

# Smagens Dag



## Gør smagen sød - pisket dej i april

Af Annemarie Sneholm



### Kort om: Rørt eller pisket dej

Når vi bager kager, vil vi ofte gerne have kagerne luftige og saftige, bløde og søde. Alt det kan sukker hjælpe til med. Sukker fungerer som luftbinder, som væskebinder, som blødgør af strukturen og som den søde smags giver. Når vi laver en kagedej med æg, sukker, smør og mel, kan vi enten begynde med at røre smør blødt med sukker = rørt dej, eller at piske æg og sukker tykt og cremet = pisket dej.

#### Rørt dej

Her rører du smør og sukker grundigt sammen til et luft-fedt-skum. Smørret kan optage og tilbageholde luft, og sukker bærer små luftbobler med sig ind i fedtstoffet. Jo mere du rører, jo flere luftbobler dannes der. Det er nemmest at bruge elpisker eller maskine. Derefter tilføjer du æg ét ad gangen. Rør grundigt mellem hvert æg.

Æggene tilfører væske til dejen og binder yderligere luft ved at danne en olie i vand-emulsion sammen med fedtstoffet. Jo mere, du rører mellem hvert æg, jo mere luft til kagen. Hvis dejen skiller undervejs, kan du tilføje 1 spsk. af melet. Det er vigtigt at si melet, når det tilsættes, så melpartiklerne nemmere kan optage væsken. Og det er vigtigt kun at vende melet forsigtigt i dejen. Der skal ikke dannes glutenstruktur som i brød, og vi skal ikke ødelægge luftboblerne.

#### Pisket dej

Her er det æggene, der binder luften i dejen sammen med sukkeret. Det er vigtigt at piske æg og sukker til en tyk, næsten hvid masse. Det er klart nemmest med en elpisker eller maskine. Også i den piskede dej skal du sigte melet i for at skille melpartiklerne ad. Hvis du tilsætter fedtstof, typisk smeltet smør, til en pisket dej, skal du vende det i til sidst. Når fedtet ikke er pakket ind i æggene fra start af, vil det ødelægge skummets luft, men det bidrager med smag og blødhed til kagen. Det kan være en fordel at tilsætte lidt bagepulver til dejen sammen med melet, hvis der skal fedtstof i.

Roulade er en pisket dej uden fedtstof, også kaldet sukkerbrødsdej. Derfor er det lækkert med et fyld med fedtstof som kakaosmørcreme eller flødeskum med friske bær, men syltetøj er også skønt.

#### Vidste du at ...

- Sukker stiver æggeskummet af, så det bliver stabilt og kan holde på luften.
- Jo lysere ægge-sukker-masse, jo flere luftbobler og jo lettere kage.
- Rent teknisk skal luftboblerne i dejen fange vanddampen, som dannes, når kagen bager. Derved hæver kagen og bliver større og luftig.
- Sukkeret hæmmer stivelsens (fra melet) forklustering og proteinerne (fra æg og mel) udfoldning og koagulation. Derved kan kagen bages mør og blød.

#### Vidste du at ...

- Du kan erstatte noget af hvedemelet med maizena eller kartoffelmel for at begrænse udviklingen af gluten.
- Du kan erstatte en tredjedel af hvedemelet med finmalet durummel, som vil binde ekstra vand i dejen og gøre kagen saftig.
- Du kan helt erstatte hvedemel med en blanding af kartoffelmel, majs mel og boghvedemel.
- Du kan delvist erstatte hvedemel med mandelmel.

# Smagens Dag



## Roulade

8 personer

### Du skal bruge

3 æg  
125 g sukker  
1 spsk. vand  
50 g kartoffelmel  
50 g mel  
½ tsk. hjortetaksalt



3 spsk. sukker til at strø på fugtigt klæde

### Fyld 1

100 g smør  
100 g flormelis  
1 spsk. kaffe  
40 g kokosmel  
1 spsk. kakao

### Fyld 2

2 ½ dl fløde  
1 tsk. vaniljesukker  
200 g friske bær i sæson  
og/eller hakket chokolade/nødder

### Fyld 3

100 g syltetøj  
1 bæger Mascarpone

Eventuelt 1 spsk. flormelis til at drysse på rouladen inden servering.

**Bag 3 x bund**, og tilbered 1 x alle tre slags fyld for at smage og vurdere forskellene.

## Sådan skal du gøre

1. Tænd ovnen på 225°C.
2. Læg bagepapir på en bageplade.
3. Skyl et rent viskestykke let i vand, vrid det godt, og bred det ud på bordet.
4. Pisk æg og sukker lyst og skummende i mindst 5 minutter med elpisker.
5. Bland mel, kartoffelmel og hjortetaksalt, og si det i æggesnapsen.
6. Tilsæt vand, og vend rundt med dejskraber, til dejen er ensartet uden 'mel-lommer'.
7. Bred dejen ud på bagepapiret på pladen, og fordel dejen jævnt over hele fladen.
8. Bag ved 225°C i cirka 5 minutter, til bunden er lys gylden.
9. Drys et fint lag sukker på størrelse med bagepladen på det fugtige klæde, her skal den bagte bund lægges ovenpå med bagepapiret opad, straks den tages ud af ovnen.
10. Fjern forsigtigt bagepapiret fra dejen, som ligger på det fugtede klæde. Så kan bunden dampe af, mens fyldet gøres klar.
11. Smør fyld på den afkølede bund, og rul rouladen sammen
12. Sæt rouladen på køl, hvis den ikke spises straks.
13. Pynt eventuelt med drys af flormelis, tutter af flødeskum eller smørcreme, hakkede nødder/chokolade, friske bær m.m.

