METTE KRISTENSEN

JULEKAGER, TÆRTER & DESSERTER

Festlige kager, traditionelle tærter
og desserter til et smukt julebord

KAGER · TÆRTER · DESSERTER



METTE KRISTENSEN

LIBROVA

BOG 2 · I GAVE

Julekager, tærter & desserter

Festlige kager, traditionelle tærter og desserter til et smukt julebord

Kager · Tærter · Desserter

Mette Kristensen

LIBROVA · 2026

Dit kundeområde
Alle bøgerne i pakken finder du altid på denne adresse:
https://librova.eu/da-dk/pages/kundeomraade-julebagning-x7q4m2

Julekager, tærter & desserter – Festlige kager, traditionelle tærter og desserter til et smukt julebord
Mette Kristensen

© 2026 Librova. Alle rettigheder forbeholdes. Publikationen er udelukkende til købers personlige brug. Kopiering, udbredelse og videresalg uden forlagets tilladelse er ikke tilladt.

Bemærk: opskrifterne indeholder ingredienser, der kan give allergi (gluten, æg, mælk, nødder m.m.): tjek altid ingredienserne, når du bager til en med allergi eller intolerans. Server ikke retter med rå æg for gravide, små børn, ældre eller personer med svækket immunforsvar; brug de angivne alternativer. Når børn hjælper i køkkenet, er det altid en voksen, der håndterer ovnen, varm olie og knive. Drikke og sirup med alkohol er ikke til børn. Tider og temperaturer afhænger af din ovn: hold altid øje med den første plade.

Indhold

1. Et ord fra forfatteren
2. Inden du går i gang
3. Festkager
4. Tærter
5. Traditionelle portugisiske desserter
6. Moderne desserter og desserter uden ovn
7. Julebordet

Et ord fra forfatteren

Der er et øjeblik i dagene før jul, som jeg elsker: Ovnen er tændt, køkkenet bliver varmt, og hele huset begynder at dufte af kanel, appelsin og smør. Ingen behøver at blive kaldt ind. De kommer snigende én ad gangen for at spørge, om det snart er færdigt.

Denne bog er vokset ud af det øjeblik. Jeg har samlet de kager, tærter og desserter, som hører med til et julebord: den portugisiske kongekage (*bolo-rei*) og den luftige svampekage *pão de ló*, de portugisiske arme riddere (*rabanadas*) og risengrød, mandeltærten og et par mere moderne desserter, som ikke skal i ovnen, og som både børn og voksne holder af.

Jeg har skrevet hver opskrift med tanke på dem, der er ved at lære at bage. Mængderne er i gram og milliliter, trinnene er nummereret, og hvor det er muligt, fortæller jeg, hvordan du kan se, at noget er færdigt: farven, strikkepinden, der kommer ren op, cremen, der dækker bagsiden af skeen. Jeg skriver også, hvor længe hver sødsag holder sig, og hvad den almindeligste fejl er, så det lykkes allerede første gang.

Du behøver intet særligt udstyr. En stor skål, et enkelt håndrøreapparat, en bageplade og to eller tre forme er nok til næsten alt. Og du behøver ikke lave det hele samme dag: I det sidste kapitel finder du en plan for den 22., 23., 24. og 25. december med det, du kan forberede i forvejen, og det, der er bedst at gemme til sidste øjeblik.

Start med kapitlet «Inden du går i gang». Det er kun få sider, men det forklarer det grundlæggende, som du bruger i næsten alle opskrifter:

sød mørdej, piskning af æggehvider til stive toppe, vandbad og ovntemperaturer.

Vælg derefter en opskrift, kald på én, der kan holde dig med selskab, og tænd for ovnen. Resten klarer sig selv.

Glædelig jul med et fyldt bord og et varmt hjem.

Mette Kristensen

Inden du går i gang

Dette kapitel samler det grundlæggende, som du bruger gennem hele bogen. Læs det én gang i ro og mag. Når en opskrift senere nævner «sød mørdej», «stive toppe» eller «vandbad», kan du vende tilbage hertil.

Mål i denne bog

- **1 spsk** (spiseskefuld) = 15 ml. **1 tsk** (teskefuld) = 5 ml. Skeerne er afstrøgne, medmindre en opskrift siger «toppet».
- **Æg:** mellemstore (ca. 55–60 g med skal), i stuetemperatur.
- **Smør:** altid usaltet. «Blødt» betyder, at det let tager imod et fingeraftryk, men ikke er smeltet (tag det ud af køleskabet 1 time i forvejen).
- **Mel:** hvedemel til kager og tærter; stærkt hvedemel (brødmel) til gærdej, for eksempel kongekagen (*bolo-rei*). Hvis du kun har én slags, kan du bruge almindeligt hvedemel til det hele.
- **Bagepulver** er hævemidlet til kager. **Gær** (frisk eller tørret) bruges til dej, der skal hæve, som kongekagen og de portugisiske friturestegte dejkager (*filhós*). De kan ikke erstatte hinanden.
- En køkkenvægt er den bedste investering, du kan gøre. Når man bager, virker afvejning langt bedre end at måle i kopper.

Forme og udstyr

Du behøver ikke have det hele. Her er en liste over de forme, som bruges i bogen, og hvad du kan bruge i stedet.

Form	Bruges til	Alternativ
Rund form på 24 cm (helst med løs bund)	Enkle kager, cheesecake	Form på 22 cm: Kagen bliver højere og skal bage 5–10 minutter længere
Tærteform på 24–26 cm med løs bund	Alle tærterne	Lav rund form, beklædt med bagepapir
Kransekageform på 24 cm (med hul i midten)	Svampekage (*pão de ló*), krydderkage	Rund form på 24 cm, 5 minutter længere
Brødform på 25–28 cm (rektangulær)	Frugt- og nøddekage	To små brødforme, 15 minutter kortere
Bageplade på 30 × 40 cm	Roulade, kongekage	Ovnplade beklædt med bagepapir
Form på 20–22 cm til karamelbudding	Karamelbudding	Høj rund form uden løs bund

Også nyttigt: et elektrisk piskeris eller røremaskine (et håndrøreapparat er nok), to store skåle, en piskeris, en dejskraber af gummi, en kagerulle, bagepapir, en tykbundet gryde, en hulske og en lang strikkepind (eller en tandstik) til at prøve kager med.

Sød mørdej: grundlaget for næsten alle tærterne

Sød mørdej er en sød, sprød og smørrig dej. Den er lavet på 10 minutter, men den skal hvile i køleskabet. Du kan lave den 2 eller 3 dage i forvejen og opbevare den i køleskabet, pakket ind i plastfolie.

Sød mørdej (grundopskrift til én tærte på 24–26 cm)

Giver: 1 tærtebund · Tid: 15 min + 1 time i køleskab + 20 min i ovnen · Ovn: 180 °C (varmluft 160 °C) · Sværhedsgrad: Let · Allergener: gluten, æg, mælk

Det er denne dej, du bruger til tærterne i kapitel 4. Den holder sig fast, krymper ikke ret meget og tåler fugtige fyld godt.

INGREDIENSER

- 250 g hvedemel
- 80 g flormelis
- 1 knivspids salt
- 125 g usaltet smør, koldt, i små tern
- 1 helt æg, koldt
- 1 spsk koldt vand (kun hvis det er nødvendigt)

FREMGANGSMÅDE

1. Bland mel, flormelis og salt i en stor skål.
2. Tilsæt det kolde smør. Gnid det ned i melet mellem fingerspidserne, hurtigt, til blandingen ligner grov sand. Der må ikke være smørstykker, der er større end en ært.
3. Tilsæt det piskede æg, og bland med en dejskraber eller hånden, kun indtil dejen samler sig til en kugle. Hvis den smuldrer, tilsættes den ene spiseskefuld koldt vand. Ælt ikke mere end nødvendigt: Overarbejdet dej bliver sej.
4. Tryk kuglen flad til en rund skive på 2 cm, pak den ind i plastfolie, og stil den på køl i mindst 1 time.
5. Rul dejen ud mellem to ark bagepapir, til den er 3–4 mm tyk og en cirkel, der er ca. 5 cm bredere end formen.

6. Beklæd den smurte form, og tryk dejen fast ind mod bund og sider. Skær overskuddet af ved at køre med kagerullen hen over kanten. Prik bunden med en gaffel.
7. Sæt den beklædte form på køl i 15–20 minutter, mens ovnen varmer op til 180 °C (varmluft 160 °C).

BLINDBAGNING (NÅR OPSKRIFTEN KRÆVER DET)

1. Dæk dejen med sammenkrøllet bagepapir, og fyld med tørrede bønner eller kikærter (de er der kun for vægtens skyld og kan gemmes til næste gang).
2. Bag i 15 minutter. Tag forsigtigt papiret og bønnerne af.
3. Sæt tilbage i ovnen i 5–8 minutter, til bunden er tør og let gylden i kanterne.

Opbevaring: Rå dej holder sig 3 dage i køleskab eller 2 måneder i fryseren (tø op i køleskabet natten over). En bagt bund holder sig 2 dage i en tætsluttende beholder. Almindelig fejl: Dejen krymper i ovnen. Det sker, når den er blevet overarbejdet, eller når den ikke har hvilet koldt; overhold altid hviletiderne.

Piskning af æggehvider til stive toppe

Stive æggehvider giver lethed til svampekagen, rouladen, moussen og pavlovaen. Sådan får du dem rigtigt:

1. Brug en meget ren, tør skål af glas eller metal. Hvert spor af fedt forhindrer hviderne i at hæve.
2. Skil æggene forsigtigt ad: Én enkelt dråbe blomme er nok til at ødelægge hviderne. Skil hvert æg over en kop først, og kom det først derefter i skålen.
3. Hvider i stuetemperatur hæver højere end kolde.

4. Begynd at piske ved middel hastighed. Når de er skumme og hvide, sætter du hastigheden op.
5. Hvis opskriften indeholder sukker, tilsættes det lidt efter lidt, en skefuld ad gangen, først når hviderne er hvide og uigennemsigtige.
6. **Stive toppe:** Når du løfter piskeriset, danner hviderne oprejste toppe, der ikke falder sammen; hvis du vender skålen på hovedet, glider de ikke ud.
7. Når de skal vendes ned i en blanding, bruger du en dejskraber, nedefra og opad, med brede, langsomme bevægelser, uden at piske.

> **Tip:** Hvis du pisker for længe, bliver hviderne kornede og begynder at lække. Stop, så snart de danner faste, blanke toppe.

Vandbad

Et vandbad bruges til at tilberede skånsomt og jævnt: buddinger, cremer og nogle cheesecakes. Der er to måder:

- **I ovnen:** Stil formen i en større bradepande, og hæld varmt vand i bradepanden, til det når halvvejs op ad formens side. Hæld vandet i, når bradepanden allerede står i ovnen, så du ikke spilder undervejs.
- **På komfuret:** Sæt en skål over en gryde med kogende vand på lav varme, og sørg for, at skålens bund ikke rører vandet. Brug det til at smelte chokolade og til at opvarme æggehvider med sukker (schweizisk marengs).

> **Advarsel:** Vandet og dampen fra et vandbad kan skolde. Brug grillhandsker, og tag først formen ud og derefter bradepanden med vand, når den er kølet lidt af.

Ovntemperaturer

Alle temperaturer i denne bog gælder for en **almindelig ovn** (over- og undervarme). Hvis din ovn er en **varmluftsovn**, skal du sænke temperaturen med **20 °C**. Tænd for ovnen mindst 15 minutter i forvejen, så den er ordentlig varm, når kagen kommer ind.

Til	Almindelig ovn	Varmluft
Pavlova og marengs	120–140 °C	100–120 °C
Tætte kager (tørret frugt og nødder, honning)	160 °C	140 °C
Buddinger i vandbad, æggecremetærter	160–170 °C	140–150 °C
Almindelige kager, tærter, kongekage	180 °C	160 °C
Tynd svampebund til rulning (roulade)	200 °C	180 °C

Sådan ser du, at en kage er bagt: Stik en strikkepind ind i midten. Hvis den kommer ren op eller med nogle få tørre krummer, er kagen færdig. Hvis den kommer op med våd dej, lader du kagen stå 5 minutter længere og prøver igen. Åbn ikke ovnen i de første to tredjedele af tiden: Kagen kan falde sammen.

