

# Sarah Bernard – den enkleste festkaken!



Det er søndag, det er oktober og storebroren min er førti år i dag. Jeg tror han synes det er fint! (Med rette). Men selv gjennomgår jeg en liten midtlivs og midtsøndagskrise på vegne av oss begge. Hva har skjedd? Når ble jeg voksen? Jeg går som oftest rundt og føler at jeg LEKER at jeg er voksen, mens jeg venter på at noen skal avsløre meg for den forvokste 20 åringen jeg egentlig er. Men kanskje this is it? Er det dette som er voksenlivet?

I forbindelse med at vi feiret broren min i går hadde jeg lovet å bake en kake. Med sjokolade. Siden livet har vært sykt hektisk i det siste ville jeg lage noe som går raskt, er enkelt å få til, men samtidig måtte det være noe lekkert og festaktig. Konfektkaken Sarah Bernard passer perfekt. Sprø, og samtidig litt seig, nøttebunn og myk sjokoladesmørkrem med mørkt sjokoladetrekk. Kaken er dessuten glutenfri og kan enkelt gjøres melkefri ved å bytte ut meierismør med melkefritt smør. En kake for alle!



**Hello Sarah Bernard! How are you doing?**

**Til bunnen:**

*200 gram malte mandler (jeg brukte foodprosessor)*

*3 eggehviter*

*200 gram sukker*

**Til smørkremen:**

*100 gram melis*

*100 gram usaltet, mykt smør*

*1 ts vaniljesukker*

*3 eggeplommer*

*1-2 ss kakaopulver*

**Pynt:**

*50 gram smeltet mørk sjokolade*

*Evt hakkede eller skivede mandler*

Sett ovnen på 175 grader. Skill eggene, vær forsiktig så du ikke får eggeplomme i hvitene. (Spar på plommene). Ha hvitene i en ren og tørr bolle og pisk stive (med elektrisk visp) mens du gradvis tilsetter sukkeret. Vend forsiktig inn mandler. Ha bakepapir i bunnen av en rund springform. (Jeg tar av "ringen", legger papiret over bunnen og spenner på ringen

igjen). Fordel mandelmassen i springformen og stek nederst i ovnen i 30 min. Avkjøl bunnen fullstendig på rist. Pisk sammen smør, melis, kakao, eggeplommer og vaniljesukker til en glatt krem. Bre kremen over den nå avkjølte bunnen. Sett i kjøleskapet ca 15 min. Smelt sjokolade og ringle over den avkjølte kaken så du får et tilfeldig mønster. Du kan også bre sjokoladen utover hele kaken, men det er litt mer styr. Pynt evt med hakkede mandler eller feks sjokoladeblonder. Oppbevar kjølig. (Lag den gjerne dagen før). Kaken kan fryses, enten hel eller i porsjonsstykker. Den tiner på minutter.

Denne oppskriften har jeg fått av min gode venninne, Mari. Ha en fortreffelig start på uken!



### **Gutta**

*snøen som falt ifjor  
er ikke lenger hva den var  
juletrærne når ikke til taket  
og alle pakkene er bløte  
det er tredje dag*

og alle kakene er allerede tørre  
jeg rydder i korker og papir  
og jeg spør meg selv  
for det er ingen andre å spørre:  
når var det det slutta  
når var det egentlig det slutta  
hvor er det blitt av alle gutta

hvor er Pål som stod i gål  
og redda på streken  
hvor er Nils som drakk pils  
med sugerør og hadde teken  
hvor er Jonny som sang money  
med hockeykølla som mikk  
hvor er Joker som spilte poker  
og alltid tok siste stikk  
hvor er Tobben som fikk jobben  
som sjokoladetrekk på Ringen  
hvor er Kaj som sjekka Mai  
og hoppa av i svingen  
når var det egentlig at båndene ble kutta  
hvor er det blitt av alle gutta

våren er akutt  
og sommeren er en lengre lidelse  
det er høl i bademadrassene  
morellene er sure  
vannet er for kaldt  
og gatene for ensomme  
det er ikke lenger gøy på landet  
kleggen blir større og større  
det er for mye sand på strendene  
og filmene er gørre  
snart er det første skoledag igjen  
jeg har rydda i pennalet  
og pakket ranselen  
og jeg spør meg selv

for det er ingen andre å spørre:

    hvor var det det butta  
hvor var det egentlig det butta  
hvor er det blitt av alle gutta

    hvor er Jens som slo lens  
        og tryna i hekken  
hvor er Max som fiska laks  
        i Gaustadbekken  
hvor er Jo som hadde sko  
        med femtiøring og jernbeslag  
hvor er Lathans som sovna sankthans  
        og våkna tredje juledag  
hvor er Elling som tok telling  
        da han stupte fra tiern  
hvor er Finn som drakk gin  
        og sneik seg inn på niern  
når var det det slutta  
når var det egentlig det slutta  
hvor er det blitt av alle gutta

gutta sover nå  
gutta sover nå  
med lyset på

(Lars Saabye Christensen)