Supergod rullekake med salt karamellsaus og banan

Det er søndag, det er februar, det er morsdag. Jeg vet at mange har et anstrengt forhold til denne dagen.

Mor.

Mamma.

Et ord fulladet med følelser.

En ensom dag blant flere, for mange. Sosiale medier stappfulle av blomster og kaker og vellykkede relasjoner.

Kanskje har du ikke gode assosiasjoner til ordet mamma fordi hun ikke var den du skulle ønske hun var?

Kanskje er du ikke mamma, men skulle gjerne vært det?

Kanskje er du mamma, men føler du ikke gjør en god nok jobb?

Kanskje er du alenemamma og får hverken blomster eller kake?

Kanskje har du akkurat vært gjennom et samlivsbrudd?

Kanskje du savner mammaen din?

Tro meg. Personlig kan jeg krysse av på flere av disse punktene. Men i dag er det savnet etter mamma som er størst. For selv om hun ikke er død, blir min mamma borte. Tegningen av en tilstedeværende, klok og vakker person, viskes sakte ut av livets viskelær. Og hendene som en gang var sterke og trygge, holder ikke lenger meg. Nå er det jeg som holder henne.

Så dagens kake går ikke bare til alle mødre. Men til alle som av en eller grunn trenger litt kake eller en trygg hånd i dag. Det er flere av oss. <3

Du trenger:

Til karamellsausen:

- 1 dl kremfløte
- 1 dl sukker
- 1 dl lys sirup
- 1 ts vaniljesukker

Til rullekaken:

- 3 egg
- 2 dl sukker
- 2 dl siktet hvetemel
- 2 ts bakepulver
- 0,5 dl melk

Til kremfyllet:

- 3 dl kremfløte
- ca 2 bananer (litt avhengig av hvor glad du er i banan!)

Til pynt:

- ca 50 g smeltet mørk sjokolade, evt et par ruter ekstra for å rive over kaken til sjokoladespon

Slik gjør du:

Start med karamellsausen. Ha fløte, sirup og sukker i en liten gryte og kok opp mens du rører det sammen. La småputre i 6 minutter. Ta av varmen og rør inn vaniljesukker. Avkjøl helt i romtemperatur.

Sett ovnen på 250 grader, vanlig over- og undervarme. Kle et stort stekebrett med bakepapir.

Finn frem et annet stekebrett med bakepapir og pensle papiret med smeltet smør og strø over et jevnt lag med sukker. Sett til side.

Pisk egg og sukker til skikkelig luftig eggedosis. Bland sammen mel og bakepulver i en annen skål og vend med i eggedosisen. Rør forsiktig inn melken. Bre kakerøren jevnt utover på det papirkledde stekebrettet.

Stek kaken midt i ovnen i 4 minutter. Ta kaken ut og legg umiddelbart bakepapiret med sukker ned mot toppen kaken. Legg på det andre stekebrettet og hvelv kaken rundt slik at du forsiktig kan trekke av bakepapiret som lå under kaken i ovnen. Det kan være lurt å pensle utenpå papiret med kaldt vann for å få det av.

Avkjøl kaken helt.

Når kaken er kald pisker du kremen til fyllet. Ringle karamellsaus over kakebunnen og fordel den piskede kremen over. (Jeg sparte litt karamellsaus til å servere ved siden av kaken). Strø skivet banan over det hele før du ruller kaken tett sammen fra langsiden. Avslutt med å ringle over smeltet sjokolade og pynt med revet sjokolade.

Kos deg.

(Oppskriften har jeg fra «Hembakat»).

Himmelsk “kladdkake” med hvit sjokolade og rabarbra

Det er søndag, det er sommer og det er hetebølge. Jeg gjennomgår en intens utavkroppen opplevelse hvor jeg ser meg selv gå på jobb, lage middag og legge barn, mens sjelen min ligger på en strand og leser bok under en palme. Jeg har gått tom for sommerklær, søvn og solkrem og har sluttet og bry meg om bikiniskille, svetteringer og sommerkropp. Jeg vet at det ikke er innafor å klage, vi lever i Norge, tross alt. MEN DET ER NOK NÅ. DET ER JO FOR VARMT TIL Å BAKE!

