

Daim iskake!



God søndag! Har du hatt en fin helg? Fredag var jeg på 80-tallsfest, en årlig og vellykket tradisjon blant mine kollegaer. Det er mye man kan si om dette tiåret. Kleskoden var definitivt interessant! Matmessig var det kanskje endel som ikke var fullt så spennende.. Men daim iskake er definitivt et 80-tallshøydepunkt! I min jakt etter en dessert jeg kunne lage til festen, dukket den plutselig opp fra glemselen. Kaken har en kransekakeaktig mandelbunn og en nydelig og mektig iskrem spekket med daimbiter på toppen. Det var også enkelt å servere denne som dessert til ca 20 personer. Jeg lagde bare to kaker som jeg frøs ned. Bare sørg for å ha nok plass i fryseren før du begynner. ☐ (Billettmerket: Been there, done that..)



Back to the eighties..

Daim iskake:

(En kake i springform, ca 22cm i diameter)
150 g malte mandler, jeg brukte mandelkvern
3 eggehvitter (spar på plommene)
150 g melis

100 g melis
3 eggeplommer
3,3 dl kremfløte (en liten kartong)
4 doble pakker daim



1. Sett ovnen på 175 grader.
2. Kle en springform med bakepapir i bunnen, sett til side.
3. Skill eggene. Sørg for ha rene hender og vær nøye med at det ikke kommer noe plomme med blant hvittene.
4. Ha hvittene i en bolle (NB! Rene redskaper!) og pisk eggehviter stive mens du gradvis tilsetter melis litt etter litt.
5. Når hvittene og melis er pisket til en blank og stiv marengs, venter du forsiktig inn de malte mandlene.
6. Hell blandingen over i springformen og bre til et jevnt lag.
7. Stek nederst i ovnen i 30 minutter. Avkjøl bunnen i formen på en rist.

8. Når bunnen er helt avkjølt, lager du iskremen.

9. Hakk daimen.

10. Pisk kremen, men ikke stivpisk den. Sett kaldt mens du pisker eggedosis av eggeplommer og melis.

11. Bland eggedosis og krem forsiktig sammen og vend tilslutt inn daim. Fordel kremen over i springformen og dekk den med folie. Sett i fryseren og la stå over natten.

12. Ta ut kaken ca 10 minutter før du skal servere den.

KOS DEG! ☐



Usedvanlig god vegetartaco med mangosalsa og guacamole



Det er fredag i morgen! Vet du hva du skal ha til middag? Det vet tilfeldigvis jeg. Hva jeg skal ha, altså. ☐ Jeg skal nemlig på åttitallsfest! Og menyen står jeg for selv. Mer om det en annen gang.

Hvis du ikke vet hva du skal lage i morgen, eller om du tør å variere tradisjonstacoen, kan jeg anbefale denne oppskriften på fresh og smakfull vegetartaco. Godt, raskt og enkelt!

Vegetartaco, vel!

(Til 2 personer)

Bønnestuing:

1 ss olivenolje

2 bokser (ca 600 g) kidneybønner (brune bønner), pluss lake fra en boks

1 medium rødløk, finhakket

2 fedd hvitløk, finhakket

1 ts malt cumin

litt knust, tørket chili, jeg bruker Santa Maria chilie explosion

en håndfull fersk koriander, finhakket

Mangosalsa:

1 moden mango, skrelt og i terninger

ca 2 ss saft av lime

0,5 rød chili (uten frø og hinner), finhakket

Guacamole:

2 modne avocado

1 vårløk, finhakket

ca 2 ss saft av lime

en liten håndfull koriander, finhakket

Salt og pepper (godt med endel salt, smak deg frem)

ca 6 tacoskjell

Evt mer grønnsaker om du ønsker

Evt salsa og rømme, om du vil

1. Ha mango, chili og lime i en bolle og rør om. Sett til side.

2. Ha innholdet i avocadoene i en skål og mos med en gaffel. Tilsett øvrige ingredienser og bland. Sett til side.

3. Sett på ovnen så du er klar til å kunne varme tacoskjell.

4. Sett en stekepanne på medium varme og ha i olje og løk. Stek løken blank i 5-6 minutter. Ha i hvitløk og cumin og stek et minutt til. Hiv så oppi bønner, lake og chili og fres i ca 10 minutter eller til det begynner å tykne. Underveis kan du ta en slik man moser poteter med (i potetstappe) om knuse ca

halvparten av bønnene. Ha i koriander mot slutten.

