

Himmelsk “kladdkake” med melkesjokoladefyll



Forrige helg var jeg på julebord med noen venninner. Vi lagde all maten selv, fire fabelaktige retter. Måltidet ble avsluttet med denne fantastisk sjokoladete og seige sjokoladekaken, servert i to lag med en nydelig ganache i midten av melkesjokolade, kremfløte og litt smør. Som tilbehør valgte vi en god vaniljeis og bær. Nydelig!

Dette er for øvrig en genial dessert å gjøre klar feks dagen i forveien, når du skal forberede fest eller store middager. Perfekt til nyttårsaften!

Du trenger:

(12 stykker)

Til kaken:

100 g smør

2 egg

3 dl sukker

90 g siktet hvetemel

4 ss kakao

1,5 ts vaniljesukker

2 ts bakepulver

Til fyllet/ganachen:

200 g melkesjokolade

1 dl kremfløte

1 ts honning

25 g meierismør

Til servering:

vaniljeis

bær

1. Start med å lage fyllet: Hakk sjokolade. Kok opp fløte og honning og sett til side. Tilsett sjokoladen i fløteblandingen og rør til sjokoladen er smeltet, rør så inn smøret til du har en blank og fin krem. Avkjøl og sett i kjøleskap i en time.
2. Sett ovnen på 150 grader.
3. Kle en form (25×35 cm) med bakepapir.
4. Smelt smør.
5. Pisk egg og sukker raskt sammen. Rør inn smøret.
6. I en annen liten bolle blander du sammen mel, kakao, vaniljesukker og bakepulver.
7. Sikt melblandingen ned i eggeblandingen og bland sammen til en røre.
8. Hell røren i formen og stek midt i ovnen i 30 minutter.
9. Avkjøl i form.
10. Løft papiret med kaken ut og legg kaken på en fjøl. Skjær kaken i to midt på kortsiden så du står igjen med to like store deler.
11. Bre det avkjølte melkesjokoladefyllet på den ene halvdel. Brett den andre halvdel over slik at du får en "sandwich".
12. Sett hele kaken kaldt, gjerne i fryseren, i 30 minutter så det blir lettere å skjære den opp.
13. Del kaken først i seks kvadrater og del så hvert kvadrat til to trekantler på skrå, diagonalt.
14. Server med en god vaniljeis og bær.
15. KOS DEG



Kolakaker, Karamellkaker, Brune pinner (fordi de enkle og beste julekakene har mange navn)



Denne enkle oppskriften har jeg fra Signe, som alltid serverer himmelsk mat og kaker. Kolakaker eller Brune pinner er en av mine personlige julefavoritter og disse er de BESTE jeg har smakt. Seige, litt sprø og med en nydelig karamellsmak. Det hemmelige (ikke nå lenger) trikset er at hun bruker Kviteseid smør, som er ekstra salt og godt. Bare prøv selv!

Brune karamellkola pinner:

(ca 50-60 stk)

200 g mykt Kviteseid smør

2 dl sukker

2 ss mørk sirup

2 ss vaniljesukker

5 dl hvetemel

2 ts bakepulver

perlesukker til å strø over (kan sløyfes)

Sett ovnen på 175 grader. Dekk to stekeplater med bakepapir. Rør smør og sukker raskt sammen til en porøs masse. Tilsett øvrige ingredienser og arbeid deigen lett sammen.

Del deigen i fem like store deler. Rull/lag fingertykke pølser/lengder av delene, de skal være like lange som kortsiden av stekeplaten. Ha to pølser på den ene platen og tre på den andre. Trykk dem litt flate. Strø over perlesukker hvis du vil. Stek midt i ovnen i ca 10-12 minutter til gylne. Skjær i skiver på skrå mens de fortsatt er varme. Oppbevar i tett boks. Kos deg!



