

A close-up photograph of several almond cookies on a white surface. The cookies are golden-brown and have a single almond slice on top. The text 'FAIR FOOD' is overlaid in the center. 'FAIR' is in a bright yellow-green color, and 'FOOD' is in white. Both are in a bold, sans-serif font.

**FAIR**  
**FOOD**

# FAIRTRADE

Fairtrade-mærket er verdens mest anerkendte mærke for social retfærdighed. Når du vælger Fairtrade-mærket, vælger du en mere retfærdig og rimelig verden til. En verden, hvor vi tænker langsigtet og handler med respekt for både mennesker og miljø. Fairtrade-mærket gør det nemt og trygt at tage et socialt ansvarligt valg og handle mere bæredygtigt.

Fairtrade-mærket Danmark er en del af en international mærkningsordning, der hver dag arbejder aktivt og professionelt for at fremme social retfærdighed gennem global handel. Vi arbejder for at sikre fair løn og ordentlige vilkår for lokale småproducenter i udsatte dele af verden. Vi sikrer, at producenterne får en fair pris for deres råvarer – fordi det er retfærdigt og rimeligt.

Fair handel er afgørende, når det kommer til klima og miljøbeskyttelse. Verdens klimaudfordringer kan kun løses, hvis vi samtidig bekæmper global ulighed og fattigdom. Det kræver, at vi hjælper verdens småproducenter med både tilpasning til og forebyggelse af klimaudfordringerne. Det gør vi bedst ved at sikre dem en fair pris for deres råvarer, så de får overskud til at passe på lokalmiljøet, klimatilpasse deres produktion og forbedre deres dyrkningsmetoder.

Fairtrade er demokratisk ejet. De lokale producenter har medbestemmelse og indflydelse, fordi det er deres liv og fremtid, der er på spil. I fællesskab taler vi sagen over for lokale regeringer og globale virksomheder. Vi fremmer mere retfærdige handelsvilkår, så producenterne har mulighed for at styrke deres position, skabe sig et bedre liv og sikre levevilkårene for kommende generationer.

Fairtrade-mærket er en troværdig mærkningsordning med høje standarder. Fairtrade-mærkede produkter er kontrolleret af en uafhængig tredjepart, vores forsyningskæder er transparente og vores varers vej til butikken er sporbar. Det skaber tryghed og tillid hos forbrugere, licenshavere og detailhandel.



## KAFFE

Legenden fortæller, at det var en etiopisk gedehyrde, der opdagede kaffen. I det 6. århundrede, i Kaffa-provinsen, så hyrden, at hans geder blev kulrede efter at have spist røde bær fra en bestemt busk. Senere førte forsøg med bærrets bønner til den lidt bitre, sorte drik, vi kender.

Legende eller ej, kaffen kan spores tilbage til Etiopien. Her dyrkede man kaffe allerede i 1400-tallet, og de kostbare bønner blev eksporteret fra havnebyen Mocha ved Det Røde Hav. 200 år senere introducerede købmænd kaffen til Europa via Venedig. Kaffen kom til Danmark i slutningen af 1600-tallet og efter en lidt kølig modtagelse fra landets kirkelige, der mente, at det måtte være djævelens drik, blev den hurtigt populær. I dag er danskerne et af de mest kaffedrikkende folkefærd i verden.

Kaffen har været igennem en længere proces, inden den er klar til at vække morgensøvne danske eller afrunde et godt måltid. Kaffebuskene gror i højlandet, ideelt set i 500-2000 meters højde. Buskene sætter bær, som minder lidt om kirsebær. De går fra at være grønne til røde, men på den samme gren sidder der typisk både umodne og modne bær. Derfor må kaffebønderne plukke bærrerne ad flere omgange på de ofte stejle skråninger. Inde i bærret sidder to grønne kaffebønner, som bliver befriet for frugtkød og dernæst tørret, tærsket og renset. De grønne bønner ristes oftest først brune og aromatiske i de lande, kaffen eksporteres til.

