

Sarah Bernhardt

Type: Tørkage

Beskrivelse: En brun chokoladekage med form som et spids bjerg. Bestående af en makron med chokoladecreme og chokoladeovertræk pyntet med en viol på toppen.

Hvornår: 1911

Kagen er skabt af konditor Johannes Steen på Amagertorv i anledning af den berømte skuespillerinde Sarah Bernhards besøg i København



Opskrift:

500 gram fløde

150 gram mørk chokolade

Fremgangsmetode:

Fløden koges op og chokoladen tilsættes i den kogende fløde og røres godt ud, stilles på køl til næste dag.

Makronbund:

250 gram bitter oo

625 gram melis

25 gram hvedemel

200 gram æggehvider (ca. massen må ikke blive for tynd)

Fremgangsmetode:

Masse og melis røres sammen.

Æggehviderne tilsættes lidt efter lidt og hvedemelet tilsættes til sidst.

Bages ved 180° ca. 15 min.