5. Varm tacoskjell og server.

6. God helg! ☐



Sykt gode søtpotetfries!



Vet du hva? I dag feirer jeg et aldri så lite jubileum. Dette innlegget er nemlig nr 400! ☐



I anledningen byr jeg hverken på bolle eller kake, snarere noe litt sunnere. Min nye dille er nemlig søtpotetfries! Den perfekte kombinasjonen av søtt og salt med nydelig smak av rosmarin og røkt paprika. Fin som tilbehør til både kjøtt og fisk, men selv liker jeg det nesten best for seg selv. Et dryss havsalt, litt ketchup og vips så har du en ypperlig hverdagssnacks! Sabla enkelt er det også. ☐

This is what you need:

(En porsjon)

1 stor søtpotet

3 ss solsikkeolje

1 ss finhakket fersk rosmarin

0,5 ts røkt paprikapulver (finnes i velassorterte butikker)

1 ts havsalt

1. Sett ovnen på 190 grader.
2. Skrell søtpoteten og skjær den til litt tykke fries. Prøv å få alle ca like store.
3. Ha over i en skål eller bolle og tilsett øvrige ingredienser. Bland godt.
4. Finn frem et stekebrett og dekk med bakepapir. Spre friesene utover slik at de ikke overlapper hverandre og at det dermed er litt mellomrom mellom dem.
5. Stek i ovnen i ca 15 minutter. Snu så hver enkelt fries helt rundt så den siden som lå ned mot brettet nå kommer opp.
6. Stek videre i ca 15 minutter til. Du ser (og smaker) når de er ferdige. Deilige, gylne, litt sprø og litt myke.

KOS DEG.



Saftig bananbrød

Dette innlegget ble slettet ved en feiltagelse, så derfor blir det lagt ut på nytt. Flaks at jeg hadde en kladd!



Noen dager må man unne seg litt ekstra. Du vet. De morgenene man står opp og febrilsk forsøker å vaske bort maskaraen, bare for å oppdage at fargen skyldes blå ringer under øynene. Når rotet truer med å beleire leiligheten kun utfordret av det ruvende tårnet med skittentøy som når som helst kan forandre seg til en sokkesprutende vulkan. Forleden hadde jeg en slik dag. Forunderlig nok var jeg så heldig å få en ledig time til min disposisjon. Jeg sto ved et veiskille. Skulle jeg ta opp vaskevåpnene og gå til kamp? ELLER skulle jeg gå på kafé og lese juleblad? Jeg valgte det siste. Og for virkelig redde resten av dagen bakte jeg bananbrød til kveldsmat. Makan til smakfull trøstemat! Og rotet? Du skal nok se det blir ryddig til jul. ☐

Bananbrød, baby!

(ett brød)

2 1/2 dl moste modne bananer, ca to middels store bananer
1 ts natron
200 g sukker
125 g mykt smør
2 egg
200 g siktet hvetemel eller speltmel
50 g kefir eller skummet kulturmilk
hakkede valnøtter til å strø over toppen

Sett ovnen på 160 grader. Ha bakepapir i en brødform. Mos bananene med en gaffel og tilsett natron. Rør godt og la stå mens du lager røren. Bland raskt sammen smør og sukker med en elektrisk visp (eller for hånd om du vil forbrenne noen kalorier). Det skal ikke piskes lenge. Ha i eggene og bland dem godt inn. Tilsett mel, banan og kefir vekselvis og i flere omganger. Du kan gjerne røre inn valnøtter til slutt, men her i huset er det upopulært hos unga. Derfor har jeg det kun på toppen, slik at de enkelt kan fjernes. □ Hell røren i brødformen og strø over nøtter. Stek midt i ovnen i 50-60 minutter. Stikk kaken med en trepinne (type grillspyd) etter 50 minutter. Hvis pinnen kommer ut tørr, er kaken ferdig. Avkjøl bananbrød i formen på en rist i 15 minutter. Løft forsiktig ut av formen og la avkjøle videre på risten. Spis lun i tykke skiver. Smaker nydelig som den er, men hakket bedre med vaniljesaus. Hallo? Nesten alt blir jo bedre med vaniljesaus! □