Hele ideen bag mærkningsordningen Fairtrade har sine rødder i kaffedyrkning. I midten af 1980'erne bad nogle unge hollændere fra udviklingsorganisation Solidaridad om en fair pris for deres kaffe i stedet for bistand. De ønskede "trade, not aid". Baggrunden for kaffebøndernes anmodning var ufatteligt lave kaffepriser og bøndernes manglende adgang til verdensmarkedet. Et par år senere, i 1988, blev mærkningsordningen lanceret i Holland – dengang under navnet Max Havelaar – og i 1994 åbnede det danske kontor for mærkningsordningen.





## MOKKA ECLAIRS

### VANDBAKKELSER

Bring vandet i kog med smør, salt og sukker.

Tag gryden fra varmen, så snart vandet koger. Pisk melet i lidt efter lidt, til massen er jævn. Sæt gryden tilbage på varmen, og rist dejen under omrøring, til dejen slipper grydens kanter.

Tag gryden fra varmen, og køl den let ned.

Tilsæt æggene et ad gangen, og rør til massen er homogen og flydende, men fast i konsistensen. Kom massen i en sprøjtepose.

Sprøjt massen ud på bagepapir i 10-12 cm længde og ca. 2 cm højde.

Bag dem først ved 200 grader i 15 minutter, skru derefter ned på 180 grader, og bag dem yderligere i 15 minutter med åbnet spjæld i ovnen eller med en ske i klemme.

Køl dem af på en rist.

### MOKKACREME

Rør æggeblommer, maizena, vaniljekorn og sukker sammen i en gryde.

Kog kaffe-mælken op til kogepunktet ved svag varme under omrøring til cremen bliver tyk og smidig.

Sigt cremen over i en skål, tilsæt appelsinskallen og køl hurtigt ned i køleskabet.

Pisk fløden stiv, og vend den forsigtigt i cremen.

### GLASUR

Rør flormelis og kaffe sammen, tilsæt kun så meget kaffe, at glasuren ikke bliver tynd, men er fast i konsistensen.

### SERVERING

Flæk vandbakkelsen i den ene side, sprøjt cremen i, fordel glasuren på toppen.

8 -10 stykker

### VANDBAKKELSER

2½ dl vand  
100 g smør  
1 tsk. fint salt  
1 spsk. sukker  
150 g hvedemel  
3 store æg

### MOKKACREME

8 æggeblommer  
50 g maizena  
½ vaniljestang  
50 g sukker  
5 dl sødmælk kogt  
med 30 g groftmalede  
kaffebønner og vanilje-  
bælgen  
Fintrevet skal af ½  
usprøjtet appelsin  
5 dl piskefløde, gerne  
økologisk

### GLASUR

200 g flormelis  
Meget stærk kaffe,  
gerne espresso





## VOLUMINØS CHOKOLADEKAGE MED KAFFE

Beklæd en rund form med bagepapir, der er smurt med lidt smør, anbring formen i en stor gryde med vand.

Smelt kaffe og sukker over et vandbad, tilsæt chokoladen, rør rundt i massen, til det hele er smeltet.

Tilsæt derefter smørret i mindre stykker, rør rundt til massen er homogen og køl den lidt ned. Rør æg og mel i lidt efter lidt.

Kom massen i formen og kog kagen i gryden ved svag varme i 40 minutter.

Bag derefter kagen i ovnen ved 180 grader i ca. 20 minutter.

Server med letpisket flødeskum.

Til 8 personer

1 dl stærk kaffe  
250 sukker  
250 g mørk  
chokolade 60 %  
250 g smør i tern  
4 hele æg  
1 spsk. hvedemel  
Flødeskum



## FUDGE MED MOKKA OG CHOKOLADE

Kog fløden op med kaffebønner.

Sigt fløden igennem en fin sigte.

Bland sukker og glukose ved svag varme, til sukkeret er opløst. Tilsæt kaffefløden.

Lad derefter væsken koge ved kraftig varme i ca. 10 minutter og tag så gryden af varmen.

Tilsæt chokolade og smør, kog igen til massen bliver tyk og sej.

Kom massen i et fad beklædt med bagepapir.

Køl den ned til stuetemperatur, til den har sat sig.

Del den i passende stykker med en kniv eller saks.

Pak karamellerne ind i små stykker papir.