> **Tip:** Alle ovne er forskellige. Første gang du laver en opskrift, så begynd at kontrollere 5 minutter før den angivne tid, og skriv den rigtige tid til din ovn i margenen.

Sikker friturestegning

Portugisiske arme riddere (*rabanadas*), donuts, *filhós* og *coscorões* (friturestegte dejbånd) steges alle i olie. Det går godt, hvis du følger disse regler:

- Brug en dyb, bred gryde med olie til 1/3 af højden, aldrig mere end halvdelen.
- Rigtig temperatur: 165–175 °C. Uden termometer kan du lægge et lille stykke dej i: Det skal stige op til overfladen inden for få sekunder og boble uden at blive mørkt med det samme.
- Steg kun nogle få stykker ad gangen, så olien ikke køler af.
- Lad altid dryppe af på køkkenrulle.

> **Advarsel:** Hæld aldrig vand i varm olie, og lad aldrig gryden stå uden opsyn på varmen. Drej grydens skaft indad, væk fra kanten af komfuret. Hvis olien tager ild, skal du slukke for varmen og lægge et låg eller et fugtigt viskestykke over; brug aldrig vand. Hold børn væk fra komfuret hele den tid, du steger.

Allergener

I hver opskrift nævner vi i oplysningslinjen de vigtigste allergener: **gluten**, **æg**, **mælk** og **nødder** (mandler, valnødder, pinjekerner, hasselnødder). Hvis du har gæster med allergi, så tjek også etiketterne på de produkter, du køber (chokolade, kandiseret frugt, kiks), for de kan indeholde spor.

Rå æg og sårbare grupper

Næsten alle opskrifter i denne bog varmebehandler æggene grundigt. Undtagelsen er den klassiske chokolademousse, som bruger rå æg.

Advarsel: Desserter lavet med rå æg egner sig ikke til gravide, små børn, ældre og personer med svækket immunforsvar. I de tilfælde skal du bruge pasteuriserede æggehvider og -blommer (sælges i kartoner i kølediskene) eller vælge den alternative version, der er angivet i opskriften. Brug altid friske æg inden for datoen, og opbevar disse desserter i køleskabet.

Planlægning af julebordet

Et dejligt julebord behøver ikke ti desserter. Det kræver variation og god organisering. En enkel regel:

- **1 festkage** (kongekagen, rouladen eller svampekagen);
- **1 tærte**;
- **2 eller 3 traditionelle sødsager** (arme riddere, risengrød, donuts eller *filhós*);
- **1 kold dessert**, lavet dagen før (mousse, cheesecake eller chokoladesalami).

Til 8–10 personer er denne kombination nok, med lidt tilbage til juledag. Vælg mindst to sødsager, der kan laves i forvejen. I kapitel 7 finder du den komplette plan, dag for dag.

Festkager

Kagerne er midtpunktet på julebordet. I dette kapitel finder du de store portugisiske klassikere, kongekagen (*bolo-rei*) og dronningekagen (*bolo-rainha*), svampekagen (*pão de ló*) og honningkagen (*bolo de mel*), og desuden nogle enklere kager, som kan laves på en eftermiddag og glæder alle. Gærkagerne (kongekagen og dronningekagen) tager længere tid, men næsten hele tiden går med at vente: Dejen gør arbejdet selv.

Portugisisk kongekage (*bolo-rei*)

Giver: 1 stor kage, 12 skiver · Tid: 45 min + 3–4 timers hævning + 35 min i ovnen · Ovn: 180 °C (varmluft 160 °C) · Sværhedsgrad: Middel · Allergener: gluten, æg, mælk, nødder

Julebordets konge: en blød, sød dej med duft af appelsin og citron, fyldt med kandiseret frugt og nødder. I Portugal bages den fra december og frem til hellig tre konger den 6. januar. Lavet derhjemme smager den af fest.

INGREDIENSER

Til dejen:

- 500 g stærkt hvedemel (brødmel) (plus lidt mere til bordet)
- 25 g frisk gær (eller 10 g tørgær)
- 120 ml lunken mælk
- 100 g fint sukker
- ½ tsk salt
- 3 æg
- 100 g usaltet smør, blødt
- Revet skal af 1 appelsin og 1 citron
- 50 ml portvin (eller appelsinjuice)

Til fyldet:

- 150 g kandiseret frugt, hakket
- 50 g rosiner
- 50 g valnødder, groft brækket
- 30 g pinjekerner

Til pynt:

- 1 æggeblomme pisket med 1 spsk mælk
- 100 g hel eller skåret kandiseret frugt (figen, appelsin, kirsebær, pære)
- Nogle få hele valnødder og mandler
- 2 spsk perlesukker eller flormelis
- 2 spsk abrikosmarmelade (valgfrit, for glans)

FREMGANGSMÅDE

1. Dagen før, eller 1 time i forvejen, lægges rosinerne i blød i portvinen.
2. Opløs gæren i den lunkne mælk (den skal føles varm på fingeren, aldrig hed) sammen med 1 tsk af sukkeret. Lad den stå i 10 minutter, til den skummer.
3. Bland mel, resten af sukkeret, saltet og den revne skal i en stor skål. Lav en fordybning i midten, og tilsæt gærblandingen, æggene og portvinen, som du har hældt fra rosinerne (gem rosinerne).
4. Rør med en træske, til dejen samler sig. Vend den ud på det meldryssede bord, og ælt i 10 minutter. Dejen bliver klistret: Det er normalt. Undgå at tilsætte for meget mel.
5. Tilsæt det bløde smør i 3 omgange, og ælt godt mellem hver. Fortsæt med at ælte i yderligere 5–8 minutter, til dejen er glat og elastisk og slipper hænderne. Hvis du har en røremaskine med dejkrog, bruger du lav hastighed i alt 10–12 minutter.
6. Tilsæt rosinerne, den hakkede kandiserede frugt, valnødderne og pinjekernerne, og ælt kun, til det er jævnt fordelt.
7. Form en kugle, læg den i en smurt skål, dæk med plastfolie og et viskestykke, og lad den hæve et lunt sted uden træk i 2 til 3

timer, til den er fordoblet.

8. Beklæd bagepladen med bagepapir. Form dejen til en kugle, lav et hul i midten med fingrene, og gør det langsomt større, til du har en ring på ca. 28–30 cm på tværs. Sæt en lille smurt ovnfast skål i midten, så hullet ikke lukker sig.
9. Dæk med et viskestykke, og lad den hæve i yderligere 45–60 minutter, til den er højt hævet. Varm ovnen op til 180 °C (varmluft 160 °C).
10. Pensl ringen med den piskede æggeblomme. Pynt med den kandiserede frugt, valnødderne og mandlerne, og tryk dem let ned. Drys med perlesukkeret.
11. Bag i 30–35 minutter, til den er dybt gylden. Hvis den begynder at blive for mørk inden slutningen, dækkes den med folie. Den er færdig, når den lyder hul, hvis du banker på undersiden med fingrene.
12. Hvis du vil have glans, varmer du marmeladen med 1 spsk vand og pensler den på kagen, mens den stadig er varm. Lad den køle af på en bagerist.

Opbevaring: 3–4 dage pakket ind i plastfolie eller i en tætsluttende pose, ved stuetemperatur. Den kan fryses i skiver i op til 1 måned. Almindelig fejl: Dejen hæver ikke, fordi mælken var for varm og dræbte gæren; brug kun lunken mælk. Traditionelt blev der gemt en tørret hestebønne og en lille gave inde i kongekagen; i dag gemmes der ikke noget i kagen, af hensyn til sikkerheden.

Portugisisk dronningekage (*bolo-rainha*)

Giver: 1 stor kage, 12 skiver · Tid: 45 min + 3–4 timers hævning + 35 min i ovnen · Ovn: 180 °C (varmluft 160 °C) · Sværhedsgrad: Middel · Allergener: gluten, æg, mælk, nødder

Kongekagens søskende, til dem, der ikke bryder sig om kandiseret frugt. Den indeholder kun nødder, et strejf af kanel og en honningglasur, der bliver sprød.

INGREDIENSER

Til dejen:

- 500 g stærkt hvedemel (brødmel)
- 25 g frisk gær (eller 10 g tørgær)
- 120 ml lunken mælk
- 90 g fint sukker
- ½ tsk salt
- ½ tsk stødt kanel
- 3 æg
- 100 g usaltet smør, blødt
- Revet skal af 1 appelsin
- 50 ml appelsinjuice

Til fyldet:

- 80 g valnødder
- 80 g afskallede mandler
- 50 g hasselnødder
- 40 g pinjekerner
- 50 g rosiner

Til toppen:

- 1 æggeblomme pisket med 1 spsk mælk
- 100 g hele nødder (valnødder, mandler, hasselnødder, pinjekerner)
- 2 spsk honning
- Flormelis efter behov

FREMGANGSMÅDE

1. Hak valnødderne, mandlerne og hasselnødderne til fyldet groft (stykker på størrelse med en ært).
2. Lav dejen nøjagtigt som til kongekagen (trin 2 til 5): gæren i den lunkne mælk, derefter blandet med mel, sukker, salt, kanel, revet skal, æg og appelsinjuice, og så smørret lidt ad gangen, til dejen er glat og elastisk.
3. Tilsæt de hakkede nødder, pinjekernerne og rosinerne, og ælt kun, til det er jævnt fordelt.
4. Lad dejen hæve i en smurt, tildækket skål i 2 til 3 timer, til den er fordoblet.
5. Form ringen på 28–30 cm på en bageplade beklædt med bagepapir, med en smurt skål i midten. Lad den hæve i yderligere 45–60 minutter. Varm ovnen op til 180 °C (varmluft 160 °C).
6. Pensl med æggeblommen, og dæk hele overfladen med de hele nødder, og tryk dem lidt ned.
7. Bag i 30–35 minutter, til den er gylden. Dæk med folie, hvis nødderne begynder at blive for mørke.

8. Varm honningen i 20 sekunder i mikrobølgeovnen, og pensl den på kagen, mens den stadig er varm. Når den er kold, drysses den med flormelis.

Opbevaring: 3–4 dage, godt pakket ind, ved stuetemperatur. Variation: Skift rosinerne ud med hakkede tørrede figner. Almindelig fejl: Nødderne brænder på toppen; læg folien på, så snart de bliver gyldne.



Kongekagen, kronet med kandiseret frugt og nødder.

Foto: Jose G. Ortega Castro / Unsplash

Forenklet honningkrydderkage (*bolo de mel*)

Giver: 1 kage på 24 cm, 14 tynde skiver · Tid: 25 min + 60 min i ovnen · Ovn: 160 °C (varmluft 140 °C) · Sværhedsgrad: Let · Allergener: gluten, æg, mælk, nødder

Inspireret af honningkagen fra Madeira, mørk, saftig og fuld af krydderier, men lavet uden hævning. Den bliver bedre med tiden, så den er ideel at lave i forvejen.

INGREDIENSER

- 400 g hvedemel
- 1 tsk natron
- 2 tsk stødt kanel
- 1 tsk stødte fennikelfrø
- ½ tsk stødte nelliker
- ¼ tsk muskatnød
- 150 g mørk brun farin
- 250 g sukkerrørssirup eller lys sirup (eller 150 g honning + 100 g mørk sirup)
- 100 g usaltet smør
- 2 æg
- Revet skal og saft af 1 appelsin (ca. 80 ml saft)
- 100 g kandiseret frugt, hakket
- 100 g valnødder og mandler, hakkede
- Hele mandler til pynt

FREMGANGSMÅDE

1. Varm ovnen op til 160 °C (varmluft 140 °C). Smør en rund form på 24 cm, og beklæd bunden med bagepapir.

2. Varm sirup, brun farin og smør op i en gryde ved lav varme under omrøring, kun til smørret er smeltet. Lad det ikke koge. Tag af varmen, og lad det køle af i 10 minutter.
3. Bland mel, natron og alle krydderierne i en stor skål.
4. Tilsæt æggene og appelsinjuicen til den varme honningblanding, og pisk med en piskeris.
5. Hæld væsken over melet, og rør med en dejskraber, til der ikke er mere tørt mel. Dejen bliver tyk og blank.
6. Vend den kandiserede frugt, de hakkede nødder og appelsinskallen i.
7. Hæld i formen, glat toppen, og pynt med de hele mandler i en cirkel.
8. Bag i 55–65 minutter. Efter 40 minutter dækkes med folie. Den er færdig, når en strikkepind kommer ren op fra midten.
9. Lad den køle af i formen i 15 minutter og derefter på en bagerist. Pak den først ind i plastfolie, når den er helt kold.