Men når himmelens over- og undervarme skrus ned til 175 grader, kan du smelle sammen denne himmelske kaken som formelig smelter på tungen. Så bytter du bare ut solkrem med pisket krem og slenger på noen friske bær. Også koser du deg.

Du trenger:

ca 150 g rabarbra + 1 ss sukker + 1ss mel

100 g smør

100 g hvit sjokolade

2 egg

2 dl sukker

2 dl hvetemel

2 ts vaniljesukker

Friske jordbær og 2 dl kremfløte, til servering

Slik gjør du:

Sett ovnen på 175 grader. Kle bunnen av en 20 cm rund springform med bakepapir og smør kanten med litt smeltet smør.

Vask rabarbraen og skjær i tynne skiver. Vend bitene i 1 ss sukker og 1 ss siktet hvetemel og la stå. N

Finn frem en middels stor gryte (du skal ha hele røra i gryta). Smelt smør og tilsett hvit sjokolade. Rør forsiktig rundt på lav varme til sjokoladen har smeltet. Ta gryten av varmen og tilsett ett egg. Rør inn før du tilsetter neste. Ha i sukker, mel og vaniljesukker og bland til du har en røre uten klumper. Hell røren over i formen i et jevnt lag. Fordel rabarbraen over toppen og stek midt i ovnen i ca 27 minutter. Kantene på skal være stekt, men midten skal være litt skjelven når du dytter på formen. Avkjøl helt før du setter den i kjøleskapet i minst 2 timer eller natten over. Server med friske bær og pisket krem.

Oppskriften fant jeg hos “Fridas bakblogg“.

Sukkerfri panna cotta med jordbærsaus (og Natreen)

ANNONSE

Det nærmer seg 17.mai, en av mine favorittdager! Her i huset ventes det storinnrykk med gjester fra fjern og nær og alle gleder seg til salig kos og kaos. Men i vår familie er det litt ulike utfordringer når det gjelder kosthold, hvilket betyr at jeg alltid lager både et glutenfritt og et sukkerfritt alternativ til dessertbordet. Denne kremete panna cottaen toppet med en frisk jordbærsaus inneholder hverken sukker eller gluten, og smaker helt nydelig. Hipp hurra!

Til panna cottaen:

(nok til 4-5 posjoner, avhengig av størrelse)

3 dl kremfløte

1,5 dl gresk yoghurt

1 vaniljestang

1,5 plate gelatin

2 ss Natreen strø

Til jordbærsaus:

400 g jordbær (frosne går fint)

2 ts flytende Natreen

1 dl vann

ca 1 ts sitronsaft

Friske bær, til servering

Slik gjør du:

Splitt vaniljestangen og skrap ut frøene. Ha frø, vaniljestang og fløte i en gryte og varm opp til rett under kokepunktet. Den skal ikke koke. Trekk kjelen til side og ha i yoghurt og Natreen. La trekke i ca 10 minutter. Legg gelantin i kaldt vann i 5 minutter. Ta ut vaniljestangen og varm opp fløteblandingen til rett under kokepunktet. Klem vannet ut av gelantinplatene og ha i den varme væsken. Rør til gelantinen er oppløst. Ha over i porsjonsformer, feks vinglass eller lignende. Avkjøl og settes så kaldt over natten.

Tin jordbærene litt på kjøkkenbenken, om du bruker frosne. Kok opp vann. Trekk kjelen til side og ha i jordbærene. (Om de er frosne, må de stå å få tine litt). Kjør bær og vann glatt med en stavmikser og ha i Natreen. Smak til med sitronsaft.

Server panna cotta med jordbærsaus og friske bær.

Kos deg.

Knallgod påskekake!

Det er flere som spør om jeg ikke snart skal få meg kjæreste.

Sannheten er at jeg alt har innledet et forhold.

Til Oslo.

Og kan du klandre meg? Oslo skuffer aldri, akkurat passe spennende, akkurat passe stor, alltid tilgjengelig, interessant, inkluderende og fin å se på. Dessuten vurderer jeg et lite sidesprang med våren. Vi hadde ei lita date i solveggen i dag og det er lenge siden jeg har følt meg så glad.

Men til alle dere der ute som ikke har vår (ennå) eller ikke kjenner Oslo:

Bak en brownie. Og siden det er påske, fyll kaken med sjokolade-egg! Garantert godt selskap i sofaen i kveld.