70-80 stykker

7 dl piskefløde  
100 g groftmalede  
kaffebønner  
250 g glukosesirup  
400 g sukker  
250 g chokolade  
150 smør



## VARM KAFFE MED CHOKOLADE, MUSKAT OG ROMFLØDE

Smelt chokoladen i mælken, den må ikke koge, men skal bare være lidt varmere end den ønskede serveringstemperatur.

Tilsæt muskat.

Pisk fløde, rom og vanilje til en let, cremet flødeskum. Bryg kaffen i en stempelkande og lad den trække 4 minutter.

Server drinken i et glas. Først  $\frac{1}{4}$  chokolademælk, så  $\frac{1}{2}$  kaffe og øverst  $\frac{1}{4}$  flødeskum. Pyntes evt. med en lille smule muskat eller chokospåner.

Til 4 personer

100 gram flødechokolade 39 %  
4 dl sødmælk  
1 tsk. friskrevet muskat  
56 gram god kaffe, f.eks. Laureano Flores, Nicaragua  
1 l vand  
 $\frac{1}{4}$  l piskefløde  
1 spsk. mørk rom  
 $\frac{1}{2}$  tsk. flydende vanilje eller 1 tsk. vaniljesukker





## ESPRESSOKAFFE MED VINTERKRYDDERIER

Dryp olie og vanilje i bunden af en kop.

Varm mælken til 70 grader.

Steam til blødt skum, hvis du har en espressomaskine, der kan det. Ellers pisk i mælken, mens den varmes, så den får en mere cremet struktur.

Bryg espressoen på en espressomaskine, eller på en morkakande, af 18 gram god espressokaffe, for eksempel Tres Flores, til 3 cl vand.

Drys med et lag kanel og et lag kardemomme. Hæld mælken over. Server straks.

Til 1 person

2 dråber appelsinolie  
1 dråbe ingefærolie  
1 tsk. mandelolie eller 1  
tsk. amarettosirup  
½ tsk. flydende vanilje  
1¼ dl sødmælk  
1 espresso  
Stødt kanel  
Stødt kardemomme



## RØRSUKKER

Vilde sukkerrør har i årtusinder groet i Ny Guinea, Kina, Indien og Pakistan. På et erobringstogt op ad Indusfloden omkring 300 f. Kr., stødte Alexander den Stores admiral, Nearchos, på det forunderlige græs, og han beskrev det som "rør, der laver honning uden bier."

Sukkerrøret har spredt sig over hele verden, og størstedelen af verdens sukker stammer fra den søde græsart. Sukkerrøret kræver masser af lys og vand. Det starter som et spædt, grønt skud og vokser sig op til fire-fem meters højde. Når sukkerrørene høstes, skal røret først befris for blade, og det gøres enten ved hjælp af en machete eller ved, at markerne brændes af – det saftige rør bliver ikke beskadiget af ilden, men bladene forsvinder. Dernæst fældes sukkerrøret og transporteres til sukkerfabrikken, hvor det knuses og koges ind, til sukkeret krystalliserer.

I kolonitiden var rørsukker en del af trekantshandelen, hvor vestligt forarbejdede varer blev solgt i Afrika for slaver, der blev sejlet til Caribien, hvorefter rørsukker og andre råvarer blev fragtet tilbage til Europa. I dag er verdenshandelen med sukker blandt andet præget af svingende priser, støtteordninger og toldbarrierer samt produktion af stadig flere konkurrerende sødestoffer. Formålet med Fairtrade er at skabe nogle mere fair handelsforhold for rørsukkerbønderne – blandt andet ved at give dem en bedre pris for deres sukker.





## CHAI-TE MED SUKKERBRØD

### CHAI

KOM DET HELE I EN GRYPDE MED VAND OG SKUMMETMÆLK.

Lad det småkoge i 10 minutter, rør jævnligt.

Skum imens mælk i en gryde, ved at piske mælken, mens den varmes op.

Sigt Chai'en, og hæld den i glas, rør 1 teske rørsukker i hvert glas. Kom til sidst skum på toppen og drys med lidt stødt kanel.

### SUKKERBRØD

Rør den lunkne mælk og gær sammen i en skål, til gæren er opløst.