Opbevaring: 3 til 4 uger pakket ind i plastfolie og folie, et køligt sted. Den er bedst efter 2–3 dage. Skær den i tynde skiver, i hånden, som traditionen byder. Almindelig fejl: Honningblandingen koges, så den bliver bitter; varm den kun, til smørret er smeltet.

Chokoladeroulade i form af en træstamme

Giver: 1 roulade, 10 skiver · Tid: 50 min + 2 timer i køleskabet · Ovn: 200 °C (varmluft 180 °C) · Sværhedsgrad: Middel · Allergener: gluten, æg, mælk

En rullet chokoladesvampebund fyldt med flødeskum og dækket af chokolade, så den ligner en træstamme. Den tager sig fantastisk ud på bordet og er lettere, end den ser ud.

INGREDIENSER

Til svampebunden:

- 4 æg, i stuetemperatur
- 100 g fint sukker
- 60 g hvedemel
- 20 g kakaopulver
- 1 knivspids salt
- Sukker, til at drysse på viskestykket

Til fyldet:

- 250 ml piskefløde, meget kold (35 % fedt)
- 40 g flormelis
- Revet skal af 1 appelsin (valgfrit)

Til overtrækket:

- 200 g mørk chokolade
- 150 ml piskefløde
- 20 g usaltet smør
- Flormelis, til «sneen»

FREMGANGSMÅDE

1. Lav først overtrækket, for det skal køle af: Varm fløden, til den begynder at koge, tag den af varmen, og tilsæt den brækkede chokolade og smørret. Vent 2 minutter, og rør, til det er glat. Lad det køle af ved stuetemperatur i 1 time, til det har konsistens som en smørbar creme.
2. Varm ovnen op til 200 °C (varmluft 180 °C). Beklæd en bageplade på 30 × 40 cm med bagepapir.
3. Pisk æggene med sukkeret i røremaskinen ved høj hastighed i 8–10 minutter, til blandingen er meget lys, har tredoblet sit volumen, og når du løfter piskeriset, falder den i et bånd, der efterlader et spor på overfladen.
4. Sigt mel, kakao og salt ovenpå, og vend det i med en dejskraber, nedefra og opad, langsomt, til der ikke er striber af mel.
5. Fordel dejen over pladen i et jævnt lag, helt ud i hjørnerne.
6. Bag i 8–10 minutter. Den er færdig, når overfladen fjedrer tilbage, når du rører den med en finger. Bag den ikke for længe, ellers revner den, når den rulles.
7. Drys et rent viskestykke med sukker. Vend den varme svampebund ud på viskestykket, træk forsigtigt papiret af, og rul svampebunden sammen med viskestykket, begyndende fra den korte side. Lad den køle af rullet sammen i ca. 30 minutter.
8. Pisk den kolde fløde med flormelis og den revne skal, til den er fast.
9. Rul svampebunden ud, fordel flødeskummet over, og lad 2 cm være fri i den ene ende. Rul den sammen igen, denne gang

uden viskestykket, og tryk let.

10. Skær en skive på 5 cm på skrå fra den ene ende, og læg den op mod siden af rouladen, så den ligner en gren.
11. Dæk det hele med chokoladeovertrækket, og træk en gaffel langs hele længden for at efterligne bark. Stil på køl i mindst 2 timer. Inden servering drysses med flormelis.

Opbevaring: 2 dage i køleskabet, tildækket. Variation: Til fyldet kan du erstatte flødeskummet med 200 g mascarpone pisket med 150 ml fløde og 50 g flormelis, som er fastere. Almindelig fejl: Svampebunden revner, når den rulles; rul den, så snart den kommer ud af ovnen, mens den stadig er varm og smidig.

Chokolade- og appelsinkage

Giver: 1 kage på 24 cm, 10–12 skiver · Tid: 20 min + 45 min i ovnen · Ovn: 180 °C (varmluft 160 °C) · Sværhedsgrad: Let · Allergener: gluten, æg, mælk

Chokolade og appelsin er en klassisk julekombination. En blød, saftig kage, overhældt med varm appelsinsirup.

INGREDIENSER

- 200 g usaltet smør, blødt
- 200 g fint sukker
- 4 æg
- Revet skal af 2 appelsiner
- 200 g hvedemel
- 30 g kakaopulver
- 2 tsk bagepulver
- 1 knivspids salt
- 100 ml appelsinjuice

Til sirupen:

- 100 ml appelsinjuice
- 50 g fint sukker

FREMGANGSMÅDE

1. Varm ovnen op til 180 °C (varmluft 160 °C). Smør og mel en rund form på 24 cm.
2. Pisk smørret med sukkeret og den revne skal i 3–4 minutter, til du har en lys, luftig creme.
3. Tilsæt æggene ét ad gangen, og pisk godt mellem hvert.

4. Sigt mel, kakao, bagepulver og salt. Tilsæt til dejen i 3 omgange, skiftevis med appelsinjuicen, og rør kun, til den er glat.
5. Hæld i formen, og glat toppen. Bag i 40–45 minutter, til en strikkepind kommer ren op.
6. Mens kagen bager, koges juicen med sukkeret i 3 minutter, til du har en let sirup.
7. Så snart kagen kommer ud af ovnen, prikkes den over det hele med en strikkepind, og den varme sirup hældes langsomt over. Lad den køle af i formen i 20 minutter, før den vendes ud.

Opbevaring: 4 dage i en tætsluttende beholder, ved stuetemperatur. Variation: Top med 100 g chokolade smeltet i 100 ml fløde, og pynt med kandiseret appelsinskal. Almindelig fejl: Du pisker for meget, efter melet er kommet i, så bliver kagen tung; rør kun, til melet er væk.



Chokoladerouladen, dækket af chokolade og drysset med «sne».

Foto: Kisoulou / Unsplash

Brødkage med portvin, frugt og nødder

Giver: 1 brødkage, 14 skiver · Tid: 25 min + 1 time i blød + 70 min i ovnen · Ovn: 160 °C (varmluft 140 °C) · Sværhedsgrad: Let · Allergener: gluten, æg, mælk, nødder

En tæt, aromatisk kage, fyldt med tørret frugt, nødder og kandiseret frugt. Skær den i tynde skiver; den passer rigtig godt til en kop kaffe eller et lille glas portvin.

INGREDIENSER

- 100 g rosiner
- 100 g kandiseret frugt, hakket
- 50 g valnødder, hakkede
- 50 g mandler, hakkede
- 60 ml portvin (eller appelsinjuice)
- 150 g usaltet smør, blødt
- 150 g lys brun farin
- 3 æg
- Revet skal af 1 appelsin
- 200 g hvedemel (plus 1 spsk til frugten)
- 1 tsk bagepulver
- 1 tsk stødt kanel
- ½ tsk stødt ingefær

FREMGANGSMÅDE

1. Kom rosiner, kandiseret frugt, valnødder og mandler i en skål med portvinen. Lad det trække i mindst 1 time (eller natten over, tildækket).
2. Varm ovnen op til 160 °C (varmluft 140 °C). Smør en brødform på 25–28 cm, og beklæd den med bagepapir.

3. Pisk smørret med den brune farin, til det er cremet. Tilsæt æggene ét ad gangen, derefter appelsinskallen.
4. Bland mel, bagepulver og krydderier, og tilsæt til dejen under omrøring, kun til den er glat.
5. Hæld væsken fra frugten (kom en eventuel rest af væsken i dejen), vend frugten i 1 spsk mel, og bland den i dejen. Melet hjælper med at forhindre, at det hele synker til bunds.
6. Hæld i formen, og glat toppen. Bag i 60–70 minutter. Dæk med folie efter 40 minutter. Den er færdig, når en strikkepind kommer ren op.
7. Lad den køle af i formen i 20 minutter og derefter på en bagerist.

Opbevaring: op til 2 uger pakket ind i plastfolie og folie, et køligt sted. Variation: Skift mandlerne ud med pinjekerner, og tilsæt 50 g hakkede tørrede figner. Almindelig fejl: En ovn, der er for varm, brænder ydersiden, før midten er bagt; disse tætte kager kræver en lav ovn og tid.

Portugisisk svampekage (*pão de ló*)

Giver: 1 kage i kransekageform på 24 cm, 12 skiver · Tid: 25 min + 35 min i ovnen · Ovn: 180 °C (varmluft 160 °C) · Sværhedsgrad: Middel · Allergener: gluten, æg

Kun tre ingredienser og masser af tålmodig piskning. Den indeholder intet hævemiddel: Det er luften i de piskede æg, der får den til at hæve. Let, luftig og gylden er den den mest portugisiske kage på bordet.

INGREDIENSER

- 6 æg, i stuetemperatur
- 180 g fint sukker
- 120 g hvedemel, sigtet
- Revet skal af 1 citron
- 1 knivspids salt
- Smør og mel til formen

FREMGANGSMÅDE

1. Varm ovnen op til 180 °C (varmluft 160 °C). Smør en kransekageform på 24 cm meget grundigt med smør, og drys med mel, og ryst overskuddet ud.
2. Pisk de hele æg med sukker, salt og revet skal i røremaskinen ved maksimal hastighed i 12–15 minutter. Forkort ikke denne tid.
3. Blandingen er færdig, når den er næsten hvid, har tredoblet sit volumen, og når du løfter piskeriset, efterlader båndet, der falder, et spor på overfladen i mindst 3 sekunder.
4. Sigt melet ovenpå i 3 omgange, og vend det i hver gang med en dejskraber, nedefra og opad, langsomt. Stop, så snart du ikke

længere kan se mel.

5. Hæld forsigtigt i formen, og sæt den straks i ovnen.
6. Bag i 30–35 minutter. Åbn ikke ovnen i de første 25 minutter. Den er færdig, når den er godt gylden, overfladen fjedrer tilbage, når du rører den, og en strikkepind kommer ren op.
7. Lad den hvile i formen i 10 minutter, kør en tynd kniv rundt langs kanten, og vend den ud på en bagerist.

Opbevaring: 3 dage i en tætsluttende beholder eller under en kageklokke. Variation: Server med appelsinskiver og flødeskum eller med *doce de ovos* (en portugisisk sød æggeblommecreme). Almindelig fejl: Svampekagen falder sammen, fordi æggene ikke blev pisket længe nok, eller fordi ovnen blev åbnet for tidligt.

Krydret æblekage

Giver: 1 kage i kransekageform på 24 cm, 12 skiver · Tid: 25 min + 50 min i ovnen · Ovn: 180 °C (varmluft 160 °C) · Sværhedsgrad: Let · Allergener: gluten, æg, nødder (hvis den laves med valnødder)

En saftig kage, der fylder hele huset med duft af kanel og ingefær. Den laves med olie, uden røremaskine, og er en af de letteste i bogen.

INGREDIENSER

- 3 æg
- 180 g lys brun farin
- 120 ml solsikkeolie
- 250 g hvedemel
- 2 tsk bagepulver
- 2 tsk stødt kanel
- 1 tsk stødt ingefær
- ¼ tsk muskatnød
- 1 knivspids salt
- 3 mellemstore æbler (ca. 450 g), skrællede og groft revne
- 50 g hakkede valnødder (valgfrit)

Til glasuren:

- 100 g flormelis
- 2 spsk appelsinjuice

FREMGANGSMÅDE

1. Varm ovnen op til 180 °C (varmluft 160 °C). Smør og mel en kransekageform på 24 cm.

2. Pisk æggene med den brune farin og olien med en piskeris i 1 minut i en skål.
3. Bland mel, bagepulver, krydderier og salt i en anden skål.
4. Tilsæt de tørre ingredienser til de våde, og rør, til der ikke er mere tørt mel. Vend de revne æbler (med den saft, de afgiver) og valnødderne i.
5. Hæld i formen, og bag i 45–50 minutter, til en strikkepind kommer ren op.
6. Lad den køle af i 15 minutter i formen, og vend den ud.
7. Rør flormelis og appelsinjuice sammen, til du har en tyk glasur, der løber langsomt. Dryp den over den kolde kage, og lad den sætte sig i 20 minutter.

