

Frankrikes stolthet Cointreau till sommarens mat och drink

Cointreau får sin alldeles speciella bittersyrliga och eldiga sötma från noggrant utvalda apelsiner. Dess klassiska smak passar utmärkt i drinkar, bakverk och desserter. En smakfull mandelkaka smaksatt med fänkål, vispad crème fraîche och syltade apelsinskal.

Alkohol i matlagning är inget nytt, men utöver att blanda vin i en sås är det nog många som skulle klassa sig som nybörjare på området. Ett än mer utforskat territorium för de flesta är alkohol i bakning. Passar överhuvudtaget - exempelvis sprit - i söta bakverk?

Det tycker Annie Hesselstad, chefskonditor på kulturcentret Artipelag i Gustavsberg utanför Stockholm, som har tagit fram recept på bakverk som innehåller apelsinlikören Cointreau.



INGREDIENSER

till ca 15-20 st:

MANDELKAKA MED FÄNKÅL

200 g smör

175 g mandelmjöl

200 g florsocker

10 g vaniljsocker

5 g salt

4 g bakpulver

zest från 1 citron

20 g potatismjöl

5 g malen fänkål

200 g äggvita

mandelspån, mandelflagor eller hackad o-rostad mandel att toppa med

SYLTADE APELSINSKAL

2 apelsiner

300 g vatten

0.5 tsk salt

200 g socker

150 g vatten

COINTREAU-LAG

125 g vatten

125 g socker

100 g apelsinjuice

40 g Cointreau

10 g citronsaft

Så gör du:

MANDELKAKA MED FÄNKÅL

Sätt ugnen på 180 grader och förbered valfria silikonformar att baka i, muffinsplåt med formar går också bra (silikonform bör smöras)

Bryn smöret tills det blir gyllenbrunt, låt svalna av

Blanda alla torra ingredienser samt citronzest i en bunke, tillsätt äggvita och rör till en jämn smet

Tillsätt smöret och blanda tills det blir slätt

Fyll upp formarna till lite mer än hälften, toppa med mandel

Baka ca 18 minuter, låt svalna

SYLTADE APELSINSKAL

Tvätta apelsinerna noga och skala sedan av skalet (spara apelsinerna och använd juicen till lagen kakan ska doppas i)

Skär i tunna strimlor och koka upp 300 g vatten med salt, låt koka 1/2 minut och skölj sedan av skalet i kallt vatten

Koka upp socker och resterande vatten och låt skalen koka på medelvärme i ca 10 min

Låt svalna i sockerlagen

COINTREAU-LAG

Koka upp vatten, socker och apelsinjuice

Tillsätt Cointreau och citronsaft och låt svalna

MONTERING

Vispa upp 3 dl crème fraiche med 50 g florsocker tills det blir som lättvispad grädde

Ta ut kakorna ur formarna, doppa i den avsvalnade lagen och låt kakan suga åt sig ordentligt

Spritsa på den vispade crème fraichen och dekorera med syltade skal, rostad hackad mandel och fänkålsblast/dill