Tilsæt æg og kærnemælk og rør, tilsæt smør og rør igen.

Vend mel, sukker, citronskal og salt sammen i en skål, og rør det hele sammen, ælt dejen godt med hænderne på et meldrysset bord.

Læg dejen i en skål, og lad den hæve 1 time.

Form små boller, når dejen har hævet, og stil dem på en bageplade med bagepapir.

Lad bollerne efterhæve ca. 20 minutter.

Pensel med æg, og drys med rørsukker.

Bag bollerne ca. 15 minutter ved 225 grader.

Chai til 4 personer /  
Sukkerbrød til 8-10  
personer

### CHAI

2 spsk. sort te  
1 stang kanel  
3 hele kardemomme  
4 hele nelliker  
4 tsk. rørsukker  
4 dl skummetmælk  
4 dl vand  
Lidt skummetmælk til  
skum  
Lidt stødt kanel

### SUKKERBRØD

2 dl lunkne sødmælk  
50 g gær  
2 æg  
1 dl kærnemælk  
75 g smeltet smør  
600 g hvedemel  
2 spsk. rørsukker  
2 spsk. revet usprøjtet  
citronskal  
1 knivspids salt

Sammenpisket æg  
Rørsukker





## BANANKAGE MED DADLER

Pisk æggene sammen, tilsæt sukker og pisk det hvidt.

Bland bagepulver og mel sammen, vend det derefter i æggemassen skiftevis med fløden.

Smelt smørret, og lad det svale, rør det derefter i dejen.

Mos bananerne med en gaffel, og rør dem i dejen sammen med dadlerne.

Smør en bradepande med smør, eller læg bagepapir i, kom derefter dejen i.

Bag kagen i ovnen i ca. 30 minutter ved 180 grader.

Mærk med stegenål eller gaffel, om den er gennembagt: Hvis der ikke hænger dej fast på den, er den færdig. Tag den ud af ovnen, og lad den køle på en bagerist.

10-12 stykker

4 æg

250 g rørsukker

250 g hvedemel

2 tsk. bagepulver

1 dl fløde 13 %

150 g smør

2 bananer

75 g hakkede dadler





## HONNING

Oprindelig gik mennesket på jagt efter honning hos vilde bier, men allerede i oldtidens Egypten begyndte man at holde bier i bistader. I et bistade bor der en dronningebi, hvis job det er at lægge æg, en mindre gruppe droner (han-bier), som skal parre sig med dronningen, og 20-40.000 arbejderbier. Arbejderbierne har en lang række opgaver alt efter alder. De gør rent, passer larver, laver vokstavler, holder vagt og henter nektar. I biernes maver blander nektaren sig med enzymer, og dette lagres som honning i bistadet, hvor den fungerer som maddepot til kolde dage eller andre perioder med mangel på mad.

Biavleren kontrollerer løbende, at bierne trives i deres stade. De skal fodres, hvis de har spist alt deres forråd, og de har måske behov for flere tavler at leve på. Biavleren holder også øje med, om dronningen er i live, for hvis hun dør, bliver bierne forvirrede og vil ikke producere meget honning. Bierne skal have en ny dronning, eller eventuelt sættes sammen med en anden gruppe bier. Når man vil tage honningen fra tavlerne, giver man bierne en smule røg, der skal berolige dem, og honningen erstattes med et andet sukkerstof, så bierne kan overleve. Honningen slynges ud af tavlerne, og den hældes i flydende form gennem en fintmasket si. Honningen skal herefter røres i et par dage for at gøre sukkerkrystallerne tilpas små, og så kan den blive hældt på glas.

Den Fairtrade-mærkede honning kommer primært fra Syd- og Mellemamerika. Tidligere havde bønderne problemer med, at de måtte sælge honningen til mellemhænd, såkaldte coyotes, men Fairtrade er med til at springe mellemeleddene over. Importørerne køber nemlig honningen direkte fra bøndernes kooperativer, og dermed får bønderne en større andel af profitten.





## HONNINGBRØD MED DADLER OG ROSINER

Smelt honning i en gryde, og køl det af.

Rør vand og yoghurt i.

Slå ægget ud i gryden, og rør det sammen.

Bland mel, natron, hirseflager, dadler i grove stykker, rosiner og finthakket appelsinskal sammen i en skål.

Hæld melblandingen i gryden, og rør dejen godt sammen.

Smør en stor brødform (3 liter eller evt. 2 på 1,5 liter) med blødt smør og drys den med sesamfrø.

Hæld dejen i formen, og drys med sesamfrø på overfladen.

Sæt honningbrødet i midten af ovnen.

Tænd på 160 grader, og bag det ca. 50 minutter.

Stik et lille træspid eller en lille kniv i honningbrødet. Hvis der er rå dej på, skal det bage lidt mere.

Afkøl på bagerist.

Brødet er fryse-egnet.

20 skiver

450 g honning  
4 dl vand + 1 dl yoghurt  
naturel (eller 5 dl kær-  
nemælk)

1 æg

500 g hvedemel

2 tsk. natron

250 g hirseflager

250 g dadler (uden  
sten)

100 g rosiner

50 g syltet appelsinskal

1 dl sesamfrø

Smør til formen





## KLASSISKE HONNINGKAGER MED MANDLER

### FORDEJ

Ælt fordejen godt sammen, læg den i plasticpose eller en god lukket lerkrukke, og sæt den køligt i kælderen eller køleskab 2-3 måneder. Dejen kan lagres kortere tid, men får så ikke så meget smag.

Lad dejen få stuetemperatur, før den skal bages, så den ikke er så fast.

### DEJ

Rør æggeblommer sammen med resten af ingredienserne.

Ælt det i fordejen til honningkagerne. Brug en røremaskine, ellers skal der bruges mange kræfter, for dejen er sej.

Form dejen til kugler på størrelse med store valnødder, og læg dem på bagepapir på en bageplade.

Tryk kagerne lidt flade, og sæt en smuttet mandel i hver.

Bag dem ca. 8 minutter i en 200 grader varm ovn.

### TIP

Dejen kan evt. formes til figurer. Den er lidt skør, men med lidt ekstra mel kan det godt lade sig gøre. Dejen er også god til kagebunde – saml bundene med fyld af vaniljeis eller chokolademousse med tørrede frugter.

Til ca. 50 stykker eller  
4-5 lagkagebunde

### FORDEJ

500 g honning – uopvarmet honning giver dejen mest smag  
500 g friskmalet hvedemel (f.eks. fra Aurion eller Skærtoftegaard)

### DEJ

1 portion fordej  
2 æggeblommer  
5 g potaske  
5 g hjortetaksalt  
1 spsk. stødt kanel  
1 tsk. stødt allehånde  
½ tsk. stødt anis  
1 knivspids stødt nellike  
1 tsk. stødt ingefær  
Ca. 100 g hele smuttede mandler



## BANANER

Bananen har været spist og dyrket af mennesker i årtusinder. Den spises hver dag af millioner af mennesker i landene nær ækvator, hvor den gror, og er samtidig verdens vigtigste eksportfrugt.

Mens vi i Europa og USA har kastet os over den gule dessertbanan, spiser man i Afrika, Latinamerika og Asien store mængder af grønne (umodne) madbananer. I alt findes der over 300 banan-sorter, som varierer i størrelse fra en lillefinger til en agurk, og som kan være gule, røde eller lilla, når de er modne.

De fleste bananer kommer fra store plantager, hvor der ofte bruges store mængder sprøjtegifte og kunstgødning, til skade for arbejderne og for miljøet. De Fairtrade-mærkede bananer kommer både fra plantager og fra bønder, der hver især kun har små jordlodder. Fælles for dyrkningen af de Fairtrade-mærkede bananer er, at der tages hensyn til miljøet i produktionen.

Bananpalmen er en meget sart plante, som er sårbar over for insekt- og svampeangreb, og derfor er det lidt af en kunst at dyrke økologiske bananer. Men med tiden er det lykkedes mange bønder i Fairtrade-systemet at omlægge deres produktion. Det betyder, at de ud over at være sikret en mindstepris og en Fairtrade-bonus modtager en ekstra økonomisk bonus for de økologiske bananer.





## BAGT CREME MED KARAMELLISERET BANAN

Smelt sukkeret i en tykbundet gryde, og lad det blive gyldent, men ikke brunt.

Hak de 2 bananer groft, kom dem op i sukkeret sammen med den flækkede vaniljestang, og rist begge dele et par minutter.

Hæld langsomt mælken over bananmassen efterfulgt af fløden.

Lun det hele godt igennem, fjern vaniljestangen, og blend det til en glat masse.

Hæld massen over æggeblommerne, og rør godt.

Sigt herefter massen, og lad cremen stå et par timer for at trække smag.

Smag til med en anelse salt, og fordel massen i 6 små ildfaste skåle.

Bag dem ved 100 grader i 60 minutter, eller til cremen er blevet fast.

Lad dem køle ned et par timer ved stuetemperatur.

Skær inden servering de 2 bananer i tynde skiver, og fordel dem over den bagte creme. Drys godt med rørsukker og karamelliser et par minutter under grillen eller bedst med en creme brulee-brænder. Server med det samme.

Til 6 personer

100 g sukker  
2 modne bananer  
½ vaniljestang  
1 dl mælk  
3½ dl fløde  
5 æggeblommer  
Salt

2 bananer  
Rørsukker





## ISCREME AF BAGTE BANANER MED RUGBRØDSDRYS OG KONDENSERET MÆLK

### ISCREME

Pil banerne, og skær dem på langs 2 gange. Fordel dem på en smurt bageplade, og drys med rørsukker og smørklatter. Kom dem i en 210 grader varm ovn, til banerne har fået en dyb, mørk karamelfarve. Varm imens mælk, fløde, sukker og glukose langsomt op. Lad banerne køle lidt ned, og blend dem til en puré – riv eventuelt lidt muskatnød i puréen. Tilsæt den lune mælke-sukkerblanding, og blend helt glat. Tilsæt æggeblommerne, og kom massen tilbage i gryden, varm herefter under konstant omrøring massen langsomt op til 75 grader, eller til den begynder at blive tyk. Brug et stegetermometer til at kontrollere temperaturen med. Smelt herefter den udblødte husblas i den varme masse, sigt den, køl den ned, og kør den på en ismaskine.

### RUGBRØDSDRYS

Rist de grofthakkede pistacienødder let sprøde i ovnen ved 160 grader. Lad siruppen karamellisere på en varm pande, tilsæt smørret samt rosmarinkvisten, og lad det bruse ganske let op. Kom herefter det revne rugbrød på panden, og lad det riste ved moderat varme under omrøring, til det begynder at blive lysebrunt og sprødt. Tilsæt de ristede pistacienødder samt de

hakkede korender, og lad dette stege med et kort øjeblik. Fjern herefter blandingen fra panden, og lad det køle af på et stykke bagepapir. Rugbrødet skulle nu gerne være blevet sprødt og knasende – er det ikke det, kan det bages helt sprødt i ovnen ved 150 grader. Opbevar det herefter i en kagedåse.

### KARAMEL

Stil en dåse med kondenseret mælk i en gryde med vand, og kog den i 3-4 timer – hold dåsen nede med et mindre låg, så den er helt dækket af vandet. Hæld løbende vand i om nødvendigt. Afkøl dåsen inden åbning. Den kondenserede mælk er nu blevet til en tyk karamel, klar til brug.

Man kan bruge den karamelliserede mælk til desserter og søde sager, men den smager også forfærdelig godt på et stykke ristet brød.

Til 6 personer

### ISCREME

5 store bananer  
100 g rørsukker  
50 g smør  
5½ dl mælk  
4 dl fløde  
200 g sukker  
50 g glukose (fås i udvalgte Irma og hos [www.specialkoebmanden.dk](http://www.specialkoebmanden.dk))  
10 æggeblommer  
3 blade husblas (udblødt i koldt vand)  
RUGBRØDSDRYS  
30 g grofthakkede pistacienødder  
3 spsk. mørk sirup  
25 g smør  
1 kvist rosmarin  
75 g groft-revet rugbrød  
30 g hakkede korender eller rosiner

### KARAMEL

1 dåse sukret, kondenseret mælk (kan købes i specialbutikker)



## MARENGS

# BANANFROMAGE MED KAFFEGELÉ

Til 6 personer

## MARENGS

Kog sukker, vaniljekorn og vand til 121 grader. Brug et stegetermometer til at kontrollere temperaturen med.