Opbevaring: 3 dage i en tæt beholder; i køleskabet op til 5 dage. Variation: Skift halvdelen af æblerne ud med pærer. Almindelig fejl: Du river æblerne for tidligt og smider saften ud; riv dem i sidste øjeblik, og kom det hele med, for saften holder kagen saftig.



Gylden pão de ló, lige vendt ud af formen.

Foto: manfredrichter / Pixabay

Tærter

En smuk tærte tager sig godt ud på ethvert bord og har en stor fordel: Bunden kan laves flere dage i forvejen. Alle tærterne i dette kapitel bruger den **søde mørdej** fra kapitlet «Inden du går i gang», til en tærteform på 24–26 cm med løs bund. Nogle kræver en rå bund, andre en bund, der allerede er blindbagt; hver opskrift siger, hvilken.

> **Tip:** På travle dage kan du lave to portioner sød mørdej på én gang. Den ene kommer i køleskabet, den anden i fryseren.

Mandeltærte

Giver: 1 tærte på 24–26 cm, 10 skiver · Tid: 30 min + bund + 20 min i ovnen · Ovn: 190 °C (varmluft 170 °C) · Sværhedsgrad: Let · Allergener: gluten, æg, mælk, nødder

En klassiker fra de portugisiske konditorier: mandelflager i en smørrig karamel, der bliver sprød øverst og blød indeni.

INGREDIENSER

- 1 bund af sød mørdej, blindbagt (se kapitel 2)
- 150 g fint sukker
- 100 g usaltet smør
- 3 spsk mælk
- 1 spsk hvedemel
- 150 g mandelflager

FREMGANGSMÅDE

1. Varm ovnen op til 190 °C (varmluft 170 °C). Sæt bunden, der allerede er blindbagt, i sin form på en bageplade.
2. Kom sukker, smør, mælk og mel i en gryde. Bring det i kog ved middel varme under konstant omrøring.
3. Tilsæt mandelflagerne, og kog i yderligere 2 minutter under konstant omrøring, til blandingen tykner lidt.
4. Hæld det direkte på bunden, og fordel jævnt med en ske.
5. Bag i 15–20 minutter, til overfladen er karamelgylden og bobler. Hold øje med den de sidste minutter: Mandler går hurtigt fra gyldne til brændte.
6. Lad den køle helt af i formen, før du tager den ud og skærer den i stykker.

Opbevaring: 4 dage i en tæt beholder, ved stuetemperatur (i køleskabet bliver karamellen blød). Variation: Tilsæt revet skal af 1 appelsin til karamellen. Almindelig fejl: Tærten tages ud af formen, mens den er varm, så karamellen løber; vent, til den er kølet af og hærdet.

Æble- og kaneltærte

Giver: 1 tærte på 24–26 cm, 10 skiver · Tid: 30 min + bund + 45 min i ovnen · Ovn: 180 °C (varmluft 160 °C) · Sværhedsgrad: Let · Allergener: gluten, æg, mælk

Tynde æbleskiver i en spiral, sukker og kanel og en blank abrikosglasur på toppen. Enkel, pæn og med duft af jul.

INGREDIENSER

- 1 rå bund af sød mørdej, i formen (se kapitel 2)
- 4–5 faste, let syrlige æbler (ca. 800 g)
- Saft af ½ citron
- 50 g fint sukker
- 1 tsk stødt kanel
- 2 spsk malede mandler (eller rasp)
- 30 g usaltet smør, i små stykker
- 3 spsk abrikosmarmelade

FREMGANGSMÅDE

1. Varm ovnen op til 180 °C (varmluft 160 °C). Lad formen med den rå dej stå i køleskabet.
2. Skræl æblerne, fjern kernehuset, og skær dem i tynde skiver (3 mm). Vend dem i citronsaften, så de ikke bliver mørke.
3. Bland sukkeret med kanelen.
4. Drys bunden af dejen med de malede mandler: De opsuger saften fra æblerne og forhindrer, at bunden bliver blød.
5. Læg æbleskiverne i overlappende cirkler, udefra og ind. Drys med sukker og kanel, og fordel smørret i klatter ovenpå.
6. Bag i 40–45 minutter, til dejen er gylden, og æblerne er bløde med brunede kanter.

7. Varm marmeladen med 1 spsk vand, og pensl den på tærten, mens den stadig er varm.

Opbevaring: 2 dage ved stuetemperatur, tildækket; 4 dage i køleskabet. Server varm, med flødeskum. Variation: Tilsæt 50 g udblødte rosiner og en knivspids muskatnød. Almindelig fejl: Tykke skiver, der forbliver rå; skær dem tyndt og jævnt.

Valnøddetærte

Giver: 1 tærte på 24–26 cm, 10–12 skiver · Tid: 20 min + bund + 40 min i ovnen · Ovn: 170 °C (varmluft 150 °C) · Sværhedsgrad: Let · Allergener: gluten, æg, mælk, nødder

Valnødder i et fyld af honning og lys brun farin, som bages, til det er fast og blankt. Meget sød og meget rig: Skær tynde skiver.

INGREDIENSER

- 1 bund af sød mørdej, kun blindbagt i 15 minutter (uden den anden bagning)
- 3 æg
- 150 g lys brun farin
- 100 g honning
- 50 g usaltet smør, smeltet
- 1 tsk stødt kanel
- 1 knivspids salt
- 180 g afskallede valnødder (halvdelen hakket, halvdelen i hele halvdele)

FREMGANGSMÅDE

1. Varm ovnen op til 170 °C (varmluft 150 °C).
2. Pisk æggene med den brune farin, honningen, det smeltede smør, kanelen og saltet med en piskeris i en skål, kun til det er glat (uden at det bliver skummende).
3. Fordel de hakkede valnødder over bunden af tærtebunden. Hæld fyldet ovenpå.
4. Læg valnøddehalvdelene på overfladen, i cirkler.
5. Bag i 35–40 minutter. Den er færdig, når kanterne er faste, og midten kun ryster lidt, når du ryster formen. Den bliver fastere,

mens den køler af.

6. Lad den køle af i mindst 2 timer, før du skærer den.

Opbevaring: 4 dage i en tæt beholder, et køligt sted. Variation: Skift halvdelen af valnødderne ud med pinjekerner. Almindelig fejl: Tærten bages, til midten er helt fast i ovnen; så bliver den tør. Tag den ud, mens midten stadig ryster lidt.

Chokoladetærte

Giver: 1 tærte på 24–26 cm, 12 skiver · Tid: 20 min + bund + 3 timer i køleskabet · Ingen ovn til fyldet · Sværhedsgrad: Let · Allergener: gluten, æg, mælk

En sprød bund og en glat, blank chokoladecreme, der aldrig kommer i ovnen. Lav den dagen før, og lad den vente i køleskabet.

INGREDIENSER

- 1 bund af sød mørdej, helt blindbagt og kold (se kapitel 2)
- 250 g mørk chokolade
- 250 ml piskefløde
- 30 g usaltet smør, blødt
- 1 spsk honning
- 1 knivspids salt
- Til pynt: kakaopulver, appelsinskal eller røde bær

FREMGANGSMÅDE

1. Bræk chokoladen i små stykker i en skål.
2. Varm fløden med honningen, til den begynder at boble langs kanterne. Hæld den over chokoladen, og vent 2 minutter uden at røre.
3. Rør langsomt med en dejskraber, fra midten og udad, til det er glat og blankt. Tilsæt smørret og saltet, og rør, til de er væk.
4. Hæld cremen i den kolde bund. Bank formen let mod bordet for at slippe luftbobler ud.
5. Stil på køl i mindst 3 timer, til den er fast.
6. Tag den ud af køleskabet 20 minutter før servering. Pynt med sigtet kakao, appelsinskal eller røde bær. For pæne stykker

skæres med en kniv, der er varmet op i varmt vand og tørret af.

Opbevaring: 4 dage i køleskabet, tildækket. Variation: Smør 3 spsk pomeransmarmelade (bitter appelsinmarmelade) ud over bunden af tærtebunden, før chokoladen kommer på. Almindelig fejl: Fløden koges for kraftigt, så kan chokoladen blive kornet; den skal kun boble langs kanterne.

Fløde- og kaneltærte

Giver: 1 tærte på 24–26 cm, 10 skiver · Tid: 20 min + bund + 35 min i ovnen + 2 timers afkøling · Ovn: 170 °C (varmluft 150 °C) · Sværhedsgrad: Let · Allergener: gluten, æg, mælk

En creme af fløde og æggeblommer med duft af citron og kanel, bagt langsomt i sød mørdej. Den minder om den portugisiske æggecremetærte (pastel de nata) i en version til hele familien.

INGREDIENSER

- 1 bund af sød mørdej, kun blindbagt i 15 minutter
- 400 ml piskefløde
- 100 ml mælk
- 3 æggeblommer + 1 helt æg
- 100 g fint sukker
- 1 spsk majsstivelse
- Revet skal af 1 citron
- Stødt kanel til at drysse

FREMGANGSMÅDE

1. Varm ovnen op til 170 °C (varmluft 150 °C).
2. Bland sukkeret med majsstivelsen i en skål. Tilsæt blommerne og ægget, og pisk med en piskeris, til det er glat.
3. Varm fløden med mælken og den revne citronskal, til den er meget varm, men ikke koger.
4. Hæld den varme fløde over æggene lidt ad gangen under konstant piskning, så æggene ikke skiller.
5. Si cremen over i bunden.

6. Bag i 30–35 minutter. Den er færdig, når cremen er fast i kanterne, og midten ryster lidt, som gelé.
7. Lad den køle af i mindst 2 timer. Drys rigeligt med kanel inden servering.

Opbevaring: 3 dage i køleskabet, tildækket. Variation: I stedet for citron kan du give fløden smag med en kanelstang og en strimmel appelsinskal (fjern dem, før du hælder fløden i æggene). Almindelig fejl: En ovn, der er for varm, får cremen til at hæve og revne; hold dig til 170 °C.

Pære- og mandelcremetærte

Giver: 1 tærte på 24–26 cm, 10 skiver · Tid: 30 min + bund + 40 min i ovnen · Ovn: 180 °C (varmluft 160 °C) · Sværhedsgrad: Middel · Allergener: gluten, æg, mælk, nødder

Pærehalvdele fanet ud og lagt i en let mandelcreme, der hæver i ovnen. Elegant og let at servere.

INGREDIENSER

- 1 rå bund af sød mørdej, i formen (se kapitel 2)
- 3 pærer (fx Conference), modne, men faste
- Saft af ½ citron

Til mandelcremen:

- 100 g usaltet smør, blødt
- 100 g fint sukker
- 2 æg
- 100 g malede mandler
- 1 spsk hvedemel
- Revet skal af 1 appelsin
- 2 spsk mandelflager og flormelis, til pynt

FREMGANGSMÅDE

1. Varm ovnen op til 180 °C (varmluft 160 °C). Lad formen med den rå dej stå i køleskabet.
2. Pisk smørret med sukkeret, til det er cremet. Tilsæt æggene ét ad gangen, derefter de malede mandler, melet og skallen. Rør, til det er glat.
3. Fordel mandelcremen over bunden i et jævnt lag.

4. Skræl pærerne, del dem på midten, og fjern kernehuset med en lille ske. Drys med citronsaft.
5. Skær hver halvdel i tynde skiver på langs, uden at skære helt igennem i den smalle ende. Tryk let for at fane dem ud.
6. Læg de 6 halvdele i en stjerne på cremen med den smalle ende mod midten. Drys med mandelflagerne.
7. Bag i 40 minutter, til cremen er hævet og gylden, og en strikkepind kommer ren op fra mellem pærerne.
8. Lad den køle af, og drys med flormelis inden servering.

Opbevaring: 3 dage i køleskabet, tildækket; server ved stuetemperatur. Variation: Skift de friske pærer ud med pærer pochereret i portvin (kapitel 6), godt afdryppede. Almindelig fejl: Overmodne pærer afgiver meget vand; vælg dem, mens de stadig er faste.

Citrontærte med marengs

Giver: 1 tærte på 24–26 cm, 10–12 skiver · Tid: 50 min + bund + 3 timer i køleskabet · Ovn: 220 °C til at brune (varmluft 200 °C) · Sværhedsgrad: Middel · Allergener: gluten, æg, mælk

Citronens syrlighed, den ristede marengs sødme og dejens sprødhed. Den bruger schweizisk marengs, varmet over et vandbad, som bliver fast og blank, med æggehviderne grundigt opvarmet.