\*

### Fyld 1

1. Rør smør og flormelis hvidt og luftigt med elpisker.
2. Tilsæt kaffe, sigtet kakao og kokosmel og vend det hele sammen med en dejskraber.

### Fyld 2

1. Pisk fløde til skum.
2. Mos de friske bær med en gaffel sammen med vaniljesukker, og vend forsigtigt i flødeskummet.

### Fyld 3

1. Rør Mascarpone sammen med syltetøj.



*Pisk æg og sukker skummende, sigt de tørre ingredienser i, vend rundt med dejskraber og fordel dejen på bagepapiret.*

# Smagens Dag



Drys et fint lag sukker på det fugtige klæde. Læg den bagte bund ovenpå, med bagepapiret opad. Træk forsigtigt bagepapiret af.

Lad bunden dampe af, mens fyldet gøres klar.

## Sådan laver du fyld til rouladen



**FYLD 1:** Rør smør og flormelis hvidt og luftigt. Tilsæt kaffe, sigtet kakao og kokosmel.



Smør fyldet ud på kagebunden. Rul rouladen fast sammen, og drys evt. lidt flormelis på som pynt.



# Smagens Dag



## Udfyld Smage-5-kanten

### Smag på rouladen med kakaocreme

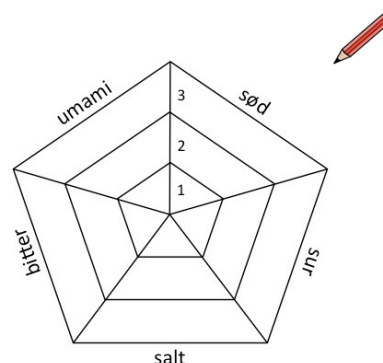
Brug Smage-5-kanten.

Smager rouladen lidt sød, farves felt 1 under sød.

Smager rouladen lidt bittert, farves felt 1 under bittert osv.

Beskriv smagen af rouladen med dine egne ord:

---



### Smag på rouladen med bær i flødeskum

Brug Smage-5-kanten.

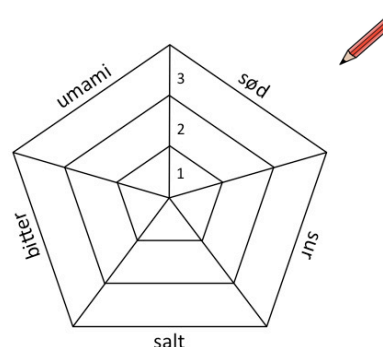
Smager rouladen lidt sød, farves felt 1 under sød.

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

Beskriv smagen af rouladen med dine egne ord:

---

---



### Smag på rouladen med syltetøj og Mascarpone

Brug Smage-5-kanten.

Smager rouladen lidt sød, farves felt 1 under sød.

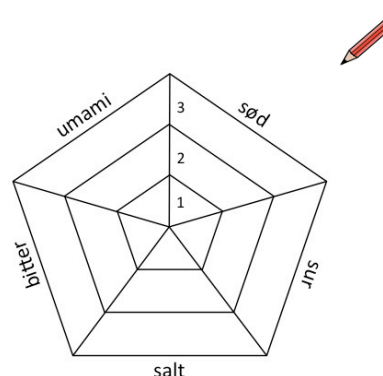
Smager rouladen lidt surt, farves felt 1 under surt osv.

Beskriv smagen af rouladen med dine egne ord:

---

---

---



### Prøv selv – flere eksperimenter

Nu kan du lave en roulade med forskelligt fyld. Måske har du fået lyst til flere eksperimenter, både med dej og fyld. Prøv eksempelvis:

**Rouladedej** med fx kakao, nøddemel og/eller glutenfrit mel

**Fyld** med mousse eller iscreme, hvis det skal være mere avanceret.



# Smagens Dag

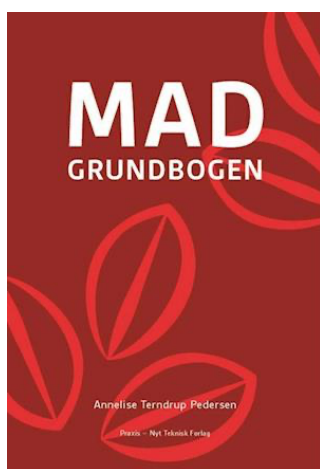


## Vil du vide mere?

### 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](https://smagensdag.dk/wp-content/uploads/2017/08/Smage_5_kant_ark.pdf)

## Læs mere



### Madgrundbogen

Annelise Terndrup Pedersen

Praxis – Nyt Teknisk Forlag (Akademisk Forlag), 2019



### Bag glutenfrit

Anne Moltke Dahl

Politikens Forlag, 2026

*Materialet er udarbejdet af Annemarie Sneholm for Smagens Dag.*

*Fotos: Annemarie Sneholm*

*Redaktion og layout: Mariann Bach Nielsen*