

Honninghjerter med smørcreme og abrikoskompot

Honningsnitter i hjerteform. Hvor dejen selvfølgelig også kan bruges til at lave almindelige honninghjerter. Denne hjørnesteen i den søde jul skal påbegyndes mindst fem uger i forvejen.



25 stk.

Fordej

500 g honning 500 g hvedemel

Dej

2 æggeblommer

10 g hjortetaksalt 10 g potaske

1 tsk. stødt kanel

1 tsk. stødt nellike 1 tsk. stødt ingefær

Abrikoskompot

75 g tørrede abrikoser saft af 1/2 citron

Smørcreme

200 g smør 200 g flormelis

Overtræk

200 g mørk chokolade

Fordej

Varm honningen op i en kasserolle til ca. 45°, og ælt den godt sammen med hvedemelet i en skål. Læg låg på skålen, og lad den stå i køleskabet i mindst en måned – den kan dog stå i mange måneder.

Dej

Rør æggeblommer og hjortetaksalt godt sammen i en skål, tilsæt potasken, og rør, indtil der ikke længere er klumper. Skær fordejen i små stykker, og rør dem sammen med æggeblandingen, kanel, nellike og ingefær. Ælt dejen, indtil den er ensartet – det tager ca. 12-15 minutter. Du kan enten ælte den i hånden eller på røremaskine ved lav til mellem hastighed. Rul dejen ud på et meldrysset bord, indtil den er ca. 4 mm tyk, og stik eller skær den ud som hjerter.

Rul den resterende dej ud igen, og stik endnu flere hjerter ud. Læg hjerterne på en bageplade, som er smurt med en smule olie og drysset med mel, og bag ved 180° i 10 minutter. Lad honninghjerterne køle af på en rist, og læg dem i en bønne med et meget lidt fugtigt klæde over, og lad dem stå i køleskabet i en uges tid – det giver den karakteristiske bløde og let seje konsistens.

Abrikoskompot – dagen før servering

Kom abrikoserne i en lille bønne, hæld vand på, så det lige akkurat dækker, og lad dem stå i køleskabet natten over. Kom abrikoser og udblødningsvand i en kasserolle, kog op, og lad det småsimre i ca. 45 minutter. Blend til en kompot, og smag til med citronsaft.

Smørcreme – på dagen

Pisk smør og flormelis sammen til en creme, og stil den til side på køkkenbordet.

Samling af honninghjerterne

Skær forsigtigt honninghjerterne igennem på midten med en brødkniv, og smør et lag abrikoskompot på bunden og et lag smørcreme på indersiden af låget. Læg hjerterne sammen igen. Smelt chokoladen over et vandbad, og pensl honninghjerterne. Lad chokoladen sætte sig, og pynt evt. med glasur.