INGREDIENSER

- 1 bund af sød mørdej, helt blindbagt og kold

Til citroncremen:

- 150 g fint sukker
- 35 g majsstivelse
- 300 ml vand
- 120 ml citronsaft (ca. 3 citroner)
- Revet skal af 2 citroner
- 3 æggeblommer
- 30 g usaltet smør

Til den schweiziske marengs:

- 3 æggehvider
- 150 g fint sukker
- 1 knivspids salt

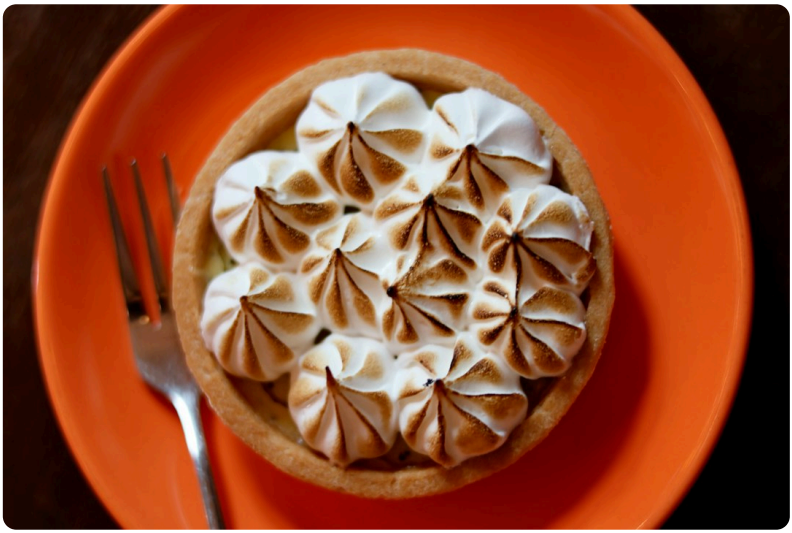
FREMGANGSMÅDE

1. Bland sukkeret med majsstivelsen i en gryde. Tilsæt vand, citronsaft og revet skal, og rør, til det er opløst.

2. Kog ved middel varme under konstant piskning med en piskeris, til det koger og tykner (ca. 5 minutter).
3. Pisk blommerne i en skål. Tilsæt 3 skefulde af den varme creme under piskning, og hæld derefter det hele tilbage i gryden.
4. Kog i yderligere 2 minutter ved lav varme under konstant omrøring, til cremen er tyk og dækker bagsiden af skeen. Tag af varmen, og rør smørret i.
5. Hæld den varme creme i bunden, glat toppen, og lad den køle af i 30 minutter. Stil på køl i mindst 2 timer, til den er fast.
6. Til marengsen: Kom æggehvider, sukker og salt i en varmefast skål over en gryde med kogende vand (vandbad). Pisk konstant med en piskeris i 4–5 minutter, til alt sukkeret er opløst (gnid lidt mellem fingrene: Det må ikke føles kornet), og blandingen er meget varm at røre ved. Med et termometer skal den nå 70 °C.
7. Tag af varmen, og pisk i røremaskinen ved høj hastighed i 6–8 minutter, til marengsen er fast, blank og kun lunken.
8. Fordel marengsen over den kolde creme, og før den helt ud til dejen i kanterne (så den ikke krymper). Lav toppe med bagsiden af en ske.
9. Bag ved 220 °C (varmluft 200 °C), på øverste rille, i 3–5 minutter, til toppene er gyldne. Gå ikke væk: Den brunes på et øjeblik. Du kan også bruge en køkkenbrænder, forsigtigt.
10. Sæt den tilbage i køleskabet i endnu en time inden servering.

Opbevaring: 2 dage i køleskabet, ikke dækket med plastfolie (marengsen bliver klistret); brug en høj beholder. Variation: Lav den med lime eller med halvt citron og halvt appelsin. Almindelig fejl: Marengsen «græder» dråber af sirup,

når sukkeret ikke var ordentligt opløst over vandbadet; varm, til du ikke kan mærke korn.



Citrontærte med ristet marengs.

Foto: You Le / Unsplash

Traditionelle portugisiske desserter

Det er de desserter, som mange af os husker fra juleaftensbordet i Portugal: arme riddere (*rabanadas*), der drypper af sukker og kanel, friturestegte vandbakkelser (*sonhos*), så lette at de næsten virker hule, og risengrød (*arroz doce*) med mønstre tegnet i kanel. Nogle steges, andre laves på komfuret, i en gryde, med tålmodighed og en træske.

> **Advarsel:** Fire opskrifter i dette kapitel steges i olie. Inden du går i gang, så genlæs «Sikker friturestegning» i kapitel 2. Varm olie giver alvorlige forbrændinger: Hold børn væk fra komfuret, drej grydens skaft indad, og lad aldrig olien stå uden opsyn på varmen.

Portugisiske arme riddere (*rabanadas*)

Giver: ca. 16 skiver · Tid: 40 min · Friturestegt · Sværhedsgrad: Let · Allergener: gluten, æg, mælk

Brødskiver lagt i blød i sød, krydret mælk, vendt i æg, stegt og vendt i sukker og kanel. For mange portugisiske familier er det ikke jul uden dem.

INGREDIENSER

- 1 fast hvidt brød eller en baguette fra dagen før (ca. 400 g)
- 750 ml mælk
- 3 spsk fint sukker
- 1 strimmel citronskal (kun den gule del)
- 1 kanelstang
- 3 æg
- Olie til stegning
- 100 g fint sukker blandet med 2 tsk stødt kanel, til at vende i

FREMGANGSMÅDE

1. Skær brødet i skiver på 2 cm.
2. Varm mælken med sukker, citronskal og kanelstang, til den koger. Sluk for varmen, og lad den køle af i 15 minutter. Hæld den i et fladt fad.
3. Pisk æggene i et andet fladt fad.
4. Varm olien i en dyb gryde til 170 °C.
5. Dyp hver skive i den varme mælk i 10–20 sekunder på hver side: Den skal være gennemvædet, men ikke falde fra hinanden. Lad den dryppe lidt af.

6. Vend den i det piskede æg på begge sider, og steg den straks, 3 eller 4 ad gangen, 1–2 minutter på hver side, til de er gyldne.
7. Lad dem dryppe af på køkkenrulle, og vend dem i kanelsukkeret, mens de stadig er varme.

Opbevaring: bedst samme dag; de holder sig 2 dage tildækket, et køligt sted. Variation: I stedet for kanelsukker kan du dryppe med en sirup lavet af 200 ml portvin, 100 g sukker, 100 ml vand og en strimmel appelsinskal, kogt i 10 minutter (til børn laves sirupen med appelsinjuice eller med honning og vand). Almindelig fejl: Der bruges friskt brød, som falder fra hinanden i mælken; brødet skal være mindst en dag gammelt.

Friturestegte vandbakkelser (*sonhos*)

Giver: ca. 30 bakkelser · Tid: 50 min · Friturestegt · Sværhedsgrad: Middel · Allergener: gluten, æg, mælk

Små friturestegte kugler af kogt dej, lette og hule indeni, som svulmer op og vender sig selv i olien. Serveres med sukker og kanel eller med appelsinsirup.

INGREDIENSER

- 250 ml vand
- 50 g usaltet smør
- 1 knivspids salt
- Revet skal af 1 citron
- 150 g hvedemel
- 4 æg
- Olie til stegning
- Sukker og kanel, til at vende i

Til sirupen (valgfrit):

- 200 g fint sukker
- 200 ml vand
- 1 strimmel appelsinskal og 1 kanelstang

FREMGANGSMÅDE

1. Bring vand, smør, salt og revet citronskal i kog i en gryde, til smørret er smeltet.
2. Tilsæt hele melet på én gang, og rør kraftigt med en træske ved middel varme i 2 minutter, til dejen danner en kugle, der

slipper siderne og efterlader en tynd hinde på bunden af gryden.

3. Kom dejen i en skål, og lad den køle af i 10 minutter.
4. Tilsæt æggene ét ad gangen, og rør godt med skeen eller et elektrisk piskeris, før du tilsætter det næste. Til sidst skal dejen være glat, blank og falde langsomt fra skeen i et tykt bånd.
5. Varm olien til 160–165 °C. *Sonhos* kræver køligere olie end *rabanadas*, så de kan svulme op, før de brunes.
6. Slip små portioner dej (på størrelse med en valnød) i olien med to teskeer. Steg 5 eller 6 ad gangen: De svulmer op og vender sig selv. Hvis de ikke vender sig, kan du hjælpe dem med en hulske.
7. Steg i 6–8 minutter, til de er dybt gyldne og lette. Lad dem dryppe af på køkkenrulle.
8. Vend dem i kanelsukker, eller, hvis du bruger sirup, kog sukker, vand, appelsinskal og kanel i 5 minutter, og hæld over *sonhos* ved servering.

Opbevaring: samme dag er de bedst; op til 2 dage i en beholder, uden sirup (tilsæt først sirupen ved servering). Variation: Tilsæt 2 spsk kogt, moset græskar til dejen. Almindelig fejl: Tunge *sonhos*, der er rå indeni, skyldes olie, der er for varm; sænk varmen, og steg langsommere.

Græskarbeignets (*filhós de abóbora*)

Giver: ca. 35 beignets · Tid: 40 min + 1 time 30 min hævning · Friturestegt · Sværhedsgrad: Middel · Allergener: gluten, æg

Bløde gærbeignets af græskar og appelsin, stegt med en ske ad gangen. De bliver gyldne udenpå og møre indeni, med en dejlig orange farve.

INGREDIENSER

- 500 g græskar eller butternut squash, skrællet og uden kerner
- 20 g frisk gær (eller 8 g tørgær)
- 2 æg
- 2 spsk fint sukker
- Revet skal af 1 appelsin og 2 spsk af dens saft
- 1 tsk stødt kanel
- 1 knivspids salt
- 400–450 g stærkt hvedemel (brødmel)
- Olie til stegning
- Sukker og kanel, til at vende i

FREMGANGSMÅDE

1. Skær græskarret i tern, og kog i vand i 15 minutter, til det er meget blødt. Si det meget godt fra (gem 3 spsk af vandet), og mos det til en puré. Lad den køle af, til den er lunken.
2. Opløs gæren i de 3 spsk kogevand, som kun skal være lunkent.
3. Bland den lune puré, gæren, æggene, sukkeret, appelsinskal og -saft, kanel og salt i en stor skål.
4. Tilsæt 400 g af melet, og pisk i hånden eller med en træske i 5 minutter, til dejen er elastisk og fuld af bobler. Den skal være

blød og klistret og ikke holde formen selv; hvis den er for tynd, tilsættes mere mel, en skefuld ad gangen, op til 450 g.

5. Dæk med plastfolie og et viskestykke, og lad den hæve et lunt sted i 1 time 30 minutter, til den er fordoblet og fuld af bobler.
6. Varm olien til 170 °C. Væd to spiseskeer i vand, øs portioner af dejen op, og lad dem falde ned i olien.
7. Steg 4 eller 5 ad gangen i 3–4 minutter under vending, til de er godt gyldne over det hele. Lad dem dryppe af på køkkenrulle.
8. Vend dem i kanelsukker, mens de stadig er varme.

Opbevaring: 2 dage i en beholder beklædt med køkkenrulle; varm dem et par minutter i ovnen ved 160 °C (varmluft 140 °C) for at gøre dem sprøde igen. Almindelig fejl: Dårligt afdryppet græskar gør dejen så blød, at den kræver for meget mel, og så bliver beignetsene tunge; lad purén dryppe godt af i en sigte.

Friturestegte dejbånd (*coscorões*)

Giver: ca. 40 stykker · Tid: 1 time + 30 min hvile · Friturestegt · Sværhedsgrad: Middel · Allergener: gluten, æg, mælk

Papirtynde plader af appelsindej, stegt til de er sprøde og fulde af bobler. Du brækker dem med hænderne, og de forsvinder hurtigt.

