



JOHANNES FORFØRERENS FORFØRENDE LUKSUSKAGE

*"Den mørke chokoladebund bringer dybde og
intensitet – hindbærkompotten
lokker og fortryller"*

Inspireret af Johannes Forføreren fra Søren Kierkegaards Forføreren Dagbog er denne kage designet til at forføre sanserne med luksuriøse, sensuelle ingredienser og kontrasterende smage.

Kagen afspejler Johannes' evne til at fortrylle og tiltrække med sit fokus på det æstetiske og sanselige.

Denne kage handler om at skabe en uforglemmelig, næsten romantisk oplevelse, hvor smagene går fra mørk intensitet til lys og forførende sødme.



Johannes Forføreren skriver Søren Kierkegaard om i Forføreren Dagbog, der er den sidste fortælling i første del af Enten – Eller. I Forføreren Dagbog skildres en enkelt forførelse, nemlig æstetikerens Johannes' forførelse af den unge pige Cordelia Wahl, som han efterfølgende forlader med ordene: "Hun har tabt duften." Johannes er med sin ene forførelse et modbillede til Don Juans mange forførelser.

INGREDIENSER

Mørk chokoladebund (intens, dyb og mystisk):

200 g mørk chokolade (min. 70 % kakao)
150 g smør
150 g sukker
3 æg
100 g hvedemel
2 spsk kakaopulver
1 tsk bagepulver
1 tsk instant kaffe (for en intens, dyb smag)

Rosen-infuseret hindbærkompot (den romantiske og sensuelle note):

250 g friske eller frosne hindbær
2 spsk sukker
Saften af ½ citron
1 tsk rosenekstrakt (eller et par dråber rosenvand)

Hvid chokolade-mascarponecreme (lys, delikat og forførende sød):

200 g hvid chokolade
250 g mascarpone
2 dl piskefløde
2 spsk flormelis
1 tsk vaniljesukker

Mørk chokoladeganache (for en luksuriøs, dekadent afslutning):

150 g mørk chokolade (min. 70 % kakao)
1,5 dl fløde
1 spsk smør

Pynt:

Friske hindbær (for en farvekontrast og en frisk note). Spiselige rosenblade (for romantik og luksus). Chokoladespåner (for at understrege kagens intense karakter).