



Gør smagen sød i august - Lækre hindbærsnitter

Af Mariann Bach Nielsen

Kort om: Hindbær og flormelis

Syltede hindbær – sødt møder syrligt

Hindbær (*Rubus idaeus*) er et af sensommerens mest populære bær. De smager både sødt og syrligt, og netop den kombination gør dem velegnede i desserter og kager.

Når vi blander hindbær med sukker, sker der noget spændende. Sukkeret trækker saft ud af bærrerne, den proces kaldes osmose. Efter kort tid ligger hindbærerne i deres egen røde saft, og sukkeret er opløst. Det kalder vi råsyltning. Råsyltede hindbær bevarer den friske smag og de små kerner, men de holder kun få dage i køleskab.

Til hindbærsnitter giver de råsyltede bær en frisk smag, som passer godt til den sprøde mørdej og den søde glasur.

Lidt om flormelis

Flormelis er almindeligt sukker, der er malet til et meget fint pulver. De bittesmå sukkerkorn opløses hurtigt i ganske lidt vand eller citronsaft. Derfor er flormelis perfekt til glasur, hvor vi gerne vil have en glat og blank overflade. I workshoppen her kan du prøve at lave hjemmelavet flormelis. Dels er det sjovt, og dels er flormelis meget dyrere end sukker. Sukker koster typisk mellem 7,50 og 10 kr. per kilo. Flormelis koster ca. tre gange så meget, nemlig mellem 20 og 30 kr. pr. kilo.



Vidste du at ...

- Hindbær er faktisk ikke et rigtigt bær. Botanisk består et hindbær af mange små stenfrugter, der sidder samlet på blomsterbunden.
- Når du plukker et hindbær, bliver den hvide blomsterbund siddende på planten. Derfor er hindbær hule indeni.
- Friske hindbær er meget sarte og holder kun få dage. Derfor fryses eller syltes mange hindbær kort efter høst.

Vidste du at ...

- Glasuren bliver hvid, fordi vandet fordamper, så de meget små sukkerkrystaller danner en mat, hvid overflade.
- Citronsaft kan gøre glasuren endnu bedre. Mange bruger citronsaft i stedet for vand. Citronsaften giver både en frisk smag og hjælper med at opløse flormelissen hurtigt.
- Flormelis indeholder ofte lidt kartoffel- eller majsstivelse? Den hjælper med at holde sukkeret tørt, så det ikke klumper i posen.

Smagens Dag



Hindbærssnitter

- med råsyltede hindbær

12 små hindbærssnitter

Råsyltede hindbær

100 g hindbær
2-3 spsk. sukker



Mørdej

200 g hvedemel
100 g koldt smør
Flormelis af 100 g sukker + 1 tsk.
kartoffelmel
1 tsk. vaniljesukker
eller korn fra 1/2 vaniljestang
2-3 spsk. koldt vand

Glasur

100 g flormelis
ca. 1 spsk. vand eller citronsaft

Pynt

Frysetørrede hindbær eller krymmel

Sådan skal du gøre

Råsyltede hindbær

1. Skyl hindbærrene, og lad dem dryppe af.
2. Drys sukker over bærrene, og vend hindbær og sukker sammen.
3. Lad bærrene trække 20 minutter i sukkeret.
4. Mos bær og sukker let sammen med en gaffel.

Mørdej

1. Tænd ovnen på 180° varmluft.
2. Skær smørret i små stykker, og smuldr det i melet.
3. Lav din egen flormelis: Blend sukker og kartoffelmel til det er helt findelt og jævnt.
4. Tilsæt flormelis og vanilje.
5. Saml hurtigt dejen med lidt koldt vand. Ælt dejen sammen, og lad den evt. hvile 10 minutter i køleskab.

Hindbærssnitter

6. Rul delen ud (ca. ½ cm tyk) mellem to stykker bagepapir – i to plader.
7. Fordel de råsyltede hindbær på den ene dejplade. Læg den anden ovenpå.
8. Bag kagerne 15-20 minutter – eller til de er gyldne.
9. Lad kagerne køle helt af på en bagerist. Skær ud i passende kagestykker.
10. Rør glasuren sammen, og smør den på. Pynt evt. med frysetørrede hindbær eller krymmel.



Drys sukker på de skyllede bær.



Flormelis: Blend sukker og kartoffelmel, til det ligner finkornet flormelis.



