



LARS LIAN
BLØTKAKE-
krigere

HAN KJEMPER FOR HJEMMELAGET SUKKERBRØD OG BLØTKAKE OG SNAKKER VARMT OM LØVTYNNE KRUMKAKER FYLT MED MULTEKREM OG HJEMMELAGET KRANSEKAKE, MEN DET ER ITALIENSK TIRAMISU OG FRANSK NAPOLEONSKAKE SOM FÅR LARS LIAN TIL Å KAPITULERE.

TEKST EMMA TH. HANSEN FOTO KRISP STUDIO V/JEANETT JOHNSEN
OG INGRID REISTAD SANDBERG



NAVN: Lars Lian (50)

BOR: Trondheim

FAMILIE: Samboer og to barn, Bendik (16) og Kamilla (21)

YRKE: Konditor og gründer

BAKGRUNN: Utdannet baker- og konditormester. Gikk i lære hos det nå nedlagte Erichsen konditori i Trondheim og har blant annet arbeidet ved Royal Garden, Britannia Hotel, L. Heiner konditorei i Wien. Etterutdanning fra Danmark, Sveits og Frankrike. Medlem av det norske kokkelandslaget fra 1989-1998, sammen med blant andre Arne Brimi, som han også har laget TV-program med. Har utgitt flere bøker, blant annet *Søtt for gud og hvermann* (2009). Etablerte i 2003 kafékjeden Jordbærpikene, og eier i tillegg i trondheimskaféene Choco Boco, Tulla Fischer, Café Løkka, Café Nyfiken og Sot bar og burger, med til sammen 36 utsalgssteder, sammen med kompanjongen Roger Torgersen.

AKTUELL SOM: Dommer i den tredje sesongen av Kakekrigen på Kanal FEM til våren.

S

OM ÅTTEÅRING snek Lars Lian og kameraten på trikken gjennom hele Trondheim, fra Byåsen til Lademoen, med ett mål for øye: å slurpe kaffe fra tefat og nyte ei rute melkesjokolade hjemme hos farmor.

- Hun hadde alltid en plate melkesjokolade i kjøleskapet. Den var iskald! Jeg husker den gammeldagse fjøla og den sløve kniven som hun skar sjokoladen i biter med. Det var magi!

Lars Lian, for tiden mest kjent som dommer i Kakekrigen på Kanal FEM og en av landets fremste konditorer og eksperter på søtsaker, smiler av barndomsminnet. Han husker det som det var i går. Kanskje ble konditoren i ham født allerede da? Eller muligens noen år tidligere, den gangen han satte tennene i et rykende ferskt wienerbrød, omtrent samtidig som Rolv Wesenlund i Bør Børsons skikkelse sang om dette danske bakverket som «får tankene på glid». Det som er sikkert er at møtet med et butikkvindu fylt av fristende kaker ble avgjørende.

- En dag jeg passerte Erichsen konditori, gikk jeg rett inn og spurte om å få lære. Det var en torsdag i 1979, jeg var femten år, og mandagen etter var jeg på jobb klokken seks, forteller Lars, som fort lærte seg å stå opp å jobbe om morgenen, og ikke minst om Erichsens krav til kvalitet.

- Vi var 2 lærlinger i konditoriet blant 7-8 konditorer, og jeg var den yngste. Vi begynte på jobb klokken seks, i høytidene ofte klokken 4 på natten. Ejolf Erichsen var nøyaktig og interessert i å lage ting ordentlig, forteller Lars. Erichsen var spesielt kjent for kaken Lukket valnøtt og potetkake, små marsipankaker med krem. I 1989 ble Lars medeier i det legendariske konditoriet, og i 1996 tok han over det hele og styrte skuten frem til år 2000.

SIDE OM SIDE MED DE STORE

I 2003 etablerte Lars Lian konseptet Jordbærpikene på kjøpesenteret City Syd i Trondheim. Det var den kjente konditoren Willy Larsen fra Lillestrøm, som rådet han til å satse på kjøpesentrene.

- Du må satse på kjøpesentrene, sa Willy, det er der folk er.