Kaffecupcakes med mokkafrosting



I kveld får du oppskrift på deilige cupcakes med smak av kaffe og sjokolade, to av de tingene jeg er aller mest glad i. Se på det som en ren kjærlighetsærklæring en søndags kveld! ☐

Cupcakekos :

140g sukker

140g mykt smør

3 store egg

140g mel

1 ts bakepulver

2 ss espresso pulver (instant) blandet med 1 ss vann

1-2 dl hakkede valnøtter (kan sløyfes)

mokkabønner eller sjokoladehjerter, til pynt

Til frosting:

200g mykt smør

200g melis

2 ts espresso pulver blandet med 1 ss vann (ikke sikkert du vil bruke alt, smak deg frem)

50g smeltet mørk sjokolade

Sett ovnen på 175. Ha 12 cupcakesformer (av papir) i et muffinsbrett og sett til side. Fin frem en bakebolle og tilsett smør og sukker. Pisk til en luftig krem. Rør så inn ett og ett egg og en og en ss med mel og pisk godt mellom hver gang. Tilsett resten av melet sammen med espresso og rør til alt så vidt er blandet. Vend inn nøttene. Fordel røren i formene, ca halvfulle. Stek midt i ovnen i ca 15-20 minutter. Vipp kakene ut av brettet og avkjøl på rist.

Lag frosting ved å først piske smøret blekt. Tilsett så melis gradvis og tilslutt smeltet sjokolade og espresso. **IKKE** ta all kaffen på en gang, smak deg frem til passe mengde for deg. Når kakene er kalde, sprøyter du eller smører på kremen. Pynt med mokkabønner eller sjokoladehjerter. GOD SØNDAG!



Kanelskiver



Forrige lørdag var det kanelbollens dag. Det er mulig at verden trenger en påminnelse om å bake kanelboller, men det trenger IKKE jeg. Hjemme hos oss er det kanelbollens dag nesten altfor ofte, eller who am I kidding? Gjærbakst får man jo ALDRI nok av! ☐

Kanongode kanelskiver:

150 gram smør i terninger

5 dl melk

1 egg

50 gram ferskgjær/en pose tørrgjær

150 sukker

900-1000 gram hvetemel

2-3 ts kardemomme

1 ts salt

sukker, kanel og mykt smør

egg til pensling

Ha gjær, salt og melk i bakebollen og tilsett så alt unntatt smør. Elt i 10 minutter. Så har du i smøret og elter 10 minutter til (deigen skal være jevn og smidig). Hev under plast i minimum en time eller til dobbel størrelse. Elt i ett minutt og ha deigen på bakebord/kjøkkenbenk.

Kjevl deigen til et rektangel (hvis du skal bruke all deigen, må du gjøre dette i to omganger). Smør et godt lag med smør og dryss over sukker og kanel. Rull leiven sammen på langs og skjær i skiver, gjerne på skrå.



Legg til etterheving på et papirkledd stekebrett. Bruk skaftet på en sleiv eller lignende og press de lett ned på midten.



La de heve ca 30-45 minutter. Pensle med sammenvispet egg. Stek midt i ovnen på 200 grader i ca 10 minutter eller til de er gylde og har en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist. Kose seg... GOD HELG! <3



**Nydelige havrekjeks! Det
perfekte følget til
tekoppen..**



Det er søndags morgen, det er oktober, vi er på hytta. Rusen fra kvalitetskaffe sprer seg gjennom kroppen som en helbredende kraft. Jeg har en bok, en spennende bok. Jeg har det godt, farlig godt. Kanskje blir jeg værende her? Overvintre under en vinterdyne på en øy. Overleve på kaffe laget med smeltevann og tørrvarer fra skapet. Jeg er kreativ. Jeg kan leve lenge på tørrvarer kombinert med smørpakkene vi har liggende. (Husker aldri hva slags mat vi har i kjøleskapet på hytta, så for sikkerhetskyld kjøper jeg nesten alltid smør. Og mel. Og egg. Og kanskje sukker. Må jo ha mulighet til å bake!)