INGREDIENSER

- 500 g hvedemel (og mere til bordet)
- 1 tsk bagepulver
- 1 knivspids salt
- 2 spsk fint sukker
- Revet skal af 1 appelsin
- 2 æg
- 50 g usaltet smør, smeltet
- 150–180 ml appelsinjuice
- Olie til stegning
- Sukker og kanel (eller flormelis), til at drysse

FREMGANGSMÅDE

1. Bland mel, bagepulver, salt, sukker og revet skal i en skål.
2. Tilsæt æggene, det smeltede smør og 150 ml appelsinjuice. Rør og ælt i 5–8 minutter, til du har en glat, fast dej, der ikke klistrer til hænderne. Hvis den er tør, tilsættes mere juice, en skefuld ad gangen.
3. Pak ind i plastfolie, og lad den hvile i 30 minutter ved stuetemperatur.
4. Del dejen i 4 dele. Rul hver af dem ud på det meldryssede bord så tyndt, du kan (1–2 mm: Du skal næsten kunne se bordet

gennem dejen).

5. Skær i rektangler på ca. 8 × 10 cm med en kniv eller et dejhjul. Lav to parallelle snit midt i hvert rektangel uden at nå kanterne.
6. Varm olien til 175 °C. Steg 2 eller 3 *coscorões* ad gangen, ca. 1 minut på hver side, til de er lysegyldne og fulde af bobler.
7. Lad dem dryppe af på køkkenrulle, og drys straks med sukker og kanel.

Opbevaring: op til 1 uge i en dåse eller tætsluttende beholder, væk fra fugt. Variation: Skift appelsinjuicen ud med halvt juice og halvt mælk, for en mildere smag. Almindelig fejl: Tyk dej, som bliver hård i stedet for sprød; rul altid ud, til den er meget tynd.

Portugisisk risengrød (*arroz doce*)

Giver: 8 portioner · Tid: 1 time · På komfuret · Sværhedsgrad: Let · Allergener: mælk, æg

Cremet, med duft af citron og pyntet med kanelmønstre. Der er ingen hemmelighed: bare tid, lav varme og en træske, der altid er ved hånden.

INGREDIENSER

- 200 g grødris (rundkornet)
- 600 ml vand
- 1 stor strimmel citronskal (kun den gule del)
- 1 knivspids salt
- 1 liter sødmælk, varm
- 200 g fint sukker
- 3 æggeblommer (valgfrit, for en gulere, rigere grød)
- Stødt kanel til pynt

FREMGANGSMÅDE

1. Kom ris, vand, citronskal og salt i en bred gryde. Bring i kog, og kog ved middel varme i ca. 10 minutter, til næsten alt vandet er optaget.
2. Tilsæt den varme mælk en øse ad gangen under hyppig omrøring. Tilsæt først en ny øse, når risene har optaget den forrige. Gør det ved lav varme i 30–35 minutter.
3. Når risene er møre og omsluttet af en tyk creme, tilsættes sukkeret, og grøden koges i yderligere 5 minutter under konstant omrøring (sukkeret gør cremen tyndere til at begynde med).

4. Hvis du bruger æggeblommer: Pisk dem i en skål, tilsæt 2 øser af de varme ris under omrøring, og hæld det hele tilbage i gryden. Rør ved meget lav varme i 1–2 minutter uden at lade det koge.
5. Fjern citronskallen. Hæld i et serveringsfad eller i individuelle skåle.
6. Lad den køle af, og pynt med stødt kanel, så du laver mønstre eller bogstaver (med en papirskabelon bliver det perfekt).

Opbevaring: 3 dage i køleskabet, tildækket. Den tykner meget, når den køler af; hvis du foretrækker den mere cremet, kan du slukke for varmen, mens den stadig er lidt tynd. Almindelig fejl: Høj varme får risene til at sætte sig på bunden og smage brændt; hold varmen lav, og rør konstant.

Vermicelligrød (*aletria*)

Giver: 8 portioner · Tid: 30 min · På komfuret · Sværhedsgrad: Let · Allergener: gluten, mælk, æg

Fin pasta kogt i sød mælk, med citron og kanel. Hurtigere end risengrød og lige så trøstende, varm eller kold.

INGREDIENSER

- 250 ml vand
- 1 knivspids salt
- 30 g usaltet smør
- 250 g fin vermicelli (fine pastanudler i reder)
- 1 liter mælk
- 1 strimmel citronskal og 1 kanelstang
- 150 g fint sukker
- 3 æggeblommer
- Stødt kanel til pynt

FREMGANGSMÅDE

1. Varm mælken med citronskal og kanelstang, til den koger. Sluk for varmen, og stil den til side.
2. Bring vand, salt og smør i kog i en anden gryde. Når det koger, tilsættes vermicellien, og rederne brækkes op med hænderne. Kog i 2 minutter, og rør med en gaffel for at løsne trådene.
3. Tilsæt den varme mælk (uden skal og kanel), og kog ved lav varme i 10 minutter under omrøring af og til, til vermicellien er mør.
4. Tilsæt sukkeret, og kog i yderligere 3 minutter.

5. Pisk æggeblommerne i en skål, tilsæt 1 øse af den varme mælk under omrøring, og hæld det hele tilbage i gryden. Rør ved meget lav varme i 1 minut uden at koge, til det tykner.
6. Hæld i et serveringsfad, lad det køle lidt af, og pynt med kanel.

Opbevaring: 3 dage i køleskabet, tildækket. Variation: Tilsæt appelsinskal i stedet for citronskallen. Almindelig fejl: Der koges, efter æggeblommerne er kommet i, så skiller de i små klumper; når blommerne er i, er varmen altid på det laveste.



Risengrød pyntet med kanel.
Foto: Alexey Demidov / Unsplash

Portugisisk mælkecreme (*leite-creme*)

Giver: 8 små skåle · Tid: 30 min + 3 timer i køleskabet · På komfuret · Sværhedsgrad: Let · Allergener: mælk, æg

En glat, fløjlsblød creme af æggeblommer med et tyndt lag brændt sukker ovenpå, der revner, når du banker på det med en ske.

INGREDIENSER

- 1 liter mælk
- 1 strimmel citronskal og 1 kanelstang
- 6 æggeblommer
- 180 g fint sukker
- 40 g majsstivelse
- 4–6 spsk fint sukker, til karamellisering

FREMGANGSMÅDE

1. Sæt 200 ml af den kolde mælk til side. Varm resten med citronskal og kanelstang, til den koger. Tag af varmen, og lad den trække i 10 minutter; fjern derefter skal og kanel.
2. Pisk blommerne med sukker og majsstivelse i en skål. Tilsæt den afsatte kolde mælk, og pisk, til det er glat uden klumper.
3. Hæld den varme mælk over blommeblandingen lidt ad gangen under konstant omrøring.
4. Hæld det hele tilbage i gryden, og kog ved middel varme under uafbrudt piskning med en piskeris, især på bunden og i hjørnerne.
5. Når cremen tykner, og de første bobler viser sig, rører du i yderligere et minut ved lav varme. Den skal dække bagsiden af

skeen, og når du fører en finger igennem den, skal den efterlade en streg, der ikke lukker sig.

6. Fordel den i lave skåle eller et serveringsfad. Dæk med plastfolie, der trykkes mod cremen (så der ikke dannes en hinde), og lad den køle af. Stil på køl i mindst 3 timer.
7. Lige før servering drysses hver skål med et tyndt, jævnt lag sukker, som karamelliseres med en køkkenbrænder eller et meget varmt brændejern, til det har farve som karamel.

Opbevaring: 3 dage i køleskabet, uden det brændte sukker (karamellisér først i sidste øjeblik, ellers bliver det blødt). Variation: Giv mælken smag af appelsinskal i stedet for citron. Almindelig fejl: Klumpet creme, fordi bunden af gryden ikke blev rørt; hvis det sker, blendes den med en stavblender, mens den stadig er varm.

Advarsel: Køkkenbrænderen og brændejernet når meget høje temperaturer. Brug dem væk fra viskestykker og papir, aldrig foran børn, og læg jernet et sikkert sted, mens det køler af.

Portugisisk brødbudding (*formigos*)

Giver: 8 portioner · Tid: 35 min · På komfuret · Sværhedsgrad: Let · Allergener: gluten, æg, nødder

En gammel sødsag fra det nordlige Portugal, lavet med brød fra dagen før, honning, nødder og portvin. Den kaldes også mexidos og er en lækker måde at undgå at spilde brød.

INGREDIENSER

- 200 g hårdt hvidt brød fra dagen før, uden skorper
- 500 ml vand
- 150 g fint sukker
- 100 g honning
- 1 strimmel citronskal og 1 kanelstang
- 50 ml portvin (eller appelsinjuice)
- 100 g nødder (mandler, valnødder og pinjekerner), hakkede
- 50 g rosiner (valgfrit)
- 3 æggeblommer
- Stødt kanel og nogle få pinjekerner til pynt

FREMGANGSMÅDE

1. Smuldr brødet med hænderne eller i en foodprocessor, til du har grove krummer.
2. Kog vand, sukker, honning, citronskal og kanelstang i en gryde i 5 minutter.
3. Fjern skal og kanel. Tilsæt de smuldrede brød, og kog ved lav varme i 5–8 minutter under konstant omrøring, til det bliver en tyk masse, der slipper bunden.

4. Tilsæt portvinen, nødderne og rosinerne, og rør i yderligere 2 minutter.
5. Pisk æggeblommerne i en skål, tilsæt 2 skefulde af den varme masse, rør, og hæld det hele tilbage i gryden. Rør i 1 minut ved den laveste varme uden at koge.
6. Hæld i et serveringsfad, glat toppen, og pynt med kanel og pinjekerner. Server varm eller kold.

Opbevaring: 4 dage i køleskabet, tildækket. Alkoholen i portvinen fordamper delvist under tilberedningen, men ikke helt: Til børn bruges appelsinjuice. Almindelig fejl: Der bruges friskt brød, som bliver til en klistret masse; brødet skal være ordentligt hårdt.

Hjemmelavet karamelbudding (*pudim flan*)

Giver: 1 budding på 20 cm, 8–10 skiver · Tid: 25 min + 60 min i ovnen + 4 timer i køleskabet · Ovn: 160 °C i vandbad (varmluft 140 °C) · Sværhedsgrad: Middel · Allergener: æg, mælk

Glat, uden huller og dækket af gylden karamel. Lav den dagen før, og vend den ud i sidste øjeblik; den er altid en succes ved bordet.

INGREDIENSER

Til karamellen:

- 150 g fint sukker
- 3 spsk vand

Til buddingen:

- 500 ml mælk
- 1 strimmel citronskal
- 4 æg + 4 æggeblommer
- 150 g fint sukker

FREMGANGSMÅDE

1. Varm ovnen op til 160 °C (varmluft 140 °C). Gør en form til karamelbudding på 20–22 cm (uden løs bund) og en større bradepande til vandbadet klar.
2. Karamel: Varm sukkeret med vandet i en lille gryde ved middel varme uden at røre (du må svinge gryden). Når det får farve som mørk honning, hældes det direkte i formen, som vippes, så det dækker bunden og en del af siderne.
3. Varm mælken med citronskallen, til den næsten koger. Fjern skallen, og lad mælken køle af i 10 minutter.

4. Rør æg, blommer og sukker sammen med en piskeris i en skål uden at piske for hårdt (vi vil ikke have skum). Tilsæt den lune mælk lidt ad gangen under omrøring.
5. Si blandingen over i den karamelliserede form. Fjern eventuelt skum, der er tilbage på overfladen, med en ske.
6. Stil formen i bradepanden, sæt den i ovnen, og hæld varmt vand i bradepanden, til det når halvvejs op ad formens side.
7. Bag i 50–60 minutter. Den er færdig, når buddingen er stivnet, og en kniv, der stikkes halvvejs mellem kanten og midten, kommer ren op. Midten må ryste lidt.
8. Tag formen op af vandbadet, lad den køle af, og stil den på køl i mindst 4 timer (bedre natten over).
9. Sådan vendes den ud: Kør en tynd kniv rundt langs kanten, dyp formens bund i varmt vand i 30 sekunder, læg et fad ovenpå, og vend det hele på én gang.

Opbevaring: 3 dage i køleskabet, tildækket. Almindelig fejl: En budding fuld af huller skyldes en ovn, der er for varm, eller at æggene er pisket hårdt; rør kun så meget som nødvendigt, og hold dig til 160 °C. Variation: Tilsæt 1 tsk appelsinskal til mælken.

Advarsel: Varm karamel når temperaturer langt over kogende vand og klistrer til huden. Rør den ikke, smag ikke på den, og hold børn væk. For at vaske gryden fyldes den med vand og bringes i kog: Karamellen opløses af sig selv.



Karamelbudding, glat og dækket af karamel.

Foto: Felippe Lopes / Unsplash

Moderne desserter og desserter uden ovn

Når ovnen er optaget af kongekagen og komfuret af de arme riddere, redder disse desserter dagen. Næsten alle laves uden ovn, dagen før, og venter på dig i køleskabet. De er også de yngste gæsters yndlingsretter.

> **Advarsel:** Den klassiske chokolademousse indeholder rå æg. Den egner sig ikke til gravide, små børn, ældre eller personer med svækket immunforsvar. Til disse gæster bruges pasteuriserede æg, eller du laver den ægfrie version, der er angivet i opskriften. De øvrige opskrifter i dette kapitel indeholder ingen rå æg.

Chokolademousse

Giver: 6 små skåle · Tid: 25 min + 4 timer i køleskabet · Ingen ovn · Sværhedsgrad: Let · Allergener: æg, mælk

Let, intens og lavet med kun fem ingredienser. En dessert, der aldrig svigter, og som kan laves dagen før.

INGREDIENSER

- 200 g mørk chokolade
- 30 g usaltet smør
- 4 meget friske (eller pasteuriserede) æg, skilt ad
- 40 g fint sukker
- 1 knivspids salt

FREMGANGSMÅDE

1. Smelt den brækkede chokolade med smørret i et vandbad (eller i mikrobølgeovnen, 30 sekunder ad gangen, med omrøring imellem). Rør, til det er glat, og lad det køle af i 5 minutter.
2. Tilsæt æggeblommerne, én ad gangen, og rør godt efter hver. Blandingen bliver tyk og blank.
3. Pisk æggehviderne med saltet i en ren skål, til de er hvide og skummende. Tilsæt sukkeret lidt ad gangen, og pisk, til de danner faste, blanke, stive toppe.
4. Rør en tredjedel af æggehviderne ned i chokoladen uden frygt, for at løsne den.
5. Tilsæt resten af æggehviderne, og vend dem forsigtigt i med en dejskraber, nedefra og opad, til der ikke er hvide striber.
6. Fordel i 6 små skåle, dæk til, og stil på køl i mindst 4 timer.

ÆGFRI VERSION (FOR ALLE)

1. Varm 100 ml fløde, til den begynder at koge, hæld den over 150 g brækket chokolade, vent 2 minutter, og rør, til det er glat. Lad den køle af til stuetemperatur.
2. Pisk 250 ml meget kold fløde med 1 spsk flormelis, til den er fast.
3. Vend flødeskummet i chokoladen i to omgange, og fordel i skålene. Stil på køl i mindst 3 timer.

Opbevaring: 2 dage i køleskabet, altid tildækket. Variation: Tilsæt appelsinskal eller en knivspids kanel til den smeltede chokolade. Almindelig fejl: Blommerne tilsættes chokolade, der stadig er varm, så bliver den kornet; vent, til den er kølet lidt af.

Cheesecake med røde bær uden ovn

Giver: 1 cheesecake på 22–24 cm, 10–12 skiver · Tid: 35 min + 6 timer i køleskabet · Ingen ovn · Sværhedsgrad: Let · Allergener: gluten, mælk

En kiksebund, et fyld af flødeost og en blank rød topping i julens farve. Lav den dagen før, og skær den i perfekte skiver.

INGREDIENSER

Til bunden:

- 200 g digestivekiks (fuldkornskiks)
- 90 g usaltet smør, smeltet

Til fyldet:

- 3 blade husblas uden smag (6 g)
- 400 g flødeost (naturel, fuldfed), i stuetemperatur
- 100 g flormelis
- Revet skal af 1 citron og 2 spsk af dens saft
- 250 ml piskefløde, meget kold

Til toppingen:

- 300 g røde bær (friske eller frosne)
- 50 g fint sukker
- 1 tsk majsstivelse opløst i 1 spsk vand

FREMGANGSMÅDE

1. Knus kiksene til fine krummer. Bland dem med det smeltede smør.
2. Beklæd bunden af en form på 22–24 cm med løs bund med bagepapir. Fordel kiksemassen i formen, og tryk den fast med

bagsiden af en ske eller bunden af et glas. Stil den på køl, mens du laver fyldet.

3. Læg husblasbladene i blød i koldt vand i 5 minutter.
4. Pisk flødeosten med flormelis og revet citronskal, til den er glat.
5. Varm citronsaften (20 sekunder i mikrobølgeovnen), pres husblassen godt ud, og opløs den i den varme saft. Tilsæt 2 skefulde af flødeostblandingen til husblassen, rør, og hæld derefter det hele i flødeostblandingen under piskning.
6. Pisk den kolde fløde til flødeskum, og vend det i flødeostblandingen.
7. Hæld det på bunden, glat toppen, og stil på køl i mindst 6 timer (bedre natten over).
8. Topping: Kog de røde bær med sukkeret ved middel varme i 5 minutter. Tilsæt den opløste majsstivelse, og kog i yderligere et minut, til den er tyknet. Lad den køle helt af.
9. Fordel den kolde topping over cheesecaken inden servering. Kør en kniv rundt langs kanten, før du åbner formen.

Opbevaring: 3 dage i køleskabet. Variation: En topping af appelsinmarmelade, eller kun frisk frugt og mynteblade. Almindelig fejl: Der tilsættes kold husblas til fyldet, så den danner tråde; opløs den altid i en varm væske, og bland den først med lidt af fyldet.

Julekrans af pavlova

Giver: 1 krans på 24 cm, 8–10 portioner · Tid: 30 min + 1 time 15 min i ovnen + 2 timers afkøling · Ovn: 120 °C (varmluft 100 °C) · Sværhedsgrad: Middel · Allergener: æg, mælk

En marengs, der er sprød udenpå og blød indeni, formet som en krans og toppet med flødeskum, røde bær og granatæblekerner. Den ligner en julekrans.

INGREDIENSER

- 4 æggehvider, i stuetemperatur
- 1 knivspids salt
- 220 g fint sukker
- 1 tsk majsstivelse
- 1 tsk hvidvinseddike eller citronsaft

Til toppingen:

- 250 ml piskefløde, meget kold
- 1 spsk flormelis
- 250 g røde bær (jordbær, hindbær, blåbær)
- Kerner fra ½ granatæble
- Mynteblade

FREMGANGSMÅDE

1. Varm ovnen op til 150 °C (varmluft 130 °C). Tegn en cirkel på 24 cm på et ark bagepapir (brug en tallerken som skabelon), vend papiret om, og læg det på en bageplade.
2. Pisk æggehviderne med saltet, til de er hvide og skummende.
3. Tilsæt sukkeret en skefuld ad gangen under konstant piskning ved høj hastighed, til marengsen er meget stiv og blank, og

sukkeret er opløst (gnid lidt mellem fingrene: Det må ikke føles kornet). Det tager 8–10 minutter.

4. Tilsæt majsstivelse og eddike, og pisk i yderligere 30 sekunder.
5. Læg toppe af marengs med en ske på den tegnede cirkel, nogle rørende hinanden, så de danner en krans på ca. 7 cm bredde med midten åben.
6. Sæt den i ovnen, sænk straks temperaturen til 120 °C (varmluft 100 °C), og bag i 1 time 15 minutter. Åbn ikke ovnen.
7. Sluk for ovnen, og lad pavlovaen køle af indeni med døren på klem i mindst 2 timer.
8. Lige før servering piskes fløden med flormelis, og den fordeles over kransen. Pynt med de røde bær, granatæblekernerne og mynten.

Opbevaring: Marengsen uden topping holder sig 3 dage i en tætsluttende beholder, væk fra fugt (aldrig i køleskabet). Når den er samlet, serveres den inden for 1–2 timer. Almindelig fejl: Marengsen græder sirup eller revner meget, på grund af uopløst sukker eller en ovn, der er for varm. Små revner er normale og skjules af flødeskummet.



Pavlovakrans med flødeskum, røde bær og granatæble.

Foto: Kathysg / Pixabay

Tiramisu til jul (uden æg)

Giver: 1 fad på 20 × 25 cm, 8 portioner · Tid: 25 min + 6 timer i køleskabet · Ingen ovn · Sværhedsgrad: Let · Allergener: gluten, æg (i ladyfingers), mælk

En festlig version af tiramisu med kanel og appelsin i cremen og uden rå æg. Cremet, let og nem at samle.

INGREDIENSER

- 250 g mascarpone, kold
- 250 ml piskefløde, meget kold
- 70 g flormelis
- Revet skal af 1 appelsin
- ½ tsk stødt kanel
- 250 ml stærk kaffe, kold
- 2 spsk portvin (valgfrit, kun til voksne)
- 200 g ladyfingers (bløde sukkerkiks)
- 2 spsk kakaopulver

FREMGANGSMÅDE

1. Pisk mascarponen med den kolde fløde, flormelis, appelsinskal og kanel ved middel hastighed i 2–3 minutter, til du har en fast creme, der holder formen. Pisk ikke for længe, ellers bliver den kornet.
2. Bland den kolde kaffe med portvinen, hvis du bruger den, i et fladt fad.
3. Dyp halvdelen af ladyfingers, én ad gangen, i kaffen i 1–2 sekunder på hver side (de skal være fugtige, ikke gennemblødte), og læg dem i bunden af fadet.
4. Dæk med halvdelen af cremen, og glat den ud.

5. Lav endnu et lag ladyfingers dyppet i kaffe, og dæk med resten af cremen.
6. Dæk til, og stil på køl i mindst 6 timer.
7. Inden servering sigtes kakaoen ovenpå. For et julepræg kan du lægge en papirstjerne ovenpå, før du sigter, og løfte den forsigtigt af.

Opbevaring: 3 dage i køleskabet, tildækket. Til børn: Skift kaffen ud med kold chokolademælk, og udelad portvinen. Almindelig fejl: For våde ladyfingers, der gør bunden vandet; dyp dem hurtigt i kaffen.

Chokoladesalami af kiks (uden æg)

Giver: 2 ruller, ca. 30 skiver · Tid: 20 min + 4 timer i køleskabet · Ingen ovn · Sværhedsgrad: Let · Allergener: gluten, mælk, nødder (hvis den laves med valnødder)

Børnenes yndlingssødsag uden ovn: knuste kiks i chokolade, rullet sammen som en salami og skåret i skiver. Denne version bruger kondenseret mælk i stedet for rå æg.

INGREDIENSER

- 200 g mariekiks
- 100 g usaltet smør, blødt
- 200 g sødet kondenseret mælk (ca. halvdelen af en dåse)
- 80 g sødet kakaopulver (kakaopulver til kakaomælk)
- 50 g hakkede valnødder (valgfrit)
- Flormelis til at vende i

FREMGANGSMÅDE

1. Brud kiksene i hånden i små stykker (på størrelse med en fingernegl), og lad nogle være mindre. Knus dem ikke til støv.
2. Pisk det bløde smør med den kondenserede mælk og kakaopulveret i en skål, til du har en glat creme.
3. Tilsæt kiksene og valnødderne, og rør med en dejskraber, til de alle er dækket.
4. Del massen i to. Læg hver halvdel på et ark plastfolie, og rul sammen, og vrid enderne som på et bolsjepapir, så du får en rulle med en diameter på 5 cm.
5. Stil på køl i mindst 4 timer (eller 1 time i fryseren), til den er fast.

6. Fjern plastfolien, rul stokkene i flormelis, og bind dem om ønsket med køkkensnor som en rigtig salami. Skær i skiver på 1 cm.

Opbevaring: 1 uge i køleskabet, pakket ind; 2 måneder i fryseren. Den er en fin gave pakket ind i bagepapir med et bånd. Med børn: De kan brække kiksene og rulle den sammen. Almindelig fejl: Kiks, der er knust til pulver, ødelægger «salami»-effekten; lad der være synlige stykker.



Chokoladesalami af kiks skåret i skiver.

Foto: Ashkan Forouzani / Unsplash

Glas med kiks, fløde og appelsin

Giver: 6 glas · Tid: 20 min + 3 timer i køleskabet · Ingen ovn · Sværhedsgrad: Let · Allergener: gluten, mælk

Lag af kiks, der er dyppet i appelsinjuice, og af fløde, serveret i glas. Pænt, friskt og klar på 20 minutter.