Du trenger:

185 g meierismør, i terninger
185 g mørk sjokolade, i biter
3 store egg
275 g sukker
85 g mel
40 g kakao
5 sjokoladeegg fylt med melkekrem (feks Nidar)
150 g miniegg, evt erstatt noen med smarties eller lignende

Slik gjør du:

Sett ovnen på 180 grader, vanlig over- og undervarme.

Ha smør og sjokolade i en skål som tåler å gå i mikroen. Varm i mikroen i 30 sekunder av gangen og rør mellom hver runde. Fortsett til alt er smeltet. Avkjøl litt. Alternativt kan du smelte dette i vannbad evt på veldig lav varme i en gryte.

Smør en kvadratisk form på 22 cm og kle den med bakepapir.

Ha sukker og egg i en bakebolle og pisk til eggedosis. Hell den avkjølte sjokoladeblandingen i eggedosisen og vend inn i hverandre. Tilsett mel og kakao og bland forsiktig, ikke rør mer enn nødvendig.

Hell røra i formen og stek i ca 22 minutter. I mellomtiden deler du de de fylte sjokolade eggene i to og hakker ca halvparten av de små sjokolade eggene. Etter 22 minutter tar du ut kaken, press så forsiktig de fylte eggene ned i kaken med det hvite opp. Ha over halvparten av de andre sjokoladene. Sett kaken inn i ovnen igjen og stek 5 minutter til. Ta kaken ut og sett den på en rist. Fordel resten av de små sjokolade eggene over og la avkjøle helt. Når kaken er kald, bør du sette den i kjøleskapet ca en time så den får satt seg.

Skjær i passe stykker og KOS deg.

(Oppskrift fra BBC goodfood)

Ny «theme song»: (tekst lånt av Westlife)

World of our own

«You make me feel funny
When you come around
Yeah that's what I found out honey
What am I doing without you
You make me feel happy
When I leave you behind
It plays on my mind now honey
What am I doing without you

Took for granted everything we had
As if I'd find someone
Who's just like you

We got a little world of our own
I'll tell you things that no one else knows
I let you in where no-one else goes

What am I doing without you
And all of the things I’ve been looking for
Have always been here outside of my door
And all of the time I’m looking for something new
What am I doing without you

Well I guess I’m ready
For settling down
And fooling around is over
And I swear that it’s true
No buts or maybes
When I’m falling down
There’s always someone who saves me
And girl it’s you

Funny how life can be so surprising
I’m just realising what you do

We got a little world of our own
I’ll tell you things that no one else knows
I let you in where no-one else goes
What am I doing without you
And all of the things I’ve been looking for
Have always been here outside of my door
And all of the time I’m looking for something new
What am I doing without you»

Saftig gulrotkake med appelsinglasur

I mitt liv finnes det to type søndager. Enten de mørke og ørkenaktige med hverdagsangstkaravaner og frynsete nerver eller en lys og luftig helgedessert med fredfull energi. I dag våknet jeg heldigvis til den sistnevnte. Kaffe i sofaen badet i vårsol, karneval med gode venner og mye kos. Og til karnevalet bakte jeg en supergod gulrotkake! Litt mer som en formkake i konsistensen og med en deilig og frisk glasur. Sa jeg helgedessert?

Du trenger:

Til kaken:

4 egg
1 dl rømme
1 dl Philadelphia ost
0,5 dl kremfløte
2, 5 dl solsikkeolje
5 dl siktet hvetemel
2 ts bakepulver
1 ts kanel
1 ts malt ingefær

0,25 ts malt muskatnøtt
2 dl sukker
ca 200 g gulrøtter, revet

Til glasuren:

150 g Philadelphia ost
35 g mykt meierismør
2 ts presset sitronsaft
5 ts presset saft av appelsin
3 dl melis

Pynt:

tuttifruttistrø
sjokoladelinser

Slik gjør du:

Sett ovnen på 150 grader, vanlig over- og undervarme. Finn frem en springform på ca 23-24 cm i diameter og kle bunnen med bakepapir og smør kantene med smør.

Ha krem, Philadelphia ost, rømme, olje og egg i en bakebolle og pisk til en slett røre. Tilsett mel, sukker, bakepulver og krydder og pisk sammen. Rør tilslutt inn gulrøtter. Hell røra over i formen og bak midt i ovnen i 1 time og 15 minutter. Avkjøl kaken helt før du har den på et fat.

