Sitronkake alla the Hummingbird Bakery

Det er torsdag, det er kveld, det er april. Ute klamrer fortsatt dagslyset seg fast i trærne, men må snart vike for det vårmyke mørket. Ennå ligger årstiden på vippen, ennå vingler våren i det magiske tomrommet hvor alt bare er knopper og løfter om sommer, før den bryter ut i all sin prakt. Jeg elsker disse få dagene, hvor forventningene feier over meg og det er så mye å se frem til. Men bjørka utenfor vinduet mitt kommer ikke til å vente mer, den er klar for fest og er sprekkeferdig over å vise frem sin nye, grønne kjole.

Og jeg har bakt den perfekte kaken for de tidlige vårdagene. En frisk og syrlig formkake, men fortsatt trygg og myk og saftig – det perfekte følge til en kopp varm te.

Du trenger:

Til kaken:

320 g sukker

3 egg

revet skall av 2 økoligske sitroner

350 g hvetemel

1,5 ts bakepulver

0,5 ts salt

2,5 dl melk

0,5 ts vaniljeekstrakt

200 g smeltet meierismør

Sitronsirup:

saft av 1 økologisk sitron

50 g sukker

- *1 dl vann*

Kle en brødform på ca 23×13 cm med bakepapir og sett til side.

Sett ovnen på 170 grader.

Pisk sukker, sitronskall og egg til eggedosis, smelt smøret. Bland hvetemel, salt og bakepulver og sikt i en bolle. Rør sammen melk og vanilje i en annen.

Ha en tredjedel av melblandingen i eggedosisen og pisk godt sammen. Tilsett så en tredjedel av melken og bland igjen. Gjenta denne prosessen to ganger til. Hell tilslutt i det smeltede smøret og pisk i noen minutter til.

Hell røren i formen og stek midt i ovnen i ca 1 time og 30 minutter.

Mens kaken steker, lager du sirup.

Ha alle ingrediensene i en liten kjele og kok opp på lav varme. Skru opp varmen litt og la koke til væsken er redusert til ca halv mengde og har en sirupsaktig konsistens.

Når kaken er ferdig stekt (stikk en tannpirker i den, om den kommer ut "tørr" er kaken ferdig) fordeler du sirupen over den varme kaken med en skje. La avkjøle litt i formen, før du løfter over på rist. KOS DEG.

NB! EN PRAKTISK BESKJED: ALLE MINE E-POST-FØLGERE BLE DESSVERRE SLETTET I FORBINDELSE MED NY NETTSIDE, SÅ REGISTRER DEG PÅ NYTT OM DU ØNSKER MINE OPPSKRIFTER RETT I INNBOKSEN.

Halvgrovt brytebrød i langpanne

Noen ganger baker jeg noe jeg blir ekstra fornøyd med og da føler jeg meg så flink og glad. Og flink og glad kjennes godt, det! Dette fantastisk gode brytebrødet er akkurat en slik innertier. Et garantert vellykket, garantert mestringsfølelse, garantert superlett å få til. Og den velsmakende baksten er like god dagen etterpå, men kan selvfølgelig fryses. Vil du føle deg flink og glad? Bak litt, da vel!

Du trenger:

(ca 24 stk)

6,5 dl siktet hvetemel

4 dl sammalt spelt

2 dl sammalt rug, fin

5 dl lunkent vann

50 g smeltet meierismør

1 pose tørrgjær

1,5 ts salt

1-2 ss lys sirup

Slik gjør du:

Du trenger en liten langpanne på ca 28×40 cm. Kle den med bakepapir.

Ha alle ingrediensene i en eltebolle og elt deigen godt i ca fem minutter. Det gjør ingenting at deigen er litt klissete. La deigen heve under plast i ca 50 minutter. Bruk en slikkepott og tipp deigen over i langpannen. Ha litt mel på hendene og klapp deigen jevnt ut i formen. Prikk deigen overalt med en gaffel og bruk en deigskrape eller lignende til å dele leiven i ca 24 ruter. Etterhev under plast eller rent håndkle i omtrent 30 minutter. Forvarm ovnen til 225 grader. Stek brødet midt i ovnen i ca 18 minutter, brødet er ferdig når det er gyllent og har en hul lyd når du banker på det. Avkjøl på rist. KOS DEG.

