gjennom, da blir det hjertemønster.



Fastelavensboller

ca 12 boller

Ingredienser:

100 g smør
3 ½ dl lettmeik
50 g gjær
1 dl sukker
½ ts salt
1 ts malt kardemomme
1 ts bakepulver
1 l hvetemel

Fyll:

1 ss sukker
½ ts vaniljesukker
3 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele, og hell melken oppi. La melkeblandingen bli fingervarm. Smuldre gjæren i en bolle, og bland den med litt av melkeblandingen. Hell i resten av væsken sammen med sukker, salt og krydder. Ha i hvetemelet og bakepulver, og elt deigen til den blir blank og smidig. La den heve til dobbelt størrelse. Ha deigen over på en melet overflate, del den i 12 like store emner og trill boller. Bollene etterheves straks på et lunt sted og stekes midt i ovnen ved 200 °C i ca 7 - 15 minutter. Avkjøl bollene før de fylles med vispet krem.

Kremfyll:

Ha sukker og vaniljesukker i fløten, og visp til luftig krem. Den skal være litt fast, men ikke kornet. Skjær toppen av bollene og legg på kremen. Legg på lokket og dryss over et tynt lag med melis.

