

# VALENTINSDESSERT

## *The Danish Way*



### *Gåsebryst*

nok til 6 stk.

#### BUNDE:

4 æg  
150 g sukker  
150 g mel  
1 tsk. bagepulver

#### VANILJECRÉME:

6 æggeblommer  
50 g Maizena  
1 dl sødmælk  
4 dl sødmælk  
1,5 dl fløde  
120 g sukker  
Kornene fra 1 hel vaniljestang  
1 dl. fløde, pisket til flødeskum

#### ANDET:

4 dl. fløde, pisket til flødeskum  
300 g. overtræksmarcipan

#### BUNDE

Pisk æg og sukker helt hvidt. Bland bagepulver og melet sammen og vend blandingen i æggeblandingen.

Smør dejen ud på bagepapir.

Bages i en forvarmet ovn ved 180 grader i ca. 10 minutter. Når bunden er kølet ned, deles den på midten, og de to halve stykker lægges herefter sammen med hindbærmarmelade.

Da det jo er til valentinsdesserten, skal vi have hjerteformen frem og trykke ud i bundene. Jeg har valgt en str. på ca. 10 cm. Det fik jeg 6 hjerter ud af.



## Gåsebryst



### VANILJECRÉME

Pisk æggeblommer med maiziena og 1 dl. sødmælk.

Lun i stor gryde, 4 dl. sødmælk, 1,5 dl. fløde, sukker og vaniljen. (Del vaniljestangen og skrab kornene ud. Put vaniljestængerne i gryden også. Der er masser af smag i dem også).

Hæld den lune mælk over æggeblommeblandingen og kom denne sammenblandede masse tilbage i gryden. Kog indtil massen bliver tyk og cremet. Rør godt imens. Hæld crémen i en ren skål, læg film over og sæt i køleskabet, til crémen er kølet ned.

Pisk det sidste fløde til flødeskum og vend i crémen.



### SAML KAGERNE

Put vaniljecrémen i en frysepose og klip et hul i hjørnet.

Ovenpå hjerterne, du har stukket ud, trykker du vaniljecrémen ud på. Form lidt med en lille spartel.

Ovenpå smøres et lag flødeskum. Som du igen former med en lille spartel.



Rul marcipanen tyndt ud med rigeligt flormelis, så den ikke sætter sig fast.

Find en rund form som er stor nok til at dække hjerterne. Skær marcipanen ud og placer ovenpå hjerterne. Form godt rundt om hjerterne med hænderne. Jeg skar et V øverst og pressede lidt ind i toppen. Skær det overskydende marcipan af og tryk kanterne ind.

Pynt som du selv synes. Farv evt. flødeskummet, små hjerter eller en stor rose formet med det sidste marcipan (hvis der er noget til overs).

God fornøjelse!