NB! EN PRAKTISK BESKJED: ALLE MINE E-POST-FØLGERE BLE DESSVERRE SLETTET I FORBINDELSE MED NY NETTSIDE, SÅ REGISTRER DEG PÅ NYTT OM DU ØNSKER MINE OPPSKRIFTER RETT I INNBOKSEN.

Uimotståelig god sjokolademoussekake med browniebunn og bringebær

Dette føles som et av de innleggene hvor jeg har lyst til å rope: “UIMOTSTÅELIG GOD SJOKOLADEMOUSSEKAKE MED BROWNIEBUNN OG BRINGEBÆR! NEED I SAY MORE?”

Og trenger jeg egentlig si mer? Jo, forresten! En ting til. Den er ganske enkel å lage også.

Du trenger:

Til bunnen:
2 egg
1,5 dl sukker
100 g smeltet meierismør
0,75 dl kakao
0,25 ts salt
1 tsk bakpulver
1,5 dl siktet hvetemel
1,5 dl frosne bringebær, knust lett i en brødpose med feks en kjevle

Til sjokolademoussen:
1,5 dl kremfløte
150 g 70% sjokolade, hakket

100 g Dronningsjokolade, hakket

0,5 dl sukker

0,5 dl vann
3 eggeplommer
3,5 dl kremfløte, pisket (ikke stivpisket)

Til pynt:
1 dobbel Daim, hakket

Slik lager du bunnen:

Sett ovnen på 200 grader. Finn frem en 20 cm bred springform og kle den med bakepapir i bunn. Smør kantene og dekk de også med bakepapirstrimler som stikker litt over kanten av formen. (Smøret gjør at papiret fester seg). Pisk så egg og sukker luftig. Tilsett smeltet smør og kakao. Bland sammen mel, bakepulver og salt og tilsett dette i egg-blandingen. Rør sammen til en glatt røre. Hell røren i formen og hell over frosne bringebær. Stek midt i ovnen i ca 27 minutter. Avkjøl i formen på rist.

Slik lager du moussen:

Ha den hakkede sjokoladen i en skål. Kok opp første mengde fløte og hell over sjokoladen. La stå et par minutter før du røren sjokoladen og fløten sammen til en glatt og blank krem.

Pisk andre mengde fløte halvstiv.

Ha eggeplommene i en liten skål og finn frem en elektrisk håndvisp.

Kok opp vann og sukker og dra kjelen av platen. Begynn å piske sukkerblandingen med vispen og hell samtidig i eggeplommer. Pisk til blandingen blir en kremet eggedosis.

Ha sjokoladekrem og eggedosis over i den piskede kremen og bruk en slikkepott til å forsiktig vende alt sammen til en glatt mousse. Hell moussen over den avkjølte bunnen og sett inn i fryseren. La kaken stå å stivne i fryseren i minimum 3-4 timer eller over natten.

La kaken stå i romtemperatur et par timer før servering. KOS DEG.

Oppskriften fant jeg hos “Hembakat”

Kanongod kringle!

Vet du hva jeg sitter her og tenker på? Nei, selvfølgelig vet du ikke det. Men det skal jeg jammen fortelle deg! Jeg tenker: "Hvorfor i all verden baker jeg ikke kringle oftere?". Eller bør jeg kanskje gå enda lenger? Hvorfor baker ikke verden kringler oftere!? Det er noe så sabla trygt og traust over kringler, en sirkel av luftig gjærbakst og tradisjon, tjukke skiver av kjærlighet og kanel. Også smakte denne så fantastisk godt! Det er nesten så jeg tenker at hadde navnet mitt vært Kari, så kunne jeg vært tilbøyelig til å døpe om denne bloggen til KringleKari! (Nå bør du lage en slik blogg om du leser dette og heter Kari. Jeg bare nevner det). Men fra spøk til baking. Bak denne kringlen, så skjønner du hva jeg mener. Kringle er kult. selv om man bare heter Astrid og er en skarve Bollefrue.