Ha alle ingrediensene til glasuren i en bolle og pisk til en blank krem. Smak evt til med mer sitron eller appelsin. Bre glasuren over kaken og pynt med tuttifruttistrø og sjokoladelinser.

Kos deg.

Dobbel brownie med stratosfyll og krem

Kan du huske sommeren? Kan du huske sand mellom tærne og duften av nyslått gress? Kan du kjenne den myke brisen fra den blå sjøen og den solbrente skulderen din? Kan du høre lydene fra flyplassen en tidlig morgen eller føle reisefeber brenne i kinnene? Kan du merke den fløyelsmyke sommerkvelden snike seg inn bak svaberget og langsomt se lyse skifte styrke? Kan du smake de solvarme jordbærene som farger fløten på tallerken rosa og som pynter den luksuriøse sjokoladekaken din?

– Dét kan jeg.

Du trenger:

Til kaken:

100 g meierismør, smeltet
2 egg
3 dl sukker
1,5 dl siktet hvetemel
4 ss kakao

1,5 ts vaniljesukker
2 ts bakpulver

Sjokoladefyll:

200 g stratos eller annen melkesjokolade
1 dl kremfløte
25 g meierismør

Topping:

2-3 dl kremfløte, pisket

15-20 jordbær, delt i to

Slik gjør du:

Sett ovnen på 150 grader.

Smør to springformer (ca 23 cm) evt engangsformer i folie og dekk bunnen med bakepapir.

Smelt smøret. Pisk egg og sukker luftig. Rør så inn smøret. Bland sammen kakao, vaniljesukker, bakepulver og mel. Sikt dette ned i smørblandingen og vend raskt sammen. Fordel røren jevnt i de to formene og stek midt i ovnen i ca 35 minutter. La avkjøle helt før du setter kakebunnene i fryseren i ca 45 minutter. Dette gjør det enklere å skjære i dem senere.

Så lager du fyllet:

Hakk sjokoladen. Kok opp fløten og dra kjelen til side. Tilsett sjokolade og smør og rør til sjokoladen har smeltet og du har en glatt krem. La kremen avkjøle litt før du setter den en time i kjøleskapet.

Pisk kremfløte.

Ha så den ene kakebunnen på et fat. Bre over sjokoladefyllet og legg på den andre bunnen. Avslutt med et lag pisket krem og friske jordbær.

Kos deg.

Skogsbærmuffins med crumble og vaniljesaus

ANNONSE

De siste ukene har det foregått en intern konkurranse blant noen av oss matbloggere om å lage den beste desserten med Piano Vaniljesaus Zero. Jeg har bedt om innspill fra leserne mine om hvilken vaniljesausdessert de liker best og flere nevnte bær og crumble/smuldrepai. Inspirert av dette har jeg bakt noen saftige skogsbærmuffins med crumble og vaniljesaus. Skal selvsagt serveres med ekstra vaniljesaus ved siden av.

Her kan du se en liten film jeg har laget om disse muffinsene:

Du trenger:

(12 stk)

125 g MYKT meierismør + litt til å smøre kakeformen med

75 g Piano vaniljesaus Zero, pluss litt ekstra til å ha på toppen av muffins før steking

125 g siktet spelt eller hvetemel

1,5 ts bakepulver

2 egg

1 ts vaniljesukker

125 g sukker

2 dl frosne skogsbær

melis til å pynte med

Til crumble:

Litt mer enn en 0,5 dl mel

Ca 0,25 dl brunt sukker

30 gram smeltet smør

1 ss kanel

Slik gjør du:

Begynn med crumblefyllet. Smelt smør og rør inn resten av ingrediensene.

Sett ovnen på 180g. Ha smør, sukker, egg, vaniljesaus, vaniljesukker, mel og bakepulver i en bolle og pisk til en glatt og tykk røre. vend inn bær.

Ha papirformer i et muffinsbrett. Fyll hver form med ca 1 ss røre. strø over litt crumble. Ha så i omtrent 1 ss røre til. Avslutt med litt crumble og 1 ts vaniljesaus på toppen.