Pisk hviderne lidt, og hæld forsigtigt – lidt efter lidt – den varme sukkersirup over æggeghviderne.

Pisk til marengsen er helt stiv.

## BANANFROMAGE

Pisk fløden let.

Lun citronsaften, den må ikke koge, og smelt den udblødte husblas heri.

Blend bananerne til en glat puré, og vend denne sammen med citronsaften.

Fold marengsen i bananmassen efterfulgt af den let piskede fløde, og fordel moussen i 6 glas.

Stil dem herefter på køl i 12 timer.

## KAFFEGELÉ

Lav en meget stærk kaffe.

Mål ca. ¾ dl kaffe af, og bland med rom eller spiritus efter eget ønske.

Smelt et udblødt blad gelatine i den lune kaffe-romblanding, og sigt denne.

Lad blandingen køle helt ned til stuetemperatur – den må slet ikke være varm.

Dæk herefter toppen af den helt stive fromage med geléen.

Lad geléen sætte sig et par timer, og server herefter.

100 g sukker  
¼ dl vand  
½ vaniljestang  
2 æggeghvider

BANANFROMAGE  
1¼ dl piskefløde  
Saften fra 1 citron  
4 blade husblas  
(udblødt i koldt vand)  
260 g banan uden  
skræl  
Ca. 100 g marengs (fra  
opskriften ovenfor)

KAFFEGELÉ  
¾ dl kaffe  
2 spsk. rom  
1 blad husblas (udblødt  
i koldt vand)





## CHOKOLADE

Det var guden Quetzalcoatl, som gav kakaotræet til mennesket. Det mente maya-indianerne i hvert fald, og kakaotræet blev anset for at være guddommeligt. Kakaobønnerne blev ristet og blandet med chili, vanilje og majs og derefter kværnet og blandet med vand til en bitter drik. Spanieren Hernando Cortez var muligvis den første europæer, som smagte drikken, da han blev budt på "xokoatl" af den aztekiske kejser Moctezuma i byen Tenochtitlán, som lå hvor Mexico City ligger i dag. De europæiske hoffer tog kakaodrikken til sig, og i kolonitiden blev der anlagt kakaoplantager i Afrika, Syd- og Mellemamerika.

Kakaotræet er lidt af en hystade: Det tåler hverken kulde eller for stærk varme, og har ikke godt af stærk blæst. Træet vil gerne have masser af fugtighed, men bryder sig ikke om direkte regn, så det er bedst at plante skyggetræer omkring det. Det giver samtidig bedre forhold for den lille flue, som bestøver kakaotræets små, hvide blomster. Hvis kakaotræet ikke bliver angrebet af insekter eller svampesygdomme, vil der direkte ud fra stammen gro nogle farvestrålende frugter ud, som ligner små rugbybolde. Inde i frugterne sidder omkring 30 kakaobønner, der skal befris for hvidt frugtkød og tørres. Herefter er bønnerne klar til eksport. Den videre forarbejdning til kakao og chokolade foregår oftest i forbrugerlandene.

Især i Afrika er der store problemer med bønnearbejde i kakaoproduktionen. Fairtrade-mindsteprisen skal blandt andet give kakaobønderne den økonomiske sikkerhed, der skal til, for at børnene har mulighed for at gå i skole. Fairtrade udelukker ikke børn fra at hjælpe deres forældre i markerne, for eksempel i høstperioderne, men arbejdet må ikke stå i vejen for deres trivsel.



## CHOKOLADE-NOUGAT-TÆRTE

### MØRDEJ

Rør smørret til en ensartet masse, og tilsæt mandelmel, flormelis, vaniljekorn, æg, salt og mel. Saml dejen. Stil mørdejen koldt i et par timer.