I dag er Lars Lian også medeier i trondheimskaféene Choco Boco, Tulla Fischer, Café Løkka, Café Nyfiken og Sot bar og

sjokoladeterter med bringebærgeleé og mascarponekrem

MØRDEIG

150 g hvetemel
50 g melis
1/2 ts bakepulver
100 g romtemperert smør
1 eggeplomme
1 ss fløte

SJOKOLADEKREM

175 g mørk sjokolade
56%
250 + 35 g kremfløte
75 g eggeplommer
35 g sukker

BRINGEBÆRGELEÉ

300 g bringebærpuré*
90 g sukker
1/2 ts agar agar
5 plater gelatin

MASCARPONEKREM

250 g mascarpone
1 dl fløte
60 g sukker
1 1/2 plate gelatin
1/2 lime

*Kjør sammen bringebær med en stavmikser og sil av steinene

MØRDEIG

Hell hvetemel, melis, bakepulver og romtemperert smør i en kjøkkenmaskin. Elt sammen med eltekroken til alt er godt blandet og bland deretter inn eggeplommen og fløten. Pakk inn deigen i plastfilm og legg den i kjøleskapet i minst 30 min. Kjevle deigen tynt ut på en silikonmatte, prikk hele deigen med en gaffel. Stek bunnen på 190 grader til den er lys gyllen i kantene. Ta bunnen ut fra ovnen og sett på en stålramme eller en kakering og press gjennom den stekte bunnen.

SJOKOLADEKREM

Hakk sjokoladen og smelt den over vannbad. Pisk 250 g kremfløte til løs krem. Bland eggeplommer, 35 g fløte og sukker i en bolle og varm dette i vannbad til blandingen begynner å bli blank og tykner noe, rør av og til. Ta blandingen ut av vannbadet og bland inn sjokoladen litt av gangen. Tilsett så fløtekremen litt av gangen og rør til alt er godt blandet. Hell sjokoladekremen på mørdeigsbunnen med kakeringen rundt og sett det hele i fryseren til kremen er helt frossen.

BRINGEBÆRGELEÉ

Legg gelatinen i kaldt vann. Ta av 1/3 av bringebærpuréen og hell den i en liten kasserolle, tilsett sukkeret og agar agar. Gi blandingen et oppkok under omrøring. Trekk kjelen fra varmen og press vannet fra gelatinen og

bland inn. Tilsett resten av bringebærpuréen og bland godt sammen. La geléen stå litt så den avkjøles noe, hell den deretter over den frosne sjokoladekremen mens den fortsatt er flytende og sett kaken tilbake i fryseren.

MASCARPONEKREM

Legg gelatinen i kaldt vann. Pisk mascarpone, fløte og sukker til en glatt krem. Ta litt av kremen og legg den over i en liten kjele, press vannet fra gelatinen og varm til gelatinen har smeltet. Bland deretter gelatinblandingen godt sammen med resten av mascarponekremen. Press saften fra limen og rør forsiktig sammen til alt er godt blandet. Sett kremen kaldt og rør av og til.

MONTERING

Ta kaken ut av fryseren, varm kanten på kakeringen med en gassbrenner og trekk den av. Ta mascarponekremen ut av kjøleskapet og rør til den er glatt. Hell kremen over i en sprøytepose med stor tyll og sprøyt striper av krem på toppen av kaken som vist på bildet. Renskjær kantene av kaken med en varm kniv. På toppen av kaken har jeg dekorert med bladgull og et sjokoladeflak, som er laget ved at jeg har strøket temperert sjokolade på en plastark og stukket ut ulike sirkler akkurat når sjokoladen har begynt å stivne. Dekorér mellom kremstripene, gjerne med friske bringebær.



ALDRI EN DAG UTEN
Snus

MÅ HA I KJØLESKAPET:
Parmesan, kapers, italiensk ansjos, soya-saus, smør, fløte og Marsala dolce (brukes i mat, kaker og i glasset)

KOMMER ALDRI INN I KJØLESKAPET:
Margarin

MINE
BAKEINSPIRASJONER:
Pierre Hermé

SMAKFULLT
BARNDOMSMINNE:
Farmors melkesjokolade



TILBAKE PÅ SKJERMEN:
Lars Lian blir igjen å se på TV-skjermen til våren som dommer i Kakekrigen på kanal FEM, sammen med Monica Csango.

FOTO: CHRISTINE HEIM

burger. Bestevennen Arne Brimi på sin side skulle helst ha sett Lars i rypefjellet. Han er full av lovord om vennen gjennom snart 25 år.

