



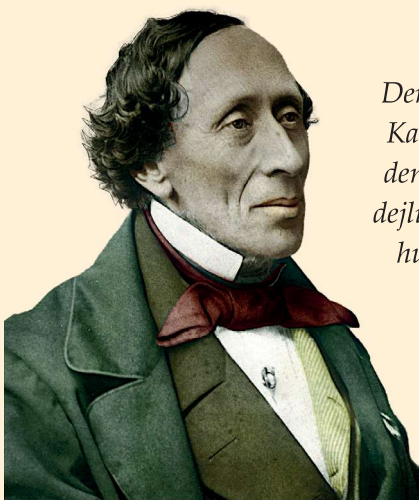
DE RØDE SKO KAGE

"Kagen er lige så magisk og fortryllende i smag og udseende, som skoene selv er i eventyret"

Denne kage er inspireret af H.C. Andersens De Røde Sko, en fortælling om fristelse, skønhed og konsekvenserne af at lade sig rive med af det overfladiske.

Kagen afspejler de røde skos fortryllende tiltrækning med sine lag af rige, røde bær, dyb chokolade og en glitrende rød glaze, som minder om de skinnende sko.

Smagen er både fristende og elegant, men kagen har også dybde og et hint af syrlighed, der symboliserer historiens alvor.



Den gamle frue steg ind i hestevognen. Da Karen løftede foden for også at stige ind, sagde den gamle soldat, som stod tæt ved: "Se, hvilke dejlige dansesko!" Karen kunne ikke lade være – hun måtte lave nogle dansetrin. Men da hun begyndte at danse, blev benene ved med at bevæge sig. Det var, som om skoene havde fået magt over dem. Hun dansede omkring kirken – hun kunne ikke lade være! Kusken måtte løbe bagefter. Han tog fat i hende og løftede hende ind i vognen.

INGREDIENSER

Til chokoladebunde:

200 g mørk chokolade
150 g smør (smeltet)
150 g sukker
4 æg
100 g hvedemel
1 tsk. vaniljeekstrakt
1 tsk. bagepulver

Til hindbærfyld (symbol på de røde sko):

300 g friske eller frosne hindbær
75 g sukker
1 spsk. citronsaft
2 blade husblas

Til mascarponecreme:

250 g mascarpone
200 ml piskefløde
50 g flormelis
1 tsk. vaniljeekstrakt

Til rød glaze:

100 g hvid chokolade
100 ml fløde
150 g sukker
100 g glukosesirup
5 blade husblas
Rød fødevarefarve

Til pynt:

Friske hindbær eller jordbær
Spiseligt rødt glimmer eller perler (for at repræsentere de røde sko)
Mørke chokoladeflager