

HINDBÆRKAGER

Disse hindbærkager er både fine at se på, og så smager de dejligt. Det består af små mørdejsskåle penslet med mørk chokolade og fyldt med en dejlig hindbærflødeskum og et friskt hindbær i midten.

•

Til

Mørdej

- 200 g hvedemel
- 65 g flormelis
- 100 g smør (koldt)
- 1 æggeblomme
- 1 ½ spsk vand

Fyld

- 100 g hindbær (frosne)
- 50 g sukker
- 1 spsk citronsaft
- 100 g mørk chokolade
- 2 ½ dl piskefløde
- 24 friske hindbær

Mørdej:

Bland mel og flormelis. Skær smørret i mindre stykker, og smuldr det i dejen med fingrene eller en minihakker/blender. Bland æggeblomme og vand, og brug det til at samle dejen. Det er bedst at gøre det med fingrene. Pak dejen ind i folie, og kom den i køleskabet i 30 minutter.

Forvarm ovnen til 180 grader.

Rul dejen ud på et meldrysset bord, og stik runde stykker dej ud, der passer til hullerne i formen.

Bag mørdejsskålene blindt*(se forklaring nederst i opskriften) de første 10 minutter, og bag dem så ca. 12 minutter yderligere, til de er gyldne. Hold øje med, at de ikke får for meget. Lad dem køle helt af i formen, og tag dem derefter forsigtigt ud.

Hvis du ikke har tålmodighed til at bage dem blindt, kan du også komme dejen i formen og stikke nogle små huller i bunden med en tandstik eller lignende. De skal bages ca. 20 minutter i alt.

Fyld:

Kom frosne hindbær, sukker og citronsaft i en gryde, og lad det komme op og koge. Blend det med et stavblender, og lad det passere gennem en sigte, så kernerne bliver sorteret fra. Kom blandingen i en skål, dæk den med husholdningsfilm, og lad den køle helt af i køleskabet.

Hak chokolade, og smelt det over vandbad. Pensl indersiden af de små mørdejsskåle, og stil dem på køl, til chokoladen er stivnet.

Pisk fløden til flødeskum, og bland forsigtigt den kolde hindbærmasse i. Hvis du vil have en lys skum, kan du nøjes med at tilsætte halvdelen af hindbærmassen. Vend det meget forsigtigt, så cremen ikke skiller.

Kom hindbærflødeskummet i en sprøjtepose med en stjernetyl i, og sprøjt den ud i de små mørdejsskåle. Sæt et friskt hindbær i midten af hver kage.

Hindbærkagerne kan holde sig på køl i 2 dage, så de kan laves dagen før, de skal bruges.

* At bage en mørdej "blindt" vil sige, at man kommer bagepapir over dejen (i dette tilfælde et lille stykke bagepapir i hver mørdejsskål) og sørger for, at det dækker hele dejen. Derefter fylder man det med tørrede bønner, linser eller lignende. Således kan man nemlig holde dejen nede under bagningen, så der ikke dannes lufthuller under dejen. Sagt med andre ord: dejen holder formen.