Stek midt i ovnen i ca 20 minutter eller til muffins er gylne og det ikke sitter noe røre igjen når du stikker en tannpirker eller lignende inn i dem.

Velv forsiktig ut av muffinsbrett og avkjøl på rist.

Kos deg.

Bollefrua og jakten på den gode hverdagsdesserten

ANNONSE

Jeg er godt inne i tredje jobbuke etter ferien og kjenner at hverdagslivet føles trangt, uvant og litt ukomfortabelt. (Omtrent som første dag jeg blir tvunget til å dra på meg olabuksa etter å svinset rundt i skjørt og kjole en hel sommer). Og akkurat sånn at jeg håper buksa vil passe meg bedre etter noen uker med hverdagsmat, så tror jeg også at jeg vil finne flyten i den heftige strømmen av gjøremål og utfordringer som høsten min byr på, etterhvert.

Og mens vi snakker om høst, så har Tine utfordret meg og noen andre bloggere i ukene fremover til å lage en helt ny dessert

med Piano Vaniljesaus Zero. Den er laget uten sukker, kun søtet med søtstoff, og har dessuten 35% mindre fett enn vanlig vaniljesaus. (Uten å miste den gode smaken). Tanken er å se hvem av oss som kan lage den beste hverdagsdesserten med Vaniljesaus Zero.

Har du noen forslag til hva jeg kan lage? Jeg trenger inspirasjon! Legg igjen en kommentar her, på Facebook eller Instagram.

Ha gode hverdager!

Kos deg.

Enkel, sukkerfri iskake med bringebær og skogsbærtopping

ANNONSE

Det nærmer seg 17.mai. Jeg elsker 17.mai! Og det er tradisjon at venner og familie samles hjemme hos oss etter barnetoget og koser seg med koldtbord, pølser, kake og IS. Det er mye godt man kan servere slike dager, men vi kjenner flere som ikke tåler gluten og dessuten en som har diabetes. Da er det fint med smakfulle alternativer som alle kan spise! Denne iskaken er enkel å lage, sukkerfri og glutenfri. Den er litt hard i konsistensen og trenger å stå en stund før den kan skjæres i. Men en deilig og frisk dessertkake som fikk tommel opp fra naboene som fikk være testpanel.

Du trenger:

Til isen:

5 eggeplommer
1 dl Natreen strø
5 dl kremfløte
frø fra en vaniljestang
ca 150 g frosne bringebær

Til skogsbærtoppingen:

1 pose frossen skogsbærblanding
ca 15 dråper flytende Natreen, smak deg frem

Pynt:

ca 50 g sukkerfri hvit sjokolade, hakket (kan sløyfes evt erstattes av annen sjokolade)
evt en håndfull mandelflak, kan sløyfes

Slik gjør du:

Finn frem en springform, 20 cm i diameter. Kle bunnen med bakepapir og lag remser som du setter langs kanten av formen. (Lettere å løsne iskaken og kantene ser finere ut).

Skill eggene (hvitene kan du feks lage en pavlova av) og ha eggeplommer i en skål. Tilsett Natreen og pisk kraftig. Sett til side. Pisk krem og vaniljefrø nesten stiv. Den skal fortsatt ha en kremet konsistens. Bland krem og eggeplommene sammen. Prøv å ikke røre for hardt, men vend rolig inn med en slikkepott. Ha tilslutt i frosne bringebær og tipp alt oppi kakeformen. Jevn toppen forsiktig og sett kaken i fryseren over natten.

Før servering lager du bærtoppingen. Ha frosne bær i en gryte og lunk på dem til de ikke lenger er frosne, men slik at mange av bærene fortsatt holder formen. Ikke rør for mye! Smak til med flytende Natreen.

NB. Det er lurt å ta ut kaken minimum 20 minutter før den skal serveres.

Løsne iskaken fra formen og legg over på fat. Fordel bær og sjokolade på toppen. Skjær stykker av kaken med en skarp kniv.

Kos deg.

Frisk ostekake med mango

Det nærmer seg mai og høysesong for konfirmasjoner, 17.mai og kaker. Denne nydelige ostekaken smaker supergodt og vil garantert imponere gjestene dine. Eller bare deg selv.