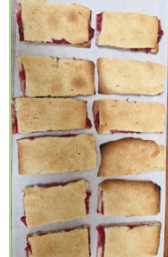
Smuldr mel, flormelis, koldt smør og vanilje – saml med lidt vand.



Rul dejen ud mellem 2 stykker bagepapir.



Fordel hindbær på halvdelen af dejen, læg den anden halvdel ovenpå – bag kagerne – skær til sidst i små fine snitter.



Pynt de afkølede hindbærssnitter med glasur og tørrede hindbær eller krymmel.

Smagens Dag



Smag på bær og hindbærsnitte

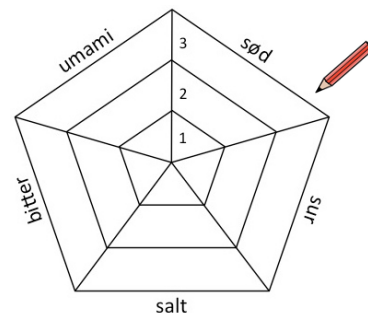
Brug Smage-5-kanten.

Smager bærret lidt sødt, farves felt 1 under sød.

Smager bærret lidt surt, farves felt 1 under surt osv.

Beskriv smagen af bærret med dine egne ord:

Smag på et friskt hindbær



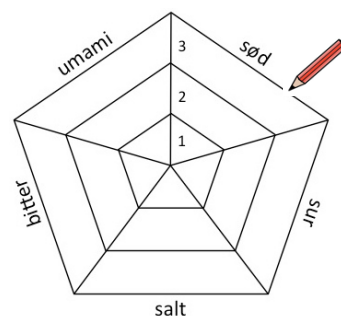
Brug Smage-5-kanten.

Smager bærret lidt sød, farves felt 1 under sød.

Smager bærret lidt surt, farves felt 1 under surt osv.

Beskriv smagen af bærret med dine egne ord:

Smag på et råsyltet hindbær



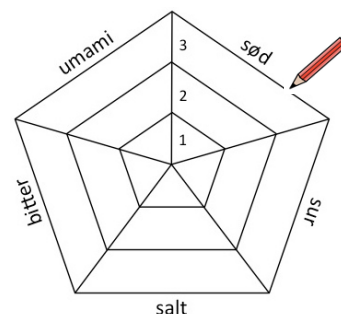
Brug Smage-5-kanten.

Smager kagen lidt sød, farves felt 1 under sød.

Smager kagen lidt surt, farves felt 1 under surt osv.

Beskriv smagen af kagen med dine egne ord:

Smag på en hindbærsnitte



Snak om smag: Hvad gør sukkeret ved smagen? Hvilken smager mest surt? Hvilken smager mest sødt? Hvordan ændrer sukker hindbærrets smag? Hvorfor passer den syrlige hindbærsmag godt sammen med den søde glasur? Prøv selv ... uhm!

Smagens Dag

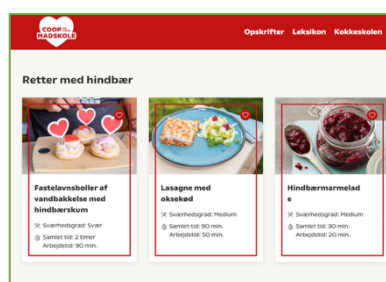


Vil du vide mere?

Brug teksturkort og Smage-5-kanten

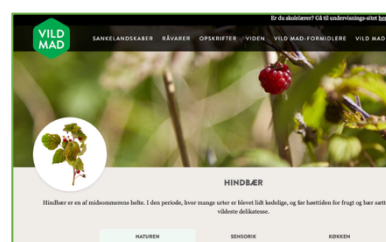
- Teksturkort: <https://smagensdag.dk/wp-content/uploads/2017/08/Teksturkort.pdf>
- Smage-5-kanten: https://smagensdag.dk/wp-content/uploads/2017/08/Smage_5_kant_ark.pdf
- Du kan også hente mere inspiration til at bruge bær i workshopen her: <https://smagensdag.dk/rester-af-baer-i-august/>

Læs mere



GoCook, Coop Madskole

[GoCook – Hindbær](#) om hindbær, opbevaring og brug.
Flere spændende opskrifter med hindbær



Vild Mad

<https://vildmad.dk/dk/ravarer/hindbaer>

Om hindbærret: Hvor du kan finde bær, hvordan de smager – og hvad du kan bruge dem til