Madeleines

Ingredienser



3 store egg
130 g sukker
1 ts vaniljeessens
120 g smør
0,5 ts bakepulver
130 g hvetemel

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Pisk inn vaniljeessens. Smelt smøret, avkjøl litt og bland så inn i eggedosisen. Sikt mel og bakepulver og rør i til slutt. Sett bakebollen i kjøleskapet og la deigen avkjøles i 30 min.

Fyll deig i madeleineformer som er sprayet med formfett. Beregn ca 1 ss deig til hver kake slik at formene blir omtrent 2/3 fulle. Du kan legge deigen i midten av formen og trenger ikke å smøre den utover (deigen vil smelte og fylle formene uansett under stekingen, dessuten skal "Madeleines" helst ha en liten forhøyning på midten, hvilket du får ved å sette spiseskjeen med deig i midten av formen på denne måten).

NB! Det er veldig viktig å ikke fylle formene for fulle, ellers vil deigen bare renne utover og kakene mister fasongen.

Stekes midt i ovnen ved 190°C i 10-15 min, til de er lyst gyldne. Hvelv kakene ut av formene og avkjøl. Sikt over melis rett før servering.

Tips

"Madeleines" smaker aller best nystekte, men er også fine å fryse. Gi dem et nytt melisdryss rett før servering, så ser de som nylagede ut.

Gå inn på www.detsoteliv.blogg.no hvis du vil se stort bilde av disse kakene.

- -

HISTORIEN OM DEILIGE MADELEINES

"En gang for veldig lenge siden, levde det en baker som var forferdelig sjalu. Han hadde god grunn, naturligvis, for han var ikke stort til kar, og kona hans var virkelig ekstraordinært vakker. En gang før jul - noen hevder det var jula 1553, for 550 år siden - måtte han reise av gårde på en forretningsreise, og han måtte la kona passe butikken. Hun var, som man godt kan forstå, temmelig sur - ikke bare hadde hun vært uheldig nok til å gifte seg med en ekstraordinært dårlig elsker med alvorlige temperamentsproblemer, nå var hun også satt til å passe butikken alene like før jul. Men på den annen side: Når mannen var vekk, kunne hun skaffe seg hyggeligere selskap. Valget falt på en kjekk ung mann som fikk henne til å føle seg mye gladere - hvis du skjønner hva jeg mener. Alt gikk fint inntil ektemannen uventet kom tilbake, sint og mistenksom som alltid. Hans sjalusi ble ikke mindre da han oppdaget den kjekke unge mannen. Kona forklarte situasjonen så godt hun kunne: Det hadde vært så mye å gjøre, så hun hadde bestemt seg for å få en assistent, en talentfull og ikke altfor dyr konditor. "D'accord" sa mannen, "jeg tror deg - men da må denne unge mannen bevise at han er en konditor. Han må lage atten kaker på et blunk. Hvis ikke, kommer jeg til å drepe ham med denne huggerten, og deretter skjære over strupen din." Han trakk seg tilbake sammen med kona, og den unge, kjekke mannen, som aldri hadde bakt en kake i sitt liv, ble stående og se ned i melet og forberede seg på døden. I sin desperasjon begynte han å be til Sankt Madeleine, som - slik alle katolikker vet - har stor forståelse for dem som har syndet. Hun dukket opp og lagde atten kaker på et øyeblikk, og fikk den unge, kjekke mannen til å sverge å oppføre seg i framtida. Så forsvant hun. Kort etter kom mannen og kona tilbake. Han var hvit av raseri, hun blek av frykt. Den unge mannen, på sin side, strålte fornøyd, og presenterte kakene. "Jeg har valgt å kalle dem "Madeleines", etter Sankt Madeleine", sa han med et fromt smil, og muligens et litt flørtende blikk. Den sjalu mannen måtte innrømme at kakene var gode, og verken kona eller kjekken ble drept. Historien forteller ikke hvordan det gikk med det ulykkelige

ekteparet, men vi kan vel anta at de fant en måte å langsomt ta livet av hverandre på. Den unge, kjekke mannen, kjenner vi til: Han holdt seg from og god, så god at også han seinere ble kjent som Sankt Honoré, alle konditorers skytshelgen.

Historien som folder seg ut etter at Proust har spist kaken sin, er så lang at de fleste aldri rekker å lese den ferdig i løpet av et helt liv, og de få jeg kjenner som har klart å komme seg gjennom alle tolv bindene sier at de føler seg rikere på leseopplevelser - uten å være helt sikre på hva bøkene handler om, og hvorvidt det var verdt slitet - for ikke å nevne all den tapte tida. Den opprinnelige Madeleine-historien har en motsatt effekt. Historien er enkel, kort og kan summeres opp i to enkle hovedpoenger: 1. Sjalu mannfolk er taperne. 2. Kakelaging trenger ikke ta all verdens tid. Og fortsatt, den dag i dag, er de beste Madeleinekakene de du sparer tid på - ikke de som bringer fortida tilbake. De skal lages på et blunk, med hjertet i halsen, og spises uten følge av lindete. Så er framtida din."

(Tekst hentet fra Andreas Viestads artikkel publisert den 27.12.2003 av dagbladet.no.)

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/madeleines