

SKOTSK JULERÅGE

INGREDIENSER:

60 g søde mandler
120 g røde og grønne cocktailbær
100 g syltede orangeskaller
500 g hakkede figner og dadler
250 g rosiner
250 g mørk farin
250 g smør
4 store æg
1 spsk mørk sirup
1/2 tsk vanilleessens el. 1 stng vanille
300 g mel
1 tsk brunkagekrydderi
1 strøget tsk salt
1 stort glas god skotsk whisky (ikke røget) plus 1-2 glas yderligere, når kagen er bagt og senere skal vædes.

KAGEN

En springform, ca. 20 cm i diameter, fores i bunden og på siderne med bagepapir, som går ca. 5 cm op over kanterne.

Mandlerne smuttes og hakkes groft. Cocktailbærene skæres i kvarte stykker. De syltede orangeskaller, figner og dadler skæres i små firkanter og det hele blandes med rosinerne. Whiskyen hældes over og det dækkes til og stilles til side, køligt, og gerne et døgn tid. (Jeg lader dem altid stå en hel uge) Rør lidt rundt en gang imellem, så al væden bliver opsuget i frugterne.

Farinen røres godtsammen med smørret til det er en ensartet let og luftig masse. Æggene piskes let sammen med sirup og vanille/essens og røres i smørblandingen lidt ad gangen. Hver portion skal absorberes fuldstændigt i smørblandingen, inden næste portion røres i. 1 spsk af melet tilsættes sammen med den sidste del af æggeblandingen. 2-3 spsk af det sigtede mel blandes med alle frugterne først, så frugterne ikke synker til bunds. Med en ske vendes resten af melet samt brunkagekrydderiet og salt i kageblandingen, og derefter frugterne.

Blandingen øses med en ske op i den forede springform. Der laves en lille fordybning i midten af dejen, hvor kagen er tilbøjelig til at hæve mere end ude ved siderne. Den færdige kage skal helst være plan.

Kagen bages i en 150 grader varm ovn. Den placeres på rillen lige under midten af ovnen og bages først halvanden time (90 minutter). Så skrues ned til 125 grader og der bages videre i yderligere to og en halv time (150 minutter) Prøv med en strikkepind om kagen er gennembagt. Efter de første halvanden time dækkes kagen med sølvpapir, så den ikke bliver alt for



mørkebrun.

Lad kagen stå i formen til næste dag, inden den pakkes ind i plastfolie og gemmes et køligt sted til den evt. skal dekoreres. Undgå sølvfolie - det er så fælt at få i tænderne. Faktisk har kagen bedst af at blive „lagret“ et par måneder. I løbet af denne periode bør kagen fugtes hver 2-3 uger. Prik kagen med en strikkepind, hæld et lille glas whisky ud over den og pak ind igen. En uges tid før kagen skal serveres kan evt. dekoration påbegyndes. Denne består af abrikosglasur, marcipan og til sidst et tykt lag flormelisglasur.

ABRIKOSGLASUR

2 spsk abrikosmarmelade
1 spsk vand

Denne glasur anvendes af praktiske årsager, fordi den er klæbrig og får marcipanlaget til at hænge fast. Marmeladen blandes med vandet, varmes op til kogepunktet og sies. Med en bagepensel smøres toppen og siderne godt med den varme glasur. Glasuren køler af på kagen, inden den beklædes med marcipan.

MARCIPANLAGET

500 g rå marcipan
Marcipanen rulles tyndt ud med en kagerulle på bagepapir. Skær først en

cirkel ud, ca. 2 cm større end springformens bund. Mål dernæst kagens højde, og skær en strimmel der kan nå rundt om kagen.

Placer først marcipanen på kagens sider. Herefter placeres den udskårne cirkel på kagens top. Pres forsigtigt side og top sammen. Sammenføningen kan evt. gattes ved hjælp af lidt vand og en bagepensel. Lad kagen hvile til næste dag. Rør så en rimelig tyk glasur sammen af flormelis, vand og en enkelt æggehvite. Konsistensen skal være glat og smidig. Smør derefter glasuren ud over top og sider med en metalpalet. Lad glasuren stivne, og gentag processen indtil kagen er dækket af et pænt tyk, jævnt og helt hvidt glasurlag. Stil kagen et tørt og køligt sted, når glasuren er stivnet, kan kagen pyntes, f.eks. med et par kristtjørneblade med røde bær lavet i marcipan.

Denne opskrift er baseret på den traditionelle britiske og amerikanske julekage. En kage, der står fremme hele julen og er med på bordet når familie eller venner samles om kaffen eller theen. Et glas maltwhisky eller god portvin passer fortræffeligt til den fyldige kage, der skæres ud i tynde skiver ved serveringen.

Ovenstående blev udsendt af Tønder Festival Folk Club i 1995. Jeg har siden bagt mindst én hvert eneste år. Den har altid vakt stor glæde hvor jeg serverede den, og flere steder er det blevet en årlig tradition, at jeg har kagen med. Jeg bager den gerne adskillige måneder i forvejen og den kan snildt holde sig i et år - husk at væde den ;-)). Det er min erfaring, at den bliver for sød efter dansk smag med „icing“ af abrikos og marcipan, så det undlader jeg altid. Det fine ved kagen er netop, at ved at bruge whisky bliver den ikke så vammelsød, som hvis der var brugt rom. Men pas på! Den mætter!

Rigtig god fornøjelse.

Kurt Pedersen