Du trenger:

Til deigen:

ca 375 g siktet hvetemel

100 g meierismør

45 g sukker

finrevet skall av ca 0,5 sitron

2,5 dl melk

0,5 pakke gjær (fersk eller tørr)

Til fyllet:

2 rause ss mykt meierismør

2 ss sukker

1 toppet ts kanel

ca 4 ss rosiner (kan sløyfes)

ca 25 hasselnøtter eller mandler, hakket

sammenvispet egg til pensling

evt perlesukker

Ha alle ingredienser til deigen i en eltebolle og elt i ca 5 minutter. Hvis deigen virker svært klissete kan du tilsette en og en spiseskje mel til deigen begynner å slippe bollen. la så deigen heve under plast i en time.

Ha deigen på benken og trill til en lang pølse. Klem den litt flat og kjevle den ca 2o cm bred, slik at du får et langt og litt smalt rektangel. Rør sammen smør, sukker og kanel og bre utover leiven. Strø over nøtter og rosiner. Rull sammen på langsiden til en lang pølse. Del den i to på langs på midten og tvinn de to delene om hverandre. Legg i en sirkel på et bakepapirkledd stekebrett og knip endene godt sammen. La heve under plast i ca 40 minutter. Sett ovnen på 200 grader. Pensle med egg og strø over perlesukker. Stek midt i ovnen i ca 25

minutter eller til gyllen og har en hul lyd når du banker på den. Avkjøl på rist. KOS DEG.

Luftige vaniljesnurrer i langpanne

For en tid tilbake fikk jeg uventet besøk og oppdaget til min store skrekk at jeg IKKE HADDE NOE JEG KUNNE SERVERE. Ingen gjærbakst i fryseren, ingen brownies på lur, ikke en gang en skarve kjeks i kakeboksen! Og da tenkte jeg: “Hva skjer med verden nå? Har Bollefrua fullstendig mistet grepet?”

Allerede neste morgen startet jeg dagen med å sette en gjærdeig og bakte en god dose himmelsk gode vaniljesnurrer. Luftige og deeeeeilig myke og med masse vaniljesmak. Fryseren var fylt opp og det hersket igjen harmoni i verden. Eneste problemet er at bollene er så sabla gode at det snart er tomt igjen!

Du trenger:

(ca 20 stk)

Deigen:

25 g gjær/0,5 pose tørrgjær

4 dl lunken melk
1 dl sukker
½ ts salt
½ ts kardemumme
150 g mykt meierismør
ca 12 dl siktet hvetemel

Fyllet:

100 g mykt meierismør
1 ½ dl melis
2 ss vaniljesukker med ekte vanilje

Topping:

1 sammenpisket egg, til pensling
perlesukker
ca ½ dl hakkede mandler (kan sløyfes)

Ha melk og gjær i en eltebolle og rør så det løser seg litt opp. Tilsett sukker, salt, kardemomme og smør og ca halvparten av hvetemelet. Tilsett resten av melet litt etter litt mens maskinen elter deigen. Elt deigen i fem minutter. La heve under plast i en time.Rør sammen ingrediensene til fyllet.

Kjevle så deigen til et stort rektangel, ca 1 cm tykt. Bre fyllet over deigen og rull sammen til en pølse. Skjær i 20 skiver. Kle en langpanne med bakepapir og legg skivene med snittsiden ned i langpannen, 4×5 boller. La heve under plast eller et rent kjøkkenhåndkle i ca 30 minutter. Sett ovnen på 225 grader.

Pensle de ferdig hevede bollene med egg og strø over perlesukker og mandler.

Stekes midt i ovnen i ca 15 minutter eller til gylne og bollene har en hul lyd når du banker på dem. Flytt forsiktig over på rist og avkjøl. Kos deg.