Du trenger:

100 g smør
8 digestivekjeks eller tilsvarende ca 130 g
2 dl kokosflingor
450 g frossen mango i biter, du finner det i frysedisken
2 lime
200 g kremost, naturell
2 dl gresk yoghurt naturell

2 dl + 1 ss melis
1 ts vaniljesukker
5,5 gelatinark
2 dl kremfløte

Slik gjør du:

Finn frem en springform 20 cm i diameter og kle bunnen med bakepapir.

Smelt smøret over lav varme. Knus kjeksen til smuler ved å ha dem i en plastpose og denge løs på den med en kjevle. Bland kjekssmuler og kokos i smøret og rør godt.

Fordel smuleblandingen i bunnen av springformen og press den flat med feks baksiden av en skje. Sett til side.

Kjør mangoen glatt med en stavmikser eller i en blender.

Vei opp halvparten av mangoen, dvs 225 gram. Ha det i en bakebolle sammen med saften av en lime, 200 g smøreost, yoghurt, 2 dl melis og vaniljesukker. Pisk sammen til en glatt røre. Ha 5 plater gelatin i kaldt vann i fem minutter. Ta så omlag 2 dl av mango/osteblandingen i en liten kjele og varm opp. Dra gryten til side. Klem vannet av gelantinen og tilsett i gryten. Rør til alt er blandet og gelantinen er smeltet. Hell dette tilbake i bollen med resten av mango/osteblandingen og rør sammen. Pisk kremen nesten stiv og vend denne inn i ostekremen. Hell over i springformen.

Ha resten av mangopureen, saft av en lime og 1 ss melis i en bolle og bland godt.

Legg det resterende (0,5) gelantinarket i kaldt vann i fem minutter. Varm halvparten av mangopureen i en liten gryte. Ta gryten av varmen og ha i gelantinen. Rør til den smelter. Hell tilbake i mangopureen og bland igjen. Legg pureen i sirkler/klatter på kaken med en spiseskje. Du trenger ikke bruke alt. Bruk baksiden av en skje til dra gjennom sirklene

for å lage et mønster. Pass på å ikke blande for mye. Sett kaken i kjøleskapet til avkjøling i minimum fire timer eller over natten.

Kos deg.

Oppskriften er fra Hembakat.

Nydelig blåbærpai med marengslokk

Her får du oppskriften på en drøm av en kake. Sprø paibunn, syrlig blåbærfyll og luftig marengslokk. Trenger ikke mer enn det. Unntatt kaffe, da. Man trenger alltid kaffe.

Du trenger:

Til deigen:

100 g meierismør

3 dl siktet hvetemel

1 ss sukker

Til fyllet:

3 gelantin ark

4 eggeplommer

2 dl sukker

0,5 dl frisk sitronsaft

2 ts revet sitronskall

1 dl skogsblåbær (ikke amerikanske), frosne går fint

100 g meierismør, romtemperert

Til marengsen:

4 eggehviter

2,5 dl sukker

1 klype salt

1 ts frisk sitronsaft

Slik lager du paideigen:

Sett ovnen på 200 grader.

Ha mel, sukker og smør i en foodprosessor og kjør raskt sammen til alt smuler seg og du kan kna det sammen til en deig på benken. Trykk deigen ut i en paiform på ca 24cm i diameter. Prikk paibunnen med en gaffel og stek midt i ovnen i 12 minutter. Avkjøl.

Legg gelantinplatene i kaldt vann i fem minutter. Ha eggeplommer, sukker, sitron og blåbær i en liten kasserolle og varm opp mens du visper det sammen. Det skal varmes opp til rett under kokepunktet. Ta kasserollen av varmen og klem

vannet av gelantinen. Ha gelantinen i blåbærblandingen og rør til det løser seg opp. Pisk så inn smøret litt etter litt. Hell blåbærfyllet i det avkjølte paiskallet og sett i kjøleskap i minimum tre timer.

Til slutt lager du den italienske marengsen:

Pisk eggehvitene med halvparten av sukkeret over vannbad. Tilsett sukkeret gradvis mens du pisker og blandingen sakte varmes opp. Fortsett til du har en blank og luftig marengs.

Fordel marengsen over paien og sett den under grillelementet i ovnen så den blir litt brun på toppen. NB. Følg med hele tiden, marengsen blir fort svidd.

Kos deg.

Himmelsk blåbærostekake (med Natreen)

ANNONSE

Livet, ass. Det derre livet. En lang og rolig elv, sier du? Når jeg endelig tror at jeg er flink og får det til, så tar det en brå sving og jeg tryner uti. Eller hva med de mørkeblå morgenene? Når du uheldigvis begynner dagen med feil fot, oppdager at du er tom for kaffe, kjolen du har på var visst blitt litt trang etter ferien, mascara på bare det ene øyet, du vet. Noen ganger er det de dagene som plutselig blir de beste.
Det handler om å justere forventninger, se nye muligheter og kanskje prøve noe nytt? Som for eksempel å bake med mindre

sukker. Jeg har blitt positivt overrasket over hvor enkelt det er å redusere sukker i kostholdet og at det fortsatt smaker supergodt. Bare sjekk ut denne ostekaken jeg har laget med Natreen og blåbær. Himmelsk!

Du trenger:

Til bunnen:

150 g Digestive kjeks

75 g meierismør, smeltet

Til ostekremen:

2 dl skogsblåbær (frosne går fint)

3 plater/ark gelatin

1 dl Natreen strø

3 ss sitronsaft

300 g kremost, naturell

1 dl kremfløte

250 g lettrømme

1 ts vaniljesukker

Til pynt:

Friske eller frosne blåbær og evt bringebær

Slik gjør du:

Finn frem en springform med 20 cm i diameter og kle bunnen med bakepapir.

Knus kjeksen til smuler, jeg pleier å ha dem i en plastpose og banke kjeksene med en kjevle. Bland med smeltet smør og ha over i springformen. Press smulene jevnt utover i formen for å

lage en flat bunn. Sett kaldt.

Legg gelantin til bløtlegging i en skål med kaldt vann. Ha blåbær, sitronsaft og Natreen i en lite. gryte og kok opp mens du rører litt. Ta gryten av varmen. Klem vannet av gelantinplatene og ha i blåbærblandingen. Rør godt. Kjør glatt med en stavmikser og avkjøl til romtemperatur.

Pisk sammen rømme, kremost og vaniljesukker. Rør inn blåbærblandingen. Pisk kremfløten nesten stiv og vend den ned i ostekremen. Hell ostekremen over i kakeformen og bre jevnt utover. Dekk med folie og sett i kjøleskapet natten over. Skjær forsiktig rundt kanten på springformen før du løsner den og ha kaken på et fat. Pynt med friske bær og server.

KOS DEG.

Enkel eplekake på 1-2-3!

Det er søndag. Jeg sitter i sofaen og kjenner septembersola skinne i nakken. Det er så varmt. Sommeren slutter ikke i år. Den skal stå til regning for brutte juliløfter og solløse svaberg.

Så klart det er deilig!

Så klart jeg er heldig!
Men jeg kan ikke for det. Når ingen ser, det er da jeg sjekker. Yr.

Når skal regnet komme?

Når skal gradene synke til ullgensernivå?

Når skal bladene skifte farge og soverommet være kaldt når jeg legger meg?

Når skal det komme en ny sesong av Skam?

Jeg bare spør.

Og i mellomtiden lager jeg eplekake, for eplekake hører høsten til!
En superenkel eplekake med sprøtt deiglokk over saftige epler. Utrolig godt!

Du trenger:

2-3 epler, helst syrlige

ca 1 ts malt kanel

2,5 dl sukker

2,5 dl siktet hvetemel

1 ts vaniljesukker

2 ts bakepulver

100 g smeltet meierismør

1 egg

litt skivede mandler (kan sløyfes)

perlesukker (kan sløyfes)

creme fraiche eller rømme, til servering

Slik gjør du:

Sett ovnen på 175 grader.

Smør en springform og kle bunnen med bakepapir, min var ca 24 cm i diameter

Smelt smør over lav varme. Bland sammen alt det tørre i en bolle.

Skrell epler og del dem i båter/skiver. Fordel eplene i formen og strø over litt kanel.

Ha det smeltede smøret i bollen med de tørre ingrediensene og rør sammen. Tilsett egget og bland igjen. Deigen er ganske tjukk. Fordel deigen/røra over eplene i et jevnt lag. Strø over skivede mandler og perlesukker.