- Lars er heil ved. Ein du kan stole på. Ualminneleg fagraus. Nysgjerrig på alle han møter. Arbeider med ei særleg presisjon. Eit eventyr å arbeida med. MEN eg ynksjer å sjå han i rypefjellet. Da kunne eg au lært han noko!

Arne Brimi tar seg tid til å hylle bestevennen selv om kokken er midt i rypejakten og dekningen er dårlig. Lars Lian smiler. Opp gjennom årene har de både konkurrert sammen og laget matprogrammer på TV, og de holder fortsatt felles matkurs i fjellheimen. Rypejakt har han hittil takket nei til. Dårlig tid er unnskyldningen. Kokkelandslaget sa han derimot ja til da anledningen bød seg.

- Jeg var en guttunge fra Trondheim som fikk jobbe med alle dem jeg så opp til; Arne Brimi, Hans Robert Brun, Bent Stiansen, Lars Erik Undertun og Harald Osa. Det var fantastisk! Det ga meg så mye nytt. Vi møttes, trente og evaluerte hele tiden.

En ung og kreativ Lars Lian skapte imponerende skulpturer av sjokolade mens han representerte Norge.

- Jeg var stolt av sjokoladedamen, sier Lian og viser frem et bilde fra Instagram. Bildet viser en damefigur på over en meter laget av sjokolade. Elegant og fristende.

- Én figur tok opp mot 90 timer å lage. Alt var skjørt, men ikke noe juks. Sjokolade er nok min ingrediens, forteller han. Lars Lian mener kokk- og konditoryket er verdens flotteste fag.

DANNELSESREISEN

- Du kan reise verden rundt, det er det samme formspråket overalt. Og for å bli en god fagmann, må man ut for å hente impulser.

Etter selv å ha møtt verden i form av en franskmann, en tysker og en amerikaner på Royal Garden i Trondheim, pakket han like godt kofferten og endte opp nær en berg- og dalbane i Gert Sørensens konditori i Tivoli i København. Under Lindetræet i marsipanbyen Odense og L. Heiner i Sachertortens Wien var bare noen stopp på veien på dannelsesreisen. I Europa fant han både konservative og innovative smaker.

- Det ligger et belte over Europa. Helt i øst, som i Ungarn, er alt veldig konservativt og tradisjonelt, men her finner du solid konditorfag. Sveits er en miks av øst og vest. I Frankrike slår alt ut i blomst, her er det kreativitet og innovasjon. De franske smakene er helt uovervinnelige.

Den franske inngangen til konditorfaget fikk han gjennom Pascal Dupuy da de begge trente til Coupe de Monde på Oslo Plaza.

- Pascal er i verdenstoppen. Gjennom ham fikk jeg øynene opp for den franske stilen. Den franske måten er lettere, mer elegant og smaker bedre. Gode råvarer og mye frisk frukt. Tekstur og konsistens er veldig viktig, måten man skrur sammen kremene og marengsen på er avgjørende. Jeg hadde en klassisk grunnutdannelse fra Mellom-Europa, men med Pascal kom et enda større fokus på smak.

Sammen med Pascal og den japanske isskulptøren Nakamura konkurrerte de sammen i Coupe du Monde de la Pâtisserie i Lyon, dessertenes Bocuse d'Or. Nordmannen, japaneren og franskmannen representerte Norge og hentet inn en niendeplass første gangen de var med og fjerdeplass gangen etter.

MØTET MED NAPOLEON

De store kakeopplevelsene er mange. Hos Fauchon i Paris ble

vannbakkelse med sjokolade- og bringebærcrust

CRUST

150 g romtemperert smør
180 g sukker
180 g hvetemel
1 eggehvite
2 ts kakao
2 ts pulverisert frysetørret bringebær
rød matfarge

VANNBAKKELSE

2 dl lettmeik
1 ts sukker
90 g smør
110 g hvetemel
4 egg

VANILJEKREM MED SITRON OG APPELSIN

5 dl H-melk
85 g sukker
1/2 vaniljestang
skallet fra 1 sitron
2 egg
1 eggeplomme
35 g maizenna
skallet fra 1/4 appelsin

Rørte bringebær
Prailinekrem eller Nutella

CRUST

Kna sammen romtemperert smør med sukker og hvetemel. Tilsett eggehviten og kna til deigen er godt blandet. Del deigen i to. Bland inn 2 ts kakao i den ene halvparten og i 2 ts pulverisert frysetørret bringebær og et par dråper med rød farge i den andre halvparten. Avkjøl deigen i minst 20 min. før utrulling. Rull ut deigene til ca. 2 mm tykkelse mellom to lag plastfilm og stikk ut sirkler som senere legges på vannbakkelsene.

VANNBAKKELSE

Hell lettmeik, sukker, og smør i en kasserolle. Gi blandingen et oppkok og tilsett hvete-melet. Rør til blandingen blir til en deig. Rør videre til blandingen slipper kasserollen. Hell blandingen over i en kjøkkenmaskin og pisk massen med K-kroken, tilsett eggene et av gangen under pisking. Pisk massen til den er glatt og smidig. Sprøyt ut små vannbakkelser med en sprøytepose med glatt tyll. De skal ikke være større enn en golfball. Legg sjokolade- og bringebærcrust på toppen av hver vannbakkelse og stek på 170 grader i ca. 20 min.

VANILJEKREM MED SITRON OG APPELSIN

Hell melk, sukker, vaniljefrø og -stang i en kasserolle. Skjær kun av den gule delen av sitronskallet og tilsett. Kok opp blandingen. Bland sammen egg, eggeplomme og

maizenna i en bolle, rør til blandingen er fri for klumper. Sil den kokte melkeblandingen og hell den over eggeblanding under omrøring. Hell hele blandingen tilbake i kasserollen og gi det hele et godt oppkok. Trekk kasserollen fra varmen og tilsett revet appelsinskall. Hell kremen over i en form med stor bunn, dekk toppen med plastfilm og sett den kaldt til den er gjennomkald.

MONTERING

Del de røde vannbakkelsene i to. Legg litt rørt bringebær på bunnene. Rør sammen den kalde vaniljekremen og sprøyt over de rørte bringebærene. Sett på toppene, sikt over melis og pynt med friske bringebær som festes med litt krem. Del de brune vannbakkelsene i to, sprøyt på litt pralinkrem eller Nutella på bunnene, sprøyt så på vaniljekrem. Sett på toppene og sikt over litt kakao. Pynt med litt bladgull som festes med litt krem. Det er også godt med et lite lag pisket fløtekrem oppå vaniljekremen.



limemousse med bringebærglasur på bretonbunn

BRETONBUNN

80 g (4 stk) eggeplommer
160 g sukker
frø fra 1/2 vaniljestang
skall fra 1/2 sitron
160 g smør
225 g hvetemel
15 g bakepulver

LIMEMOUSSE

saft og finrevet skall fra 1 lime
300 g philadelphiaost
80 g sukker
1/2 dl fløte
2 plater gelatin

BRINGEBÆRGLASUR

75 g bringebærsaft*
150 g sukker
150 g glukose
100 g søt kondensert melk
6 plater gelatin
150 g hvit sjokolade

*Tin frosne bringebær og bruk den klare bringebærsaften som renner av

BRETONBUNN

Pisk eggeplommer og sukker luftig med K-kroken på en kjøkkenmaskin. Tilsett vaniljefrø og revet sitronskall. Bland inn romtemperert smør vekselvis med hvetemel som er siktet sammen med bakepulver. Pakk deigen i kjøkkenfilm og legg den til avkjøling i ca. 30 min. Rull deigen ut til 5 mm tykkelse på en silikonmatte. Sett på en kakering på ca 22 cm og press den igjennom deigen. Stek bunnen i ringen på 160 grader i ca 20 min, til bunnen er lys gyllen.

LIMEMOUSSE

Legg gelatinplatene i kaldt vann. Riv skallet på limen og press ut saften. Hell det i en bolle og tilsett philadelphiaost, sukker og fløte. Pisk blandingen til en løs krem. Press vannet ifra gelatinen og legg den i en liten kasserolle, tilsett litt av kremen og varm opp blandingen til gelatinen har smeltet. Bland deretter gelatinblandingen godt sammen med resten av kremen. Sett en kakering på ca. 16 cm på et plastark, hell i krem og sett den i fryseren til den er helt frossen.

BRINGEBÆRGLASUR

Legg gelatinplatene i kaldt vann. Bland bringebærsaft, sukker og glukose i en kasserolle og kok blandingen i 5 min. (til 103 grader). Trekk kasserollen fra varmen, press vannet av gelatinen og bland i den varme blandingen. Tilsett søt kondensert melk. Hakk sjokoladen i biter og rør den inn. Kjør blandingen på lav hastighet i en food processor. Glasuren kan godt lages på forhånd og tåler å ligge kaldt i minst 10 dager.

MONTERING

Varm kakeringen med limemousse med en gassbrenner og trekk av ringen. Varm bringebærglasuren i vannbad til den holder ca. 28 grader og hell over limemousen. Sett deretter limemousen midt på bretonbunnen. Pynt kanten av kaken med friske bær og urter. Denne kaken er dekorert med sukkerpynt som lages ved at man koker 500 g isomalt med 1 dl vann til 162 grader og tilsetter orange matfarge når blandingen er ca. 115 grader. I tillegg er det noen friske ringblomstblader på kaken.



LARS LIANS BESTE BAKETIPS:

- ★ Bruk gode råvarer: Bak med ekte smør og den beste sjokoladen. For sitronsmak, hent den fra sitronen, ikke fra smaksessens, og bruk ekte rom, ikke essens. Lag ostekake med gelatin, ikke gelépulver, som gir kunstig smak.
- ★ Utfordre smaksløkene: Bytt ut sukker med muscovadosukker. Havsalt i sjokoladekaken.
- ★ Bak sukkerbrødet selv. Og lag hjemmelaget vaniljekrem.

EKSKLUSIV DESSERT:

Sjekk ut oppskriften på Lars Lians smakfulle dessert, tjukkmelks-panna cotta med fennikel og solbærsorbet, på bakemag.no. Noe å imponere med på nyttårsaften?

møtet med Napoleon en uforglemmelig opplevelse.

- Å sette gaffelen i den kaken, se butterdeigen smuldre opp, høre knaselyden ...

Konditoren sukker, tar en liten kunstpause, før han fortsetter.

- Jeg spiser ikke Napoleonskake i Norge lenger. Fauchon ødela for det.

Sine norske kakerøtter holder Lars Lian imidlertid fast ved, med en stor forkjærlighet for den hjemmelagde, men ofte utskjelte, norske bløtkaken.

- Nordmenn må ta tilbake bløtkaken. Vi skal ikke kimse av ei god bløtkake. Jeg har vært en forkjemper for at folk skal lage sukkerbrødet selv. Det skal inneholde et lag med syltetøy som er rørt og så skal man dynke med lake av sukkervann og sitronskall, før man fyller kaken med friske bær, letpisket fløte og hjemmelaget vaniljekrem. Vi må samle norske råvarer og lage noe vi er stolte av.

Jobben som dommer i Kakekrigen har vekket fagmannen i ham igjen.

- Det er veldig mange flinke folk og mange kaker har gitt meg nye idéer.

Han mener den økte bakeinteressen henger sammen med en generelt større interesse for mat.

- Det finnes i dag flere ingredienser, gode råvarer og hjelpemidler tilgjengelig for folk flest. Det å vise fram ei fin kake fascinerer folk. Det å mestre noe, gir folk mye.

Selv liker han det enkle og mener Tiramisu, Tarte Tatin og en strøken sitroncurd er noe av det beste han kan spise.

- Kakene skal være for alle, ikke noe snobberi.

FRA FATTIGMANN TIL FORRETNINGSMANN

Lars kommer igjen tilbake til opplevelser fra barndommen. Smaken av hjemmelaget kransekakemasse, syltynne krumkaker med multekrem. Alt laget fra bunnen. De ekte, opprinnelige smakene. På spørsmål om hvilke ingredienser han selv foretrekker, ramser han opp fransk Valrhona-sjokolade, fersk aprikos, mascarpone-ost, vanilje, safran og stjerneanis. Smaker med et hint av jul som gir oss tanker om å børste støv av kakeboksene igjen. Men Lars Lians kakeboks fylles ikke opp av sirupssnipper, berlinerkranser eller fattigmann. Den er tom når julen kommer.

- Jeg lager ikke julekaker lenger. Jeg laget sju slag da jeg arbeidet på Erichsen og bakte meg lei.

Lars Lian innrømmer likevel at han innimellom drømmer seg tilbake til melsekkene.

- Jeg har en drøm om å starte bakeri igjen, men jeg prøver å kvele tanken hver gang den dukker opp. Det er ikke forretningsmannen som drømmer. Det er hjertet.

Selv om de syv slagene uteblir hos Lian, lager han gjerne ei formkake med mandler og sitron eller italienske biscotti til jul. Med Vino Santo til, blir det en hellig stund likevel. ★