

GADTOFT & VISHOLM

TEMA: **DANSK SOMMER**

MAD MED
GRILL

DEN PERFEKTE MADPAKKE

Til 5 forskellige aldersgrupper

SOL, SOMMER OG ROM

Med mørk rom fra A.H. Riise

INTERVIEW

Med Ditte Julie Jensen

”Jeg var i Spanien, da corona brød ud i Danmark, og grænserne lukkede ned.”

Og så elsker jeg alt med jordbær og rabarber. Jeg elsker pavlova, fordi den er så let, sød og syrlig på samme tid. Man kan kombinere marengs med alle slags bær, der er i sæson. Faktisk synes jeg, at sommerdesserter skal være det mest enkle. Det skal bare op i en skål og nydes. Jeg synes ikke, det skal bearbejdes. Jeg synes, det er synd, at man koger ind og nørder helt vildt meget med de danske råvarer om sommeren. De kan godt tåle at være, som de er.

”Faktisk synes jeg, at sommerdesserter skal være det mest enkle.”

Men året skulle også have været i iværksætteriets tegn. Ditte Julie skulle have holdt foredrag, været mentor og have lavet workshops. Men det hele tog en drejning, da corona ramte.

Jeg var i Spanien, da corona brød ud i Danmark, og grænserne lukkede ned. Der sad jeg på en iværksætter-bootcamp og fortalte om, hvor godt det gik, hvor meget jeg skulle og hvor fantastisk det hele var. Det kørte bare det hele. Jeg havde aldrig haft så booket en kalender. Så klip til, at min kalender blev fuldstændig ryddet. Alt blev totalt aflyst. Alle butikker lukkede ned, alt min omsætning døde. Jeg følte, at jeg tabte alt på to dage. Jeg følte en ekstrem stor uretfærdighedsfølelse, og jeg kunne ikke plante den på nogen. Den der følelse af at alt bliver taget fra mig uberettiget, og jeg kan ikke gøre noget.

Jeg havde enormt svært ved at håndtere alle mine følelser. Nogle dage tænkte jeg ”nu kører vi, nu er vi glade”. Andre dage var jeg helt nede i kulkælderens og var dybt ulykkelig og dybt påvirket.

Har corona lært dig noget?

Det har givet mig en sindssyg læring i, hvor omstillingsparat både jeg og mit team er, hvor meget vi egentlig kan på rekordtid, hvis man vil. Vi vendte de ting, der var sket, til nogle andre positive ting og lavede enormt mange live- bagner og udgav en bog midt i det hele.

Det har lært mig at føle en større taknemlighed. Jeg har nok også lært at værdisætte, hvad jeg har omkring mig meget mere.

Ditte Julie udgav sin nye bog ”Mærkedage” under corona. Den består af 42 kager, som omfavner en lang række af årets højtider: fastelavn, påske, konfirmationer, studentergilder, fødselsdage, babyshower, dåb, bryllupper, pride, halloween, jul og nytår. For Ditte Julie var det en drøm at markere de mærkedage, vi har i Danmark, og i bogen forsøger hun at lege med traditionerne og kombinere opskrifterne.

På næste side deler hun opskriften på en af kagerne fra bogen, som omfavner sommerens syrlige rabarber.

Siden Ditte Julie Jensen (33 år) deltog i Den Store Bagedyst 2015, er det gået stærkt. Den succesfulde mor til to børn, skriver nemlig på sin niende kagebog, og driver til hverdag selvstændige virksomheder ved siden af.

Følg hende på @dittejuliejensen og @bydittejulie

PAVLOVA MED RABARBER

6 personer

Når de allerførste rabarber titter frem i forårssolen, må det fejres med en rabarber-pavlova. Den friske, syrlige og vaniljeprikke rabarberkompot sammen med sprøde, søde marengsbunde skaber den perfekte balance mellem sødt og syrligt. Pynt pavlovaen lige som du har lyst til.



BUNDE

150 g æggehvider (ca. 5)
150 g hvidt sukker
150 g flormelis
rosa pastafarve (by Ditte Julie)

RABARBERKOMPOT

500 g rabarber
150 g lyst rørsukker
2 tsk vaniljepasta
1 økologisk citron, skal og saft

CHANTILLYCREME

30 g flormelis
1 tsk vaniljepasta
3 dl piskefløde

BAGTE RABARBERSTAVE

3-4 rabarber
1 dl lyst rørsukker
1 stk vaniljepasta
½ citron, saften

BUNDE

Pisk æggehviderne skummende, og tilsæt sukker lidt ad gangen, mens der piskes på fuld kraft. Når marengsmassen er fast og laver tydelige toppe, er den klar. Sigt flormelissen, og vend den i massen til en glat og blank marengs. Indfarv marengsen med lidt rosa pastafarve. Kom marengsen i en sprøjtepose og lav 3 ensartede bunde (18 cm i diameter) på bageplader med bagepapir. Drys hver bund med lidt hindbærstøv. Lad dem hvile i 15 minutter og bag dem så i ovnen ved 110 grader varmluft i 1 time. Lad bundene køle af på en bagerist.

RABARBERKOMPOT

Rens rabarberne og skær dem ud i små stykker. Kom sukker, rabarber, vaniljepasta og citronskal og -saft op i en gryde og bring det i kog. Lad det herefter simre i 10 min. til rabarberne er møre og væden er kogt væk. Lad kompotten køle ned til den skal bruges.

CHANTILLYCREME

Pisk flormelis, vaniljepasta og fløde til en fast flødeskum. Kom cremen i en sprøjtepose med stjernetyl. Sprøjt en fin kant langs bundene og kom rabarberkompot i midten. Gentag til du har lavet alle tre bunde og læg bundene ovenpå hinanden.

BAGTE RABARBERSTAVE

Rens rabarberne, skær stave af dem (7 cm lange) og del dem derefter på midten. Placer dem i et ovnfast fad sammen med de øvrige ingredienser - vend det sammen og bag dem i ovnen på 150 grader varmluft i 20-25 min.

Pynt afslutningsvis kagen med bagte rabarberstave.

TIP

Befinder du dig udenfor rabarbersæsonen, kan kagen altid laves med dine yndlingsfrugter og bær. Det er det gode ved en pavlova - den kan stå sammen med alt.