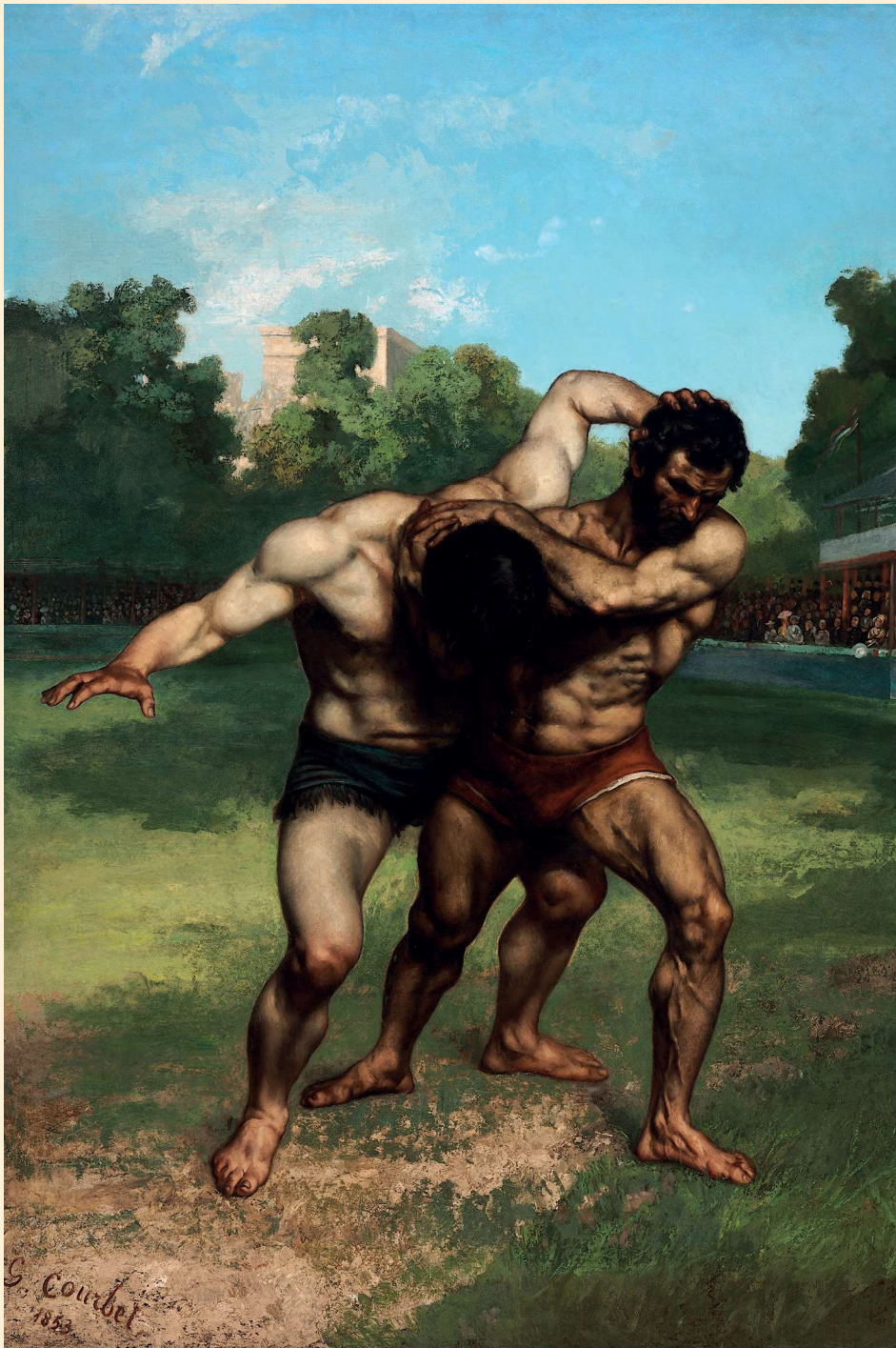




ENTEN/ELLER-KAGE

"Kagen vækker refleksion over livets eksistentielle dilemmaer"

Inspireret af Søren Kierkegaards Enten/Eller, der handler om de eksistentielle valg mellem det æstetiske og det etiske liv, er denne kage designet til at afspejle en dualitet i smag og tekstur.

Kagen kombinerer kontrasterende elementer som det lette og det tunge, det søde og det bitre, hvilket giver en oplevelse af at vælge mellem de forskellige lag af eksistens – præcis som i Enten/Eller.



Enten – Eller er titlen på Søren Kierkegaards filosofiske hovedværk, der udkom i 1843. Her bliver vi præsenteret for to livsholdninger, der står i et stridende forhold til hinanden: en æstetisk – det vil sige en nydende – og en etisk – det vil sige en forpligtende. Det litterære mesterværk blev i samtiden voldsomt kritiseret, især for Forførerens Dagbog, der sammen med essayet om Mozarts operaer Don Juan, Tryllefløjten og Figaros Bryllup er værkets mest populære del.

INGREDIENSER

To lagkagebunde – én lys (æstetisk) og én mørk (etisk):

Lys vaniljebund:

3 æg
150 g sukker
100 g hvedemel
1 tsk bagepulver
1 tsk vaniljesukker
2 spsk mælk

Mørk chokoladebund:

3 æg
150 g sukker
80 g hvedemel
20 g kakaopulver
1 tsk bagepulver
2 spsk stærk kaffe (for en dybere smag)

Chokoladeganache (for det dybere og eksistentielle):

200 g mørk chokolade (min. 70 % kakao)
2 dl fløde

Citrusmousse (for det friske, æstetiske element):

3 dl piskefløde
Saften fra 2 appelsiner
Saften fra 1 citron
3 spsk sukker
1 tsk revet appelsinskal
2 tsk gelatinepulver (opløst i lidt varmt vand)

Mascarpone-vaniljecreme (som et samlende, blidt element):

250 g mascarpone
2 dl piskefløde
2 spsk flormelis
1 tsk vaniljesukker