

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)