



Fragilité

Med enten traditionel eller nem moccacreme

En fragilité er, trods det franskklingende navn, en kage af dansk oprindelse. Da EU for år tilbage kategoriserede madretter efter land, kunne danskerne ikke vinde hævd på rugbrød, frikadeller og rødkål. De retter har vi tilfælles med andre lande i EU. Derimod kunne det dokumenteres, at havregryn er et dansk påhit – og ligeså er fragilitékagen.

DET SKAL DU BRUGE

- 100 g hasselnøddekerner
- 4 æggehvider
- 200 g flormelis

Traditionel moccacreme:

- 4 æggeblommer
- 100 g florsukker
- 1 tsk mel
- 2 dl fløde
- 5 tsk pulverkaffe
- 150 g smør

Nem moccacreme:

- 2,5 dl piskefløde
- 2 spsk pulverkaffe
- 2 spsk kakopulver
- flormelis efter smag (cirka 1/2 dl)

SÅDAN SKAL DU GØRE

- Nødderne hakkes groft. Kan ristes let gyldne i ovnen ved svag varme. Hold godt øje, da nødderne kan brænde på på et øjeblik. Man kan undlade at riste nødderne, men kagens smag bliver mindre karakteristisk.
- Pisk æggehviderne stive og pisk halvdelen af florsukkeret i.
- Vend resten sammen med nødderne.
- På bagepapir tegnes tre cirkler.
- Dejen fordeles på cirklerne med en dejskraber. Brug f.eks. en lille springform som skabelon. Dejen bages ved 150 grader i 40 min. Kagen skal være sprød og tør.

Traditionel moccacreme:

- Rør æggeblommerne med florsukker, mel, fløde og pulverkaffe.
- Varm blandingen til kogepunktet og pisk hele tiden.
- Afkøl cremen mens du rører det blødgjorte smør let og cremet.
- Rør æggecremen i lidt ad gangen.
- Skær kagen midt over og læg den sammen med moccacremen.
- Sigt flormelis over kagen og lad den stå koldt til den serveres.

Nem moccacreme:

- Piskefløden piskes til flødeskum.
- Pulverkaffe, kakopulver og flormelis sigtes i flødeskummen.
- Smag til og justér om nødvendigt.
- Kagebundene lægges sammen med cremen.
- Sigt flormelis over kagen og lad den stå koldt til den serveres.