



Historisk chokolade fra Nationalmuseets 200 års fødselsdag

Grundopskriften findes i Lovise Beate Augustine Friedels kogebog fra 1795: Nye og fuldstændige Confectyr-Bog eller grundig Underviisning til selv at forfærdige alle muelige Slags Conditovare. I original lyder opskriften *"Tag ½ Pot Mælk og 1½ Fierdingpund Chokolade, kog og rør den i et godt Kvarter Tid, rør Chokoladen omkring med 2 Æggeblommer ret skummende, og held den i en Kande, saa den er færdig."*



Den gang var chokolade tilsat en del krydderier, de mest almindelige var dem, som Lovise selv foreslår i opskriften på den faste chokolade: kanel og nellike. Til museets 200-års fødselsdag blev der arbejdet med en omskrivning af opskriften, foretaget af madhistorikeren Bi Skaarup:

1 liter gammeldags fed sødmælk (eller bland 9 dl. alm. sødmælk med 1 dl. piskefløde)
400 gram ca. 55% mørk chokolade
2 tsk. kanel
2 tsk. Nelliker
4 æggeblommer
Evt. 2 tsk. hvedemel

Chokoladen hakkes groft og smeltes under omrøring og ved lav temperatur i mælken. Tilsæt krydderierne, men lad det endelig ikke koge. Æggeblommerne røres og tilsættes lidt af væsken, hvorefter denne blanding hældes i den varme chokolade. Varm det igennem under piskning til det tykner og begynder at skumme tillige. Pas på, det må ikke koge, så skiller det. Denne legering er en lidt følsom sag, især ved større portioner, så det kan være en lettelse at røre æggeblommerne med melet før de røres med den varme chokolade. Det vil mindske risikoen for at chokoladen skiller.