I går fikk jeg for eksempel lyst på hjemmelagde digestive kjeks til tekoppen. Du vet sånne tradisjonelle engelske kjeks som er så gode med smør og brunost. Helt nydelige! Passe søte, sprø og knasende med et hint av karamell fra det brune sukkeret. Og laget med få og enkle ingredienser du garantert har i skapet! Prøv gjerne noen luksusvarianter dyppet i mørk

sjokolade. Himmelsk til kaffen. <3



Digestive kjeks:

(ca 32 stk avhengig av tykkelse)

170g siktet speltmel eller hvetemel

170g lettkokte havregryn

150g kaldt meierismør, i terninger

1/2 ts natron

55g brunt sukset

2-3 ss melk

mørk sjokolade til å dyppe (kan sløyfes)

Ha mel og havregryn i en bakebolle, bland kjapt. Tilsett smøret og bruk fingrene til å smuldre smør og mel/havregryn. Det skal ha en litt smulete konsistens. Tilsett sukker og natron og rør sammen. Tilsett 3 ss melk og bruk en stavmikset til å kjøre deigen litt sammen. Det kommer til å gå litt trått, for deigen er tjukk, men målet er hovedsaklig å få knust litt av havregrynene og få deigen til å henge litt bedre sammen. Ta deigen ut på benken og kna den raskt sammen. Trykk den litt flat med hendene og pakk inn i plast. Legg i kjøleskapet i 30 minutter. Sett ovnen på 180 grader. Når deigen er litt avkjølt, drysser du litt mel på kjøkkenbenken og legger deigen opp på. Riv en brødpose opp langs den ene langsiden, samt bunnen, slik at du har et plastrektangel. (Evt bruk plastfolie om du har). Legg plasten over deigen og kjevle den til en rund deig, ca 0,5 cm tykk. (Det er SÅ mye enklere å kjevle med det plastposetrikset!). Bruk et glass til å stikke ut runde kjeks og flytt de forsiktig over på et bakepapirkledd stekebrett med en ostehøvel eller steke-spade. Prikk et mønster med en gaffel eller en tannpirker. Syk midt i ovnen i 12-15 minutter eller til kjeksene er gyldne. La ligge på brettet et par minutter før du flytter det over på en rist. Avkjøl. Hvis du vil dekke de med sjokolade, smelter du sjokoladen i vannbad. Bruk en slikkepott til å smøre sjokoladen på kjeksene eller dypp de forsiktig. KOS DEG.



Foccacia med grønne oliven og parmesan



Det er høstferie hos Bollefrua. Vekk med matbokser og vekkeklokke, ikke mer mas takk! Finn frem bok og stearinlys, sett en brøddeig, ligg på sofaen, spill et spill med terninger, la regnet renne, glem regninger, glem avtaler og alt som kommer, ikke tenk på at det ikke er sommer eller at du skulle vært i syden, skru av mobilen, skru ned lyden, sov litt lenger, bestikk barna med iPad og saltstenger, dropp

husarbeid, ring en venn, lat som om hverdagen aldri kommer igjen og igjen.



Og ikke minst: spis godt brød! Med smør. Aller helst nystekt foccaciabrød med sprø, salt og oljete skorpe. Da er det ikke så nøye med alt det andre.

Foccaciakos:

(Et mellomstort brød)

25 g fersk gjær eller 0,5 pose tørrgjær

3 dl vann

3 ss olje fra olivene

0,5 ts salt

3 dl durumhvete

3 dl siktet hvetemel

Topping:

oliven fra en boks Queenoliven fra Ridderheim (1-2 dl grønne

oliven)
urteoljen fra olivenboksen
revet parmesan
havsalt

Finn frem en bakebolle. Ha i gjær og vann og vent til gjæren løses litt opp. Ha i olje, salt og durumhvete (bruk vanlig hvete om du ikke har) og rør kraftig. Tilsett hvetemel og bland alt til en klissete deig som du dekker med plast. La heve ca 30 minutter. Finn frem et stekebrett med bakepapir. Tipp deigen på brettet og bre deigen til en rund leiv. Fordel oliven utover deigen og trykk de ned. La etterheve i 20-30 minutter, i mellomtiden setter du ovnen på 250 grader. Når brødet er ferdig hevet dytter du olivene litt ned igjen. Ringle oljen fra olivene utover deigen og lag små groper med fingrene dine over hele brødet slik at oljen rennet ned i deigen. Strø over et tynt lag med revet parmesan og avslutt med et lite dryss havsalt. Stek brødet midt i ovnen i ca 15 minutter eller til det er gyldent og har en hul lyd når du banker på det. Avkjøl på rist. Kos deg.