INGREDIENSER

- 150 g mariekiks
- 200 ml appelsinjuice
- 300 ml piskefløde, meget kold
- 200 g sødet kondenseret mælk
- Revet skal af 1 appelsin
- Stødt kanel og appelsinbåde til pynt

FREMGANGSMÅDE

1. Pisk den kolde fløde, til den begynder at stivne. Dryp den kondenserede mælk i, tilsæt appelsinskallen, og pisk i yderligere et minut, til du har en tyk creme.
2. Hæld appelsinjuicen i et fladt fad.
3. Brud kiksene over på midten. Dyp dem hurtigt i juicen, og læg et lag i bunden af hvert glas.
4. Dæk med 2 skefulde creme. Gentag, til det hele er brugt, og afslut med creme.
5. Stil på køl i mindst 3 timer, så kiksene bliver bløde.
6. Inden servering drysses med kanel, og pynt med en appelsinbåd.

Opbevaring: 2 dage i køleskabet, tildækket. Med børn: De kan selv bygge lagene. Variation: Skift appelsinen ud med røde bær mast med lidt sukker.

Almindelig fejl: Fløde, der ikke er kold nok, tykner ikke; brug meget kold fløde og en meget kold skål.

Portugisisk kiksekage (*bolo de bolacha*)

Giver: 1 kage på 20 × 10 cm, 10 skiver · Tid: 35 min + 6 timer i køleskabet · Ingen ovn · Sværhedsgrad: Let · Allergener: gluten, mælk

Lag af mariekiks dyppet i kaffe og smørcreme, dækket af revet kiks. En klassiker ved portugisiske familiefester, her lavet uden rå æg.

INGREDIENSER

- 2 pakker mariekiks (ca. 400 g)
- 300 ml stærk kaffe, lunken, usødet
- 250 g usaltet smør, blødt
- 200 g flormelis
- 2 spsk stærk kaffe, kold

FREMGANGSMÅDE

1. Pisk det bløde smør i røremaskinen i 2 minutter. Tilsæt flormelisen lidt ad gangen, og pisk i yderligere 4–5 minutter, til du har en meget lys, luftig creme. Tilsæt de 2 spsk kold kaffe, og pisk i endnu et minut.
2. Sæt 6 kiks til side til pynt.
3. Dyp 8 kiks i kaffen på et rektangulært serveringsfad, én ad gangen, og læg dem i et rektangel på 2 × 4 kiks.
4. Smør med et tyndt lag creme.
5. Gentag kiks og creme, lag på lag, til kiksene er brugt (ca. 6–7 lag).
6. Dæk hele kagen, top og sider, med den resterende creme.
7. Riv eller knus de kiks, du satte til side, og drys over toppen og siderne.

8. Stil på køl i mindst 6 timer, så kiksene bliver bløde, og kagen er let at skære.

Opbevaring: 4 dage i køleskabet, tildækket. Til børn: Skift kaffen ud med chokolademælk. Almindelig fejl: Smørcremen skiller, fordi smørret var koldt; det skal være godt blødt, ved stuetemperatur.

Pærer pocheret i portvin

Giver: 6 portioner · Tid: 15 min + 40 min på komfuret · På komfuret · Sværhedsgrad: Let · Allergener: ingen af de vigtigste allergener (vinen indeholder sulfitter)

Hele pærer kogt langsomt i portvin med kanel og appelsin, til de får en rubinrød farve. En elegant, let og meget portugisisk dessert.

INGREDIENSER

- 6 faste pærer (fx Conference), med stilk
- 500 ml rød portvin (ruby)
- 200 ml vand
- 100 g fint sukker
- 1 kanelstang
- 1 strimmel appelsinskal
- 2 nelliker

FREMGANGSMÅDE

1. Skræl pærerne forsigtigt, og lad stilkene sidde. Skær en tynd skive af bunden af hver, så de kan stå oprejst.
2. Kom portvin, vand, sukker, kanel, appelsinskal og nelliker i en gryde, der er stor nok til, at pærerne kan ligge side om side. Bring i kog.
3. Tilsæt pærerne, liggende på siden. Sænk varmen, og kog i 20–30 minutter, og vend dem hvert 5. minut, så de får farve jævnt. De er færdige, når spidsen af en kniv let glider ind.
4. Løft pærerne op i en skål.
5. Kog væsken ved høj varme i 10–15 minutter, til den er reduceret til det halve og er blevet en tyk sirup.

6. Hæld sirupen over pærerne. Server varme eller kolde, stående oprejst, med flødeskum eller en kugle vaniljeis.

Opbevaring: 4 dage i køleskabet, i sirupen (de bliver mere røde fra dag til dag). Noget af alkoholen fordamper under tilberedningen, men ikke det hele: Til børn laves den med rød druesaft i stedet for vin og 50 g mindre sukker. Almindelig fejl: Overmodne pærer, der falder fra hinanden; vælg faste.

Julebordet

Hemmeligheden bag en afslappet juleaften er enkel: Lad ikke alt vente til den 24. Mange af sødsagerne i denne bog bliver endda bedre, når de laves i forvejen. I dette kapitel finder du en plan dag for dag, en tabel over, hvad der kan forberedes i forvejen, og reglerne for servering og opbevaring.

Valg af dessertmenu

Til 8–10 personer vælger du ca. 5 desserter fra forskellige grupper. Tre eksempler, der fungerer godt:

Menu	Kage	Tærte	Traditionelt	Kold
Klassisk	Kongekage (*bolo-rei*)	Mandeltærte	Arme riddere (*rabanadas*) og risengrød	Chokolademousse
Med børn	Chokolade- og appelsinkage	Æble- og kaneltærte	Vandbakkelser (*sonhos*) og vermicelligrød	Chokoladesalami af kiks
Uden stress	Forenklet honningkrydderkage	Chokoladetærte	Friturestegte dejbånd (*coscorões*) og mælkecreme	Cheesecake uden ovn

Plan for 22. til 25. december

Til og med 20. december (valgfrit)

- Forenklet honningkrydderkage: kan laves op til 3 uger i forvejen.

- Brødkage med portvin, frugt og nødder: op til 2 uger i forvejen.
- Friturestegte dejbånd (*coscorões*): op til 1 uge i forvejen, i en tætsluttende dåse.
- Sød mørdej: Frys de rå bunde ned, som du får brug for.
- Lav din indkøbsliste, og tjek dine forme, bagepapir og friturestegningsolie.

22. december: indkøb og forberedelse

- Køb de friske varer: mælk, fløde, æg, smør, frugt.
- Flyt den frosne søde mørdej over i køleskabet.
- Læg rosinerne og den kandiserede frugt i blød til kongekagen.
- Lav chokoladesalamien af kiks (den holder sig 1 uge).
- Bag pavlovaens marengs, hvis du har valgt den, og opbevar den i en tætsluttende beholder.
- Køb eller sæt brødet til side til de arme riddere og brødbuddingen (*formigos*): Det skal være hårdt den 24.

23. december: den store bagedag

- **Formiddag:** Lav dejen til kongekagen eller dronningekagen. Mens den hæver, beklæder du formen og bager tærtebunden.
- **Eftermiddag:** Bag kongekagen. Lav derefter tærten (mandel, valnød eller æble).
- **Sen eftermiddag:** kolde desserter, der bliver bedre natten over: karamelbudding, cheesecake, tiramisu, kiksekage, mousse og mælkecreme (uden at karamellisere sukkeret).
- Lav pærerne pocheret i portvin, hvis du har valgt dem: De holder sig i køleskabet, i sirupen.

24. december: juleaften

- **Formiddag:** risengrød og vermicelligrød (de køler af i løbet af dagen). Brødbudding (*formigos*), hvis du har valgt den.
- **Tidlig eftermiddag:** chokoladeroulade (den skal have 2 timer i køleskabet) og chokoladetærte, hvis du ikke lavede dem dagen før.
- **Sen eftermiddag:** friturestegte sødsager. Begynd med vandbakkelserne og græskarbeignetsene, derefter de arme riddere (de er bedst friskstegte). Sluk for komfuret, og sæt olien væk før middagen.
- **I sidste øjeblik:** Saml pavlovaen, karamellisér sukkeret på mælkecremen, vend karamelbuddingen ud, og drys tiramisuen med kakao.

25. december: frokost på juledag

- Det, der er tilbage fra juleaften, er næsten altid nok til frokosten. Tag de kolde desserter ud af køleskabet 20 minutter før servering.
- Genvarm de arme riddere og beignetsene i 5 minutter i ovnen ved 160 °C (varmluft 140 °C), så de bliver sprøde igen.
- Hvis du vil have en ny dessert, kan glassene med kiks, fløde og appelsin laves på 20 minutter om formiddagen og er klar til frokost.

Hvad du kan lave i forvejen

Sødsag	Hvor langt i forvejen	Hvor den opbevares
Forenklet honningkrydderkage	Op til 3 uger	Pakket ind, et køligt sted
Brødkage med portvin, frugt og nødder	Op til 2 uger	Pakket ind, et køligt sted

Sødsag	Hvor langt i forvejen	Hvor den opbevares
Friturestegte dejbånd (*coscorões*)	Op til 1 uge	Tætsluttende dåse
Chokoladesalami af kiks	Op til 1 uge	Køleskab
Rå sød mørdej	3 dage (2 måneder frosset)	Køleskab eller fryser
Kongekage, dronningekage	1–2 dage	Pakket ind, ved stuetemperatur
Mandel- og valnøddetærter	2 dage	Tæt beholder, et køligt sted
Karamelbudding, cheesecake, tiramisu, kiksekage	1 dag	Køleskab
Pavlovaens marengs	Op til 3 dage	Tæt beholder, aldrig i køleskabet
Arme riddere, vandbakkelser, beignets	Samme dag	Ved stuetemperatur

Sådan serverer du

- **Varier højderne:** kongekagen på et kagefad på fod, tærterne på brætter, ske-desserterne i skåle. Bordet ser pænere ud, og det er lettere at række ud efter det hele.
- **Skær ud i forvejen:** honningkrydderkagen og frugt- og nøddekagen i tynde skiver; kongekagen i brede skiver. Læg en kniv ved siden af hver hel kage.
- **Kolde desserter holdes kolde:** Server dem i små mængder, og fyld op fra køleskabet. Lad ikke desserter med fløde, ost eller æg stå ude af køleskabet i mere end 2 timer.

- **Mærk desserterne** med små skilte, især dem, der indeholder nødder, alkohol eller rå æg, af hensyn til allergikere, børn og gravide.
- **Enkel pynt:** rosmarinkviste, kanelstænger, appelsinbåde, granatæblekerner og lidt flormelis gør underværker.

Opbevaring af rester

Type sødsag	Hvor	Hvor længe
Tørre kager (kongekage, svampekage, krydderkage)	Tæt beholder eller pakket ind	3–4 dage
Tætte kager (honning, frugt og nødder)	Pakket ind, et køligt sted	2–4 uger
Tærter med frugt eller creme	Køleskab	2–3 dage
Ske-desserter (risengrød, vermicelligrød, mælkecreme, brødbudding)	Køleskab, tildækket	3–4 dage
Desserter med fløde eller ost	Køleskab, tildækket	2–3 dage
Mousse med rå æg	Køleskab, tildækket	Højst 2 dage
Friturestegte sødsager	Beholder med køkkenrulle	1–2 dage (friturestegte dejbånd op til 1 uge)

Hvad du kan fryse

- **Ja:** kongekage og dronningekage (i skiver), frugt- og nøddekage, honningkrydderkage, chokolade- og appelsinkage, svampekage (*pão de ló*), rå sød mørdej, chokoladesalami af kiks. Op til 1–2 måneder, godt pakket ind. Tø op ved stuetemperatur, stadig pakket ind.

- **Nej:** pavlova, mousse, mælkecreme, karamelbudding, risengrød, tærter med æggecreme og friturestegte sødsager. De bliver vandede eller mister deres konsistens.

> **Tip:** Skiver af kongekage, der er to eller tre dage gamle, er lækre ristet på en pande med lidt smør, til morgenmad på anden juledag.

Og nu er der kun det vigtigste tilbage: Sæt dig til bords, og nyd det. Glædelig jul!