

HON Sjokolátakøkur

EIN HVØR KAFÉ VIÐ VIRÐING FYRI SÆR SJÁLVARI MÁ HAVA EINA GÓÐA SJOKOLÁTUKØKU Á MATSKRÁNNI

Danjal av Rana

Um talan er um brownie, fudge, lagkøkur ella eina ganska gemena skuffukaku hevur minni at siga – ein má hava møguleikan at fáa sær eina sjokolátukaku saman við kaffikoppinum ella hvat ein nú drekkur.

Tað var í 1764, at James Baker fann út av, hvussu ein fær malið kakaobønir til sjokolátu. Fyrstu 40 árin var sjokolátan ein luksurvøra úr Suðuramerika, men tí Conrad van Houten í 1828 fann út av, hvussu ein fær trekt feittið úr sjokolátuni og gjørt tað til pulvur.

Síðani annan veraldarbardaga hevur sjokolátukakan spakuliga tikið yvir køkuborðið, og tað verður væntað, at bakariir, konditariir og kaféir hava eina sjokolátukøku til kundarnar.

HON hevur verið og smakkað sjokolátukøkur. Fimm ymiskar køkur stóðu á borðinum, frá Brell, Café Kaspar, Kaffihúsinum, Café Umami og Nummar 12.

Sum heild má sigast, at standurin hvat sjokolátukakum viðvíkur er heldur skuffandi. Fleiri av teimum fari eg ikki at keypa aftur undir nøkrum umstøðum, meðan eingin av køkunum hevur tað heilt serliga, tað, sum fær meg at gleða meg til næsta bitan og sum ger, at eg havi hug at fara aftur sum skjótast.

Vit hava mett køkurnar eftir trimum krøvum, á einum stiga frá eitt til seks: **Sjón:** Útsjónin er fyrsta fatanin ein fær av kakuni. Útsjónin skal vera góð nokk til at geva mær hug at keypa køkuna og sjálvandi eisini at eta hana.

Smakkur: Sjálvandi vigar smakkurin mest. Kakan skal smakka sjokolátu, uttan keðiligan hjásmakk. Tað bilar sjálvandi ikki, um onkur annar smakkur er afturat sjokolátuni, men tað skal sjálvandi vera við vilja.

Tjúkd: Hvussu kennist kakan í munnum? Tað velst sjálvandi um, hvørt kakan er ein fudge kaka ella brownie. Tó skal hon helst ikki vera ov turr.



Sjón: 5
Smakkur: 4
Tjúkd: 4
Heild: 4

Gateau Marcel frá Kaffihúsinum ★★★★★

45 krónur

Kakan frá Kaffihúsinum er uttan iva tann, sum sær best út. Liturin er tiltalandi, hon er pyntað við sjokolátukringlum og sjokolátupulvuri og nærmast skríggjar Key Meg. Kakan er ein tunnur sjokolátukakubotnur undir einum sjokolátukremi. Sum heild er kakan rættiliga kleiggjut. Kakan er lekkur og luftig og botnurin smakkar heilt ómetaliga væl, meðan kremið kanska manglar eitt sindur. Kakan hevði verið enn betur, um har var meiri botnur og minni krem.



Sjón: 3
Smakkur: 3
Tjúkt: 5
Heild: 3



Brownie við ísi frá Café Kaspar 35 krónur

Hon sær eitt sindur turr út, men synet bedrager, sum danir siga. Kakan næstan smeltar á tunguni. Er fantastiska kremut og deilig, men tað verður næstan ov nógv av tí góða, tá kakan er um hálvetin. Tey hava rakt ómetaliga væl við steikingini, tí talan er einans um eina heilt tunna, men vælsmakandi steikiskorpu. Tað er ein góður søtur sjokolátusmakkur av kakuni, men har er eitt vet av einum súrum hjásmakki, sum trekkir eitt sindur niður. Kakan verður serverað við vaniljuísi, sum er eitt sera frískt íslett. Eg haldi tó, at kakan var so søt, at vaniljan í ísinum fánaði burtur.



Sjón: 2
Smakkur: 1
Tjúkd: 1
Heild: 1



Lagkaka frá Nummar 12 32 krónur

Ein av tveimum kakum í royndini, sum ikki er egingjörd. Longu frá byrjan av, er ein eitt sindur ivasamur. Kakan sær eitt sindur turr út, og fløtin sær gummikendur út. Og hesaferð svíkur sjónin ikki. Kakan er turr sum ein breyðskorpa og fløtin er gummi. Sjokolátusmakkurin er so gott sum fráverandi. Mesti smakkurin var í kakaopulvurinum, sum lá oman á fløtanum. Og tað er alto so gott nokk.



Sjón: 3
Smakkur: 2
Tjúkd: 2
Heild: 2



Lagkaka frá Smyri-breyðsbúðini 40 krónur

Kakan frá Smyribreyðsbúðini er innbjóðandi, men tá hon er á tallerkinum og ein sær botnarnar, síggja teir eitt sindur turri út. Hon er tó ikki heilt so turr at eta, men har er kortini alt ov nógv at tryggja. Tá (stóral!) stykkið er hálvetið, tími eg ikki at tryggja meiri. Botnurin skuffar tó í smakki. Har er eingin sjokolátusmakkur yvirhøvdur í botninum. Kremið smakkar tó sera væl. Sum heild er smakkurin á kakuni á eini leið, men kemur altso fult og heilt frá kreminum omaná og millum botnarnar.



Sjón: 4
Smakkur: 2
Tjúkd: 4
Heild: 3



Sjokolátakaka við ljósari sjokolátu frá Café Umami 35 krónur

Eins og kakan frá Nummar 12 er hendan heldur ikki egingjörd. Hon er vakurt pyntað, men kortini síggja kremið og ljósa sjokolátan heldur turr út, tá stykkið er komið á tallerkin. Í munnum er hon góð og mjúk, men ein biður líkasum eina løtu eftir sjokolátusmakkinum. Hann kemur at enda, men kanska nakað seint. Í botninum er so gott sum eingin sjokolátu-smakkur, einans eitt lítið ánilisi, tá ein svølgir. Sjokolátulokið smakkar heldur ikki nakað serligt av sjokolátu. Ein hevur hug at siga, at hvíta sjokolátan var góð, men samstundis var hon eisini heldur vamlislig, meðan sjokolátukremið tíverri hevði hendan keðiliga súra hjásmakkin.