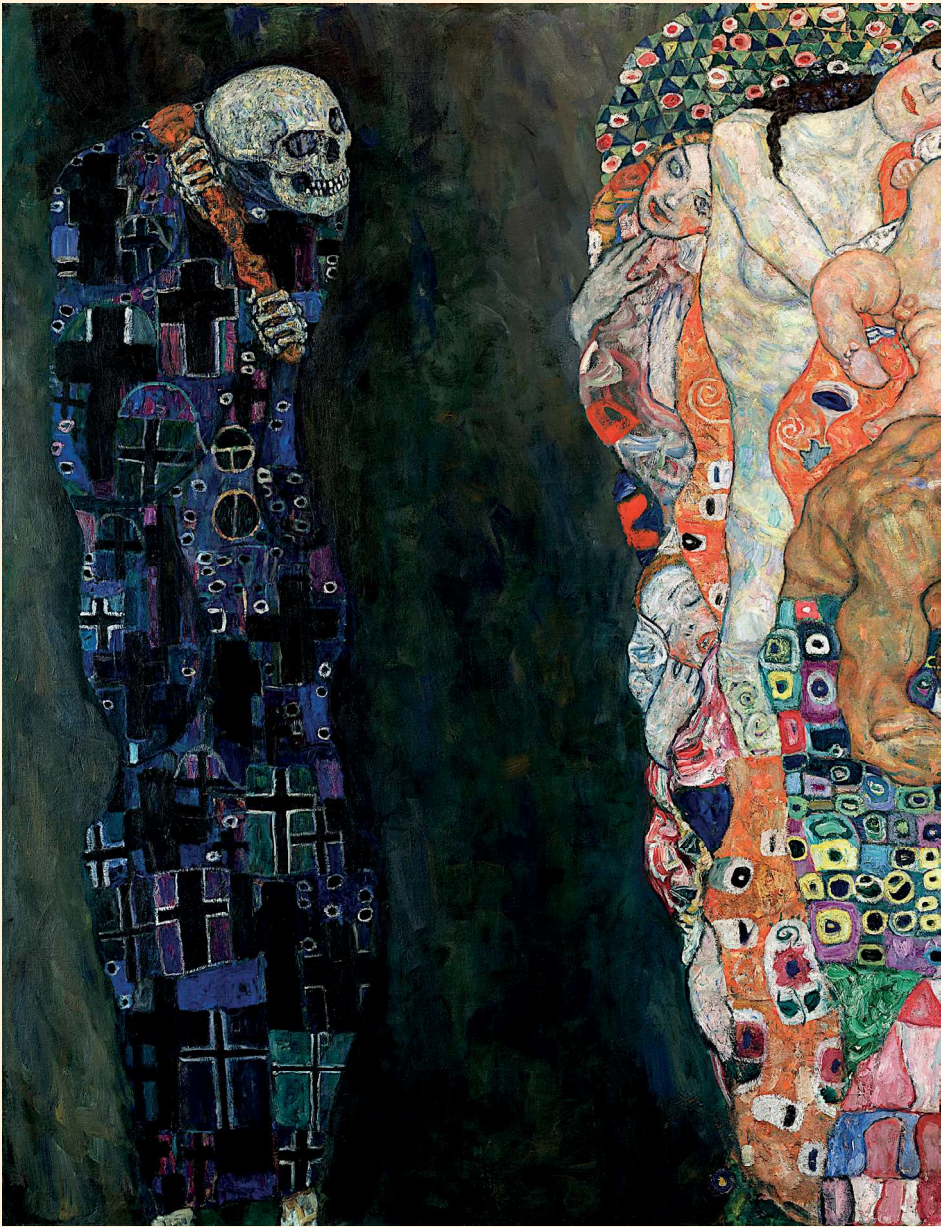




SØREN KIERKEGAARD DØDSKAGE

En intens og reflekterende oplevelse

"En bid af denne kage er en refleksion over livets mørke og lys, og hvordan vi forholder os til det uundgåelige"

Søren Kierkegaard Dødsbage er inspireret af Kierkegaards dybe overvejelser om døden, livets forgængelighed og de eksistentielle valg, vi står overfor.

Denne kage er en kombination af mørke og intense smage, der symboliserer døden og det uundgåelige, men med en smule sødme, som afspejler tanken om forløsning og indsigt gennem erkendelse.



Døden er for Søren Kierkegaard ikke blot noget, der sker i fremtiden, men noget, vi må forholde os til her og nu, fordi bevidstheden om døden kan være en vej til sand eksistentiel erkendelse. Han kritiserede, hvordan mennesker ofte lever, som om døden ikke eksisterer – som om den kun angår andre – eller, som han skriver: "Den, der lærer at dø, lærer at leve." Søren Kierkegaard døde den 11. november 1855, efter at være blevet syg og indlagt på Frederiks Hospital. Dødsårsagen var tuberkulose.

INGREDIENSER

Mørk chokolade- og kaffesvamp (symboliserer døden og livets dybde):

150 g mørk chokolade (min. 70 % kakao)
100 g smør
150 g sukker
3 æg
100 g hvedemel
1 dl stærk kaffe (for en bitter undertone)
1 tsk bagepulver
1 tsk vaniljesukker

Syrlig brombærkompot (livets skarpe, svære øjeblikke og erkendelser):

250 g brombær (friske eller frosne)
2 spsk sukker
Saften af 1 citron

Mørk chokoladeganache med havsalt (dybden af dødens alvor og en lille kant af forsoning):

150 g mørk chokolade
1,5 dl fløde
1 spsk smør
1/2 tsk havsalt

Pynt:

Mørke chokoladespåner (for livets kompleksitet og mørke). Friske brombær (for livets kontraster og farver). Et let drys kakao (for en dramatisk afslutning).