

Årets kage 2009, 'Syrlingen', i almindelig kagestørrelse

Bund:

95 g æggehvider (fra ca 12 æg),
95 g æggeblommer (fra ca. 19 æg),
112 g sukker,
112 g mørk chokolade,
112 g smør,
112 g mandelmel

Grapetrøffel:

100 g fløde,
200 g hvid chokolade,
70 g sukker,
25 g ristede mandelsplitter (kan udelades),
2 røde grapefrugter

Kvarkfromage:

250 g kvark,
125 g yoghurt naturel,
80 g sukker,
4 styk husblas,
3 dl fløde,
1/2 dl grapesaft af rød grape

Grape-gele:

2 røde grapefrugter,
50 g sukker,
1/2 dl vand,
3 stk. husblas



Bund: Æggeblommer og sukker piskes sammen. Smelt smørret i en gryde. Tag gryden af varmen og tilsæt chokoladen. Pisk æggehviderne stive.

Chokolademassen hældes op i op i blomme/sukkermassen. Tilsæt mandelmel og vend de piskede hvider i. Hæld op på bageplade med bagepapir i bunden. Bag 25 minutter ved 170 grader i almindelige kageforme.

Grapetrøffel: Pres saften ud af grapefrugten. Bland med sukker i en gryde og reducer på fuldt blus, til der er 50 ml tilbage. Herefter tilsættes fløden, som koges op. Gryden tages af varmen og chokolade og mandler tilsættes. Fyld op oven på bunden.

Kvarkfromage: Rør kvark, yoghurt og sukker sammen. Pisk fløden til let skum. Læg husblas i blød i koldt vand. Lun grapesaften og smelt husblas heri. Rør grapesaft sammen med yoghurt, kvark og sukker. Vend piskefløden i blandingen. Fyld op oven på grapetrøflen.

Grapegele: Læg husblassen i koldt vand. Bland grapesaft, sukker og vand i en gryde og reducer til 1/4 dl. Tag gryden af varmen og smelt husblassen i. Afkøles, men må ikke blive helt kold. Den skal stadig være flydende (kan evt. luges op igen). Må fyldes i formen, når kvarken har sat sig, efter cirka en halv time i køleskab. Fyld forsigtigt oven på kvarkfromagen.

Chokoladekantebånd: Smelt mørk chokolade og pensel på et plastikchartek. Fold chokoladen rundt om kagen og lad det tørre. Voila, færdig!