

# CHRISTIANSHAVNERKAGE

Christianshavnerkagen er populær – og det er der god grund til. Her får du en opskrift på den skønne kage, der både indeholder nødder, hvid chokolade og en masse friske bær.

•

Til

## Bund

- 2 æg
- 100 g sukker
- 50 g mel
- 1 tsk bagepulver
- 1 nip salt (fint)
- 60 g nødder (f.eks. hasselnødder eller valnødder)
- 
- Creme
- 
- 2 blade husblas
- 2 ½ dl piskefløde
- ½ vaniljestang
- 1 tsk sukker
- 75 g hvid chokolade
- 100 g bær (jordbær eller hindbær eller en blanding)
- 50 g sukker
- 1 ½ spsk citronsaft (friskpresset)
- 1 dl piskefløde (til flødeskum)

## Derudover

- 2 spsk sukkerlage (2 dele vand, 1 del sukker, evt. også med lidt rom)
- 100 g friske bær

## Bund:

Tænd ovnen på 180 grader.

Del æggene i blommer og hvider. Pisk hviderne stive, og tilsæt halvdelen af sukkeret. Bliv ved med at piske i yderligere 5 minutter. Pisk den resterende del af sukkeret ind i æggeblommerne, til de er lyse og luftige. Bland de to æggemasser.

Bland mel, bagepulver og salt, og sigt det i æggemassen. Vend det hele forsigtigt sammen. Hak nødderne, og vend også dem i dejen.

Kom dejen i en springform (16-18 cm i diameter) beklædt med bagepapir, og bag den i 30 minutter. Lad den derefter køle helt af.

## Creme:

Sæt husblas i blød i koldt vand.



Kom piskefløde op i en gryde. Flæk vaniljestangen, og bland vaniljekornene med sukkeret. Kom vaniljesukker og den tomme stang op i piskefløden, og varm det op, til det næsten koger. Tag det så af varmen, og tag den tomme vaniljestang op.

Hak den hvide chokolade, og hæld den varme fløde op til chokoladen. Rør, til chokoladen er smeltet. Vrid husblassen for vand, og tilsæt den. Rør rundt, til den er opløst, og passer hele massen gennem en sigte over i en anden skål, så du undgår usmelte stykker chokolade eller husblas. Dæk cremen med husholdningsfilm (det skal ligge på selve cremen, så du undgår kondens), og stil den i køleskabet i minimum 4 timer.

Kom bær, sukker og citronsaft i en lille gryde, og lad det komme op og koge i 1 minut. Blend det evt., og kom det derefter igennem en sigte, så du slipper for alle kernerne og får en glat "marmelade". Stil den klare marmelade på køl (også dækket med husholdningsfilm), så den også bliver helt kold.

## Samling af Christianshavnerkagen:

Prik huller i overfladen af bunden, og hæld sukkerlagen over, så det synker lidt ned i den ellers luftige kagebund.

Pisk flødecremen, til den er stiv i det. Du må endelig ikke piske i for lang tid. Bland cremen med marmeladen lidt ad gangen, til du synes, cremen har den rigtige farve. Pisk så den sidste smule fløde til flødeskum, og bland det med cremen, så den bliver mere luftig.

Kom den færdige creme op i en sprøjtepose, og klip et stort hul. Sprøjt den ud over kagen, så den er lidt højere i midten end i kanten.

Skyl de friske bær, og tør dem. De må ikke være våde, når de skal bruges. Fordel dem på toppen af cremen, og server din kage.