

KAGER & SØDT

Cakeaway er stedet for klassisk kagekunst med humor og nyt krydderi på både nougatkager og skumfiduser. Prøv opskrifterne som anderledes juleknaas eller besøg stedet og nyd en himmerigsmundfuld sammen med en god kop kaffe.

Søde overraskelser



*For mig skal en kage være kunst.
Og så skal den være en blanding af
noget sprødt og cremet, sødt og surt,
så det får balance i munden.*

NIKOLAOS STRANGAS



TEKST OG FOTO: HANNE GABEL CHRISTENSEN



Nikolaos Strangas bag disken i sit særlige konditori, Cakeaway, som han selv har sat i stand og indrettet. Vil man have en sød og fantastisk smagsoplevelse, er det stedet at gå hen.

*M*ørkerøde amaryllis i en høj vase op ad en skifergrå væg, tændte stearinlys på bordene og smagsprøver på græske julesmåkager på disken. Julen har med et par enkle strøg indfundet sig i Nikolaos Strangas' lille, men ganske særlige konditori i København, Conditori & Cakeaway. For det kan godt være, at konditoriet er lille i størrelse, men tankerne og ambitionerne omkring butikken er meget store. Her bliver der kreeret kager og desserter i absolut topklasse og i udgaver, som man ikke har set tidligere. »Man kan finde utrolig god mad i København. Men når det kommer til desserter og kager, mangler der innovative konditorier, der laver kager og desserter på samme niveau som mad, hvor det er eksploderet med ny smag og teknik,« siger Nikolaos Strangas. Hos Nikolaos Strangas kan man få gourmet-

kager, chokolader og desserter med nye smagssammensætninger i en kvalitet og smag, der når himmelhøjder. Her er både velkendte sager som kartoffelkage og macarons og det helt nytænkte som hvid chokolade med havtorn eller sort oliven. Lækkerier, som kan spises på konditoriet eller tages med, hvilket for desserters vedkommende er en helt ny idé.

»Desserten er primadonna på menuen. Det er det sidste, du får, og derfor tit også det, du husker.«

FEM ÅRS DRØMME

Nikolaos Strangas åbnede sit konditori sidste år i december. Inden da havde den 34-årige græker udfoldet sit talent for kager og desserter på Hilton Hotel, Hotel d'Angleterre og First Hotel Skt. Petri foruden Divan 2 i Tivoli og Michelinstjerne-restauranten Era

Ora, som han stadig arbejder for, nu med base i eget konditori.

Drømmen om et konditori havde rumlet i fem af de ni år, Nikolaos har boet i Danmark, og i 2010 gik han i gang med at realisere drømmen sammen med sin kone Lotte Nielsen, der klarer det administrative og står bag disken. De mødte hinanden på Hotel Hilton i Kastrup Lufthavn, hvor han var i restauranten, og hun i receptionen. Sammen har de datteren Sofia på fem år.

KAGEVÆRKSTEDET

Det lille konditori er hyggeligt indrettet med et par sofaer, stole, borde og et par montrer fyldt med forførende kager, desserter og chokolader. Her kan man nyde en kop kaffe med kager.

Bagved i det store, lyse baglokale hersker sirlig orden. I midten står et stort arbejdsbord, ▶

► og reolerne er fyldt med ingredienser i glas og bøtter: nødder, blød lakrids, frysetørret ananas og hindbær og et par flasker græsk harpiksvand. I vindueskarmen står en meter kogebøger til inspiration.

KAGER ER KUNST

Nikolaos finder en spansk dessertkogebog og viser eksempler på, hvad han forstår ved et flot visuelt udtryk i en dessert eller kage.

»For mig skal en kage være kunst.

Der skal være noget for øjnene, som er dem, der tiltrækkes først. Jeg kan lide et simpelt, minimalistisk, men også stort udtryk. Og så skal der være struktur på kagerne.

Det er kedeligt, hvis det bare er creme og flødeskum. Det skal være en blanding af noget sprødt og cremet, sødt og surt, så det får en balance i munden,« forklarer Nikolaos.

KARTOFFELKAGER PÅ NY

Nikolaos Strangas er fyldt med ideer. Han har fx taget fat på den klassiske kartoffelkage

og givet den flere forskellige slags smage.

»Jeg laver dem med fire forskellige slags smage:

En klassisk brun med kakao, en rød med hindbær, friske om sommeren og marmelade om vinteren, en gul med ingefær, ananas og lidt crunch til at give tekstur og en sort med lakrids, kiwi og crunch. Så er der lidt for enhver smag.«

Op til jul laver Nikolaos Strangas desuden en af sine specialiteter, ingefærbrød, inspireret af sin tid som konditor i London og Glasgow.

»Ingefærbrødet er videreudviklet ud fra en basic opskrift fra Glasgow, som var utrolig god. Englænderne har en sød tand, de har stil, og de har givet mig endnu en drøm om at tilbyde afternoon tea, hvor jeg tager ud og laver det på stedet. Jeg vil komme med min lille vogn, som også er mobilt køkken, og så præsentere det hele ved bordet,« siger Nikolaos. □

Søde overraskelser

Nikolaos Strangas omgivet af sine forførende kager: Skønne chokoladetrøfler, macarons med hindbær, basilikum og sesam, chokoladekugler med passion og rosmarin og meget meget mere.





1. TRØFFEL

(ca. 100 stk.)

½ liter fløde
420 g manjari
manjarichokolade
50 g smør
100 g kakaobønner/nips (fås hos Nikolaos Strangas og i Mad & Vin i Magasin)

Kog fløden op og smelt chokoladen i vandbad. Bland de to ingredienser, til de er helt smeltet sammen. Tilsæt smør, når blandingen er kølet ned til 40°, og bland til den er ensartet. Tilsæt kakaobønner/nips. Hæld massen i en bakke, dækket med bagepapir, og køl blandingen ned i køleskab. Tag massen ud af bakken og skær den ud i firkanter. Rul til sidst i kakaopulver.

2. GRÆSKE JULESMÅKAGER

(ca. 100 stk.)

750 g mel
500 g smør (stuetemperatur)
150 g hakkede mandler
170 g flormelis
ca. ½ dl rom

Bland alle ingredienser sammen og saml dem til en ensartet dej. Rul dem ud i lange stænger på ca. 3 cm's tykkelse. Frys dem og skær dem ud i ca. 2 cm tykke stykker. Bag dem ved 180° i midten af ovnen til de er gyldne. Alt efter ovn tager det ca. 10-20 minutter, så hold øje med dem.

3. SKUMFIDUSER

(ca. 150 stk.)

1¾ dl vand
½ kg sukker
75 g glukose i pulverform
ca. 3½ bæger pasteuriserede æggehvider
25 g sukker
10 blade husblas
2 spsk smagspulver, fx kaffe, ingefær, kanel, kardemomme. Eller blendet frysetørret frugt fra Nikolaos vegetabilsk spray (fås bl.a. i Irma og Føtex)

Kog vand, ½ kg sukker og glukose op til 130°, til det bliver helt hvid karamel. Pisk æggehvider med de 25 g sukker, til det er helt stift. Opblød husblasen i koldt vand. Når karamelmassen har

nået de 130°, hæld langsomt massen i de stiftpiskede æggehvider, mens der piskes på fuld speed. Knug vandet af husblasen og kom den i skålen med karamel/æggehvideblandingen. Kom smagspulver i og pisk til blandingen er stiv, ca. 4 minutter. Spray en bradepande med vegetabilsk spray og hæld massen i. Lad massen stå og trække i 5-6 timer. Drys flormelis på toppen af massen og vend den ud på et bord. Drys igen med flormelis på bunden, så massen ikke klistrer. Skær ud i passende firkanter. Opbevar skumfiduserne tørt og køligt (ikke i køleskab).

Søde overraskelser

»Desserten er primadonna på menuen.
Det er det sidste, du får, og derfor
tit også det, du husker.«

NIKOLAOS STRANGAS



4

4. KAGE MED NOUGATMOUSSE

(ca. 10 personer)

Nougatmousse:

8 blade husblas

2½ dl mælk

375 g nougat

½ liter fløde

Nougat med nødder:

200 g nougat

200 g nødder efter eget valg

Lagkagebund:

Nikolaos' egen kagebund indeholder ingredienser, som ikke kan købes i handlen, så han anbefaler en færdig lagkagebund. Eller bag den selv efter egen opskrift.

Opblød husblas i rigeligt koldt vand. Kog mælken op og tilsæt den opblødte husblas, mens mælken er varm. Kom

nougaten i en skål og hæld ca. 1/3 af den varme væske over. Pisk, til blandingen er glat, skinrende og elastisk. Tilsæt resten af mælken, mens der piskes til konsistensen er den samme. Pisk fløden let (yoghurtkonsistens). Når blandingen er nået ned på 35-45°, tilsæt den letpiskede fløde. Hæld blandingen i en silikoneform på ca. 15 x 30 cm og frys, til moussen er fast og kan tages ud af formen.

Nougat med nødder: Smelt nougaten og bland den med grofthakkede nødder. Læg et lag nødde/nougat-creme på lagkagebunden, derefter et lag nougatmousse og pynt med chokoladestrimler, hakkede chokoladestykker eller chokoladekugler (kan købes hos Nikolaos Strangas).

Bagest halve kugler af 70 % mørk chokolade med violer. Ved siden af trøffelchokolade med mandel-drys. Lyse lollipops med lakridscreme dypet i hvid chokolade med drys af mandelcrumble. Mørke lollipops af mælkechokolade med karamel og kakaobønnedrys. Forrest mere trøffel med kakaonibs.

HER FINDER DU CAKEAWAY

Nikolaos Strangas Conditori &
Cakeaway
Åboulevarden 7
1635 Kbh. V
Tlf. 22 15 55 30
www.strangas.dk
Åbent: Onsdag-fredag 10-18,
lørdag 10-16, søndag 11-16.