Del mørdejen i tre portioner, og gem de to andre i fryseren til en anden gang. Rul den ene portion dej ud, og kom den i en smurt tærteform på ca. 24 cm. Stil den koldt i 30 minutter. Læg pergamentpapir og tørrede bønner oven på tærtedejen, og bag tærten i ovnen ved 170° i ca. 10 minutter, hvorefter pergamentpapir og bønner fjernes, og tærten bages færdig, til farven er gylden og ensartet.

### FYLD

Rist hasselnødderne ved 180 grader midt i ovnen. Gnub nødderne med et viskestykke, så hinderne fjernes. Hak nødderne fint.

Smelt finthakket chokolade og smør i hver sin kasserolle. Afkøl til ca. 40 grader. Fordel nougatcremen på tærtebunden.

Pisk ægget sammen med en gaffel, og pisk det ned i chokoladen. Gør dette forsigtigt, for at undgå at der kommer luft i chokoladen. Tilsæt æggeblommerne en ad gangen, og dernæst sukker. Vend med en gummidejskraber smørret ned i chokoladen.

Fordel chokoladeblandingen på nougatcremen, og drys derefter hasselnødderne ovenpå. Bag tærten midt i ovnen i 11 minutter ved 190 grader.

Kanten på tærten skal være fast, men midten skal være let flydende.

8 personer

### MØRDEJ

300 G SMØR  
60 g mandelmel  
190 g flormelis  
½ vaniljestang  
2 store æg  
1 knivspids salt  
500 g hvedemel

### FYLD

140 g hasselnødder  
140 g mørk chokolade,  
66 %  
200 g smør  
200 g nougatcreme  
1 stort æg, stuetempe-  
ratur  
3 store æggeblommer,  
stuetemperatur  
2 spsk. sukker

### SERVERING

Spis tærten afkølet og gerne med vaniljeis til.

### TIP

Bundene kan fryses.





## BROWNIES

Beklæd en brownieform med et stykke bagepapir og stil den til side.

Hak valnødderne groft.

Smelt hakket chokolade og smør i en lille kasserolle over svag varme. Det skal lige akkurat være smeltet.

Pisk æg, mandelmel og sukker sammen i en anden skål. Tilsæt den smeltede chokolade.

Sigt hvedemel og natron i en skål. Sigt det endnu en gang over chokoladeblandingen.

Tilsæt valnødderne, og bland det hele sammen.

Hæld dejen i brownieformen, og bag den i midten af ovnen i 20-25 minutter ved 180 grader.

Tag kagen ud, og lad den køle af i formen i ca. 15 minutter, før den tages ud af formen.

Skær kagen ud i mindre stykker, når den er helt afkølet.

10 stk.

270 g valnødder  
250 g mørk chokolade,  
66 %  
215 g usaltet smør  
4 æg  
80 g mandelmel  
230 g sukker  
80 g hvedemel  
1 tsk. natron

### SERVERING

Server med vaniljeis og hindbærkompot.



## SMÅ CHOKOLADEMUFFINS

Hak chokoladen, og smelt den i en skål i vandbad. Tilsæt smørret, når chokoladen er 50/55 grader varm.

Pisk æggehviderne skummende. Tilsæt derefter sukker lidt ad gangen for at stabilisere dem.

Pisk æggeblommerne i chokoladen.

Vend først lidt af de piskede æggehvider i chokoladeblandingen, sigt hvedemelet i, og kom til sidst resten af æggehviderne i. Blandingen skal falde, dvs. den skal være tyndtflydende. Kom evt. dejen i en sprøjtepose, og fyld hullerne på en muffinform op næsten til kanten.

Bag kagerne i 6-8 minutter ved 200 grader.

Tag dem ud af ovnen, og lad dem stå lidt, før de sigtes med flormelis og serveres.

Ca. 30 stk. små muffins

330 g mørk chokolade,  
min. 64 %

50 g smør

2½ dl æggehvider (fra  
ca. 8 æg)

70 g sukker

2 æggeblommer

35 g hvedemel

### TIP

Kagerne kan fryses, før de bages. Man kan fryse dejen i selve formen og derefter tage de ubagte kager ud, før det næste hold fryses. Når de skal bruges, kommes de tilbage i formen og bages. Brug evt. en gummiform.