Tropisk ostekake, frisk og fyldig

Det er neppe noen hemmelighet at jeg elsker kaker? Men selv jeg har noen favoritter og ostekake er definitivt en av dem. Jeg har også lagt merke til at ostekaker ofte forsvinner først på et kakebord, og du vet, den som har laget kaken som blir først borte, den har vunnet. Og siden jeg elsker å vinne kan jeg aldri få nok oppskrifter på ostekake..

Denne kaken har både kremost med mandarin og ananas og yoghurt med melon og pasjonsfrukt, noe som gir en tropisk, frisk smak. Kaken skal ikke stekes, kun stivne i kjøleskapet. Veldig godt og enkelt.

Du trenger:

Til bunnen:

1 pakke bixitkjeks, knust til smuler i feks foodprosessor

120 g smeltet meierismør
Til ostekremen:

2 pakker Tine kremost med ananas/mandarin, romtemperert

1,5 dl rømme

1,5 dl yoghurt med melon/pasjonsfrukt

2 ts vaniljesukker

3 dl kremfløte

1 pakke gelepulver med sitronsmak

Slik gjør du:

Begynn med sitrongeléen. Bland gelépulveret med 2,5 dl kokende vann, rør godt så pulveret løser seg opp. La avkjøle til romtemperert, den skal være flytende.

Ha papir i bunnen av en springform (24-26 cm).

Bland smeltet smør og kjekssmuler og fordel jevnt i bunnen av springformen. Press ned med noe flatt og hardt slik at kjeksbunnen blir kompakt. Sett til side.

Pisk ost, yoghurt og rømme sammen med vaniljesukker til en glatt røre. Vend inn pisket krem og tilslutt den avkjølte geléblandingen. Bland alt godt sammen. Hell ostekremen over i springformen, dekk med folie og sett den i kjøleskap til den har stivnet, helst natten over. Pynt med friske bær om du vil. KOS DEG.

Enkle, eltefrie tebriks

Skal jeg fortelle deg en hemmelighet? Sikker? Det er ikke sikkert du er så imponert over meg etterpå, men nå er du advart. Det har seg nemlig slik at Bollefrua, og hennes familie, titt og ofte spiser kjøperundstykker til frokost i helgene. Og vi liker det. Særlig barna. Så fritt frem for ferdigbakst i ny og ne, jeg dømmer ingen.

MEN. Aller best liker jeg hjemmelaget og helst så ferskt som mulig. Så har du tid og krefter, så prøvde du disse supergode frokostbrødene (eller tebriks) som er så enkle at de nesten lager seg selv. Men bare nesten da.

Du trenger:

(ca 8 stk)

4 dl vann, lunkent
12 g fersk gjær (¼ pose tørrgjær)
1 ½ ts salt
1 ½ ss (flytende) honung
3 dl sammalt rug, fin
½ dl sammalt hvete, grov
5,5 dl siktet hvetemel

solsikke eller gresskarkjerner til pynt

Lag deigen kvelden før. Ha lunkent vann i en bolle og tilsett gjær. Rør rundt og la det stå å godgjøre seg et par minutter. Ha så oppi honning, salt, og det grove melet. Fortsett med det fine melet og rør til du har en halvfast, klissete deig. Dekk bollen med plast og sett i kjøleskap natten over.

Neste morgen har du mel på benken og heller deigen (som nå har hevet seg betraktelig) på benken. Strø over litt mer mel over deigen og kjevle til en leiv på ca 25×55 cm. Brett så deigen på langsiden, så du nå har en leiv som er ca 12,5×55 cm. Skjær deigen i 8 “firkanter” og legg over på et bakepapir. La heve under et rent kjøkkenhåndkle i 30 minutter. Sett et stekebrett i ovnen og en liten ildfast skål med kaldt vann. (Sett vann i bunnen av ovnen). Vannet gir litt damp, som igjen gir sprø skorpe. Skru ovnen på 250 grader.

Når tebriksene er ferdig hevet, pensler du dem med vann og strør over ønskede frø. Ta det brennvarme stekebrettet ut av ovnen og skli bakepapiret med tebriksene forsiktig over på brettet. Stek midt i ovnen i ca 12-15 minutter. Avkjøl på rist. Spis.