Stek midt i ovnen i ca 35 minutter. Kaken er ferdig når den er gyllen. Avkjøl på rist. Server med en klatt rømme eller creme fraiche. Kos deg.

Oppskriften er basert på en jeg fant i Familiekokeboken.

Saftig brownies med ostekaketopping og bringebærkrem

I dag hadde mannen min bursdag. Da jeg spurte han hva slags kake han ville ha sa han beskjedent: brownies, ostekake og bringebærbløtekake. Kanskje litt ambisiøst, men så er han tross alt gift med Bollefrua!

For å gjøre livet enkelt, slo jeg alle de tre ønskene hans sammen i et Kinderegg av en kake. Fantastisk kombinasjon av smaker!

Oppskriften er fra The Hummingbird bakery i London.

Du trenger:

(ca 20-25 stykker)
Til browniebunnen:

200 g mørk kokesjokolade, grovhakket

200 g mykt meierismør

250 g melis

3 egg

110 g siktet hvetemel
Til ostekakelaget:

400 g Philadelphiaost naturell

150 g melis

0,5 ts vaniljeekstrakt

2 egg

Til bringebærkremen:

3 dl kremfløte

100 g melis

150 g bringebær (hvis du bruker frosne ville jeg helt av mesteparten av væsken etter at de er tint)

Slik gjør du:
Sett ovnen på 170 grader.
Smelt sjokoladen over vannbad og sett til side.

Pisk smør og melis glatt og tilsett ett egg om gangen. Pisk godt mellom hvert egg. Tilsett melet i tre omganger og rør hver gang. Vend tilslutt inn den smeltede sjokoladen.
Kle en liten langpanne med bakepapir, ideelt 33×23 cm, men min er litt større og det ble fortsatt bra.
Bre brownierøren ut i formen.
Pisk så sammen kremost, vaniljeekstrakt og melis til den er glatt. Tilsett ett egg om gangen og pisk godt mellom hvert egg. Bre ostemassen over browniebunnen.
Stek kaken midt i ovnen i ca 30 minutter. Ostefyllet skal være fast å ta på.
Avkjøl kaken og la den stå minimum to timer i kjøleskap eller gjerne natten over.
Bringebærkremen lager du ved å ha fløte, bringebær og melis i en bolle og piske den til en stiv krem.
Skjær kaken i litt små stykker og ha litt bringebærkrem på hvert stykke.
Kos deg.

Bringebærpavlova

Folkens. Da er det gjort. Jeg har blitt førti. FØRTI.

Jeg må innrømme at jeg hadde gruet meg. Veldig.

Så for å hindre de store krisene hadde jeg bakt en himmelsk bringebærpavlova. Med bunn som er sprø utenpå og myk inni. Og med små bringebæroverraskelser inni. Toppet med en frisk og akkurat passe søt krem.

Ingen som kan ha personlige kriser når man spiser så god kake.

Jeg bare nevner det.

Du trenger:

Til pavlovabunnen:

5 eggehviter

0,5 ts salt

2,75 dl sukker

1 ts vaniljesukker med ekte vanilje

1 ts epleeddikk (eller annen nøytral eddik)

1 dl friske bringebær

Bringebærkrem:

5 dl kremfløte

1 dl friske bringebær

4 ss bringebærsyltetøy, gjerne hjemmelaget

Til toppen:

Friske bringebær og kirsebær, evt bær etter eget ønske

Slik lager du kakebunnen:

Sett ovnen på 225 grader.

Kle et stekebrett med bakepapir.

Skill eggene, men vær nøye med at det ikke kommer noe eggeplomme i hvitene.

Pisk eggehvitene med salt til det skummer og tilsett gradvis sukkeret. Ha i edikk og vaniljesukker og pisk til en stiv og blank marengs. Vend inn bringebær.

Bre marengsen i en sirkel på bakepapiret, ca 24 cm i diameter. Stek nesten nederst i ovnen i 5 minutter og SKRU NED temperaturen til 150 grader. La steke videre i 60 minutter. La pavlovaen avkjøles fullstendig før du forsiktig har den over på et fat.

Slik lager du kremen:

Pisk kremfløten ganske stiv. Rør forsiktig inn bringebærsyltetøy og friske bringebær. Ikke bland for godt, så får du en fin marmorering i kremen.

Bre kremen over bunnen og topp med bær.

KOS DEG.