**Kanongode kokosmakroner (kun
fire ingredienser)**



Vet du hva? Jeg synes kokosmakroner er så barnslig godt! Og disse ble perfekt seige og sprø i kantene. Dessuten er dette en type småkake som både er allergivennlig og skikkelig enkel og rask å lage. Og det er jammen bra, for disse er garantert borte før jul. ☐

Du trenger:

(Ca 20-25 avhengig av størrelse)

50 g smør

2 egg

125 g sukker

250 kokos

Sett ovnen på 175 grader og dekk et stekebrett med bakepapir. Smelt smør og avkjøl. Pisk egg og sukker til luftig eggedosis og rør forsiktig inn det avkjølte smøret. Vend til slutt inn kokos. La massen stå ca fem minutter, så den får satt seg litt. Bruk en spiseskje (eller cookieskje, som jeg brukte) til å sette små kuler/fjell av deig på brettet. Stek i 12-14 minutter eller til de er gyldne utenpå. La stå et par minutter på brettet før de avkjøles fullstendig på rist. Kos deg.



Hjemmelaget Snickers



Ok, jeg innrømmer det. Selv om det ofte vanker mye godt hos hu Bollefrua, så er hjemmelaget Snickers et ekstravagant innslag i hverdagskosten. Ikke fordi det er spesielt vanskelig å lage, men fordi det er så superduper sjokoladete, karamellete og salte peanøttete godt! Dette er en mektig og kan deles opp i små biter og spises som konfekt. Så nå får jeg håpe at beholdningen rekker frem til jul! ☐

Snickerssноп:

(nok til ca 30-40 biter)

300 g sjokolade, jeg brukte en blanding av 70% og kokesjokolade)

200 g marshmallows

100 g smør

2 ss peanøttsmør

100 g salte peanøtter, grovhakket

200 g (hjemmelagde) [karameller](#)

ca 1 ss melk

Kle en form på ca 21×15 cm med bakepapir. Jeg pleier å pensle et tynt lag med olje i formen før jeg har i papiret, slik at det fester seg bedre.

Smelt halvparten av hakket sjokolade over vannbad eller i mikro. Fordel sjokoladen jevnt i hele bunnen av formen. Sett formen i fryseren. Ha marshmallows, smør og peanøttsmør i en kjele på middels varme og rør mens det smelter. Når alt er en glatt røre, tilsetter du peanøtter. Ta ut formen med stivnet sjokolade og hell marshmallowsblandingen over sjokoladen. Sett i fryseren igjen og vent til den setter seg.

Smelt så karamell og melk på lav varme i en kjele, blandingen skal være så flytende at du kan fordele den i formen i et jevnt lag over den stivnede marshmallowsen. Sett så i fryseren igjen mens du smelter siste del av sjokoladen. Sjokoladen skal toppe alle lagene i formen. Når det siste sjokoladelaget har stivnet, kan du forsiktig dele snickersen i biter etter eget ønske og KOSE DEG. Oppbevares i tett boks i kjøleskapet.



Helt enkle lørdagsvafler!



Det er november. Det er lørdag. Det er en fin dag å steke vafler. Dette er ikke oppskriften for deg som er på jakt etter eventyr. Du finner ingen hemmelige eller eksotiske ingredienser her i gården. Det blir ikke noe kjerne av posjerte vaktelegg med gratinert lakrisstrø eller noe annet fancy. På lørdager lager vi snille og gode vafler med litt grovt mel og gjerne en rømmerest fra kjøleskapet. Dette er vaflene som alle liker, som smaker godt med litt syltetøy eller brunost, men som jeg også smugspiser med ekstra smør og sukker på, mens jeg står og steker. Du vet. Vi må kose oss når vi kan. ☐

Du trenger:

4 dl siktet spelt eller hvetemel

1 dl sammalt spelt eller hvete, grov

1 dl sukker

0,5 ts kardemomme

0,5 vaniljesukker

2 ts bakepulver

4 dl melk

1 dl rømme

2 egg

60 g smeltet smør+mer til steking

Bland mel, bakepulver, vanilje, kardemomme og sukker i en bolle. Tilsett melk og rør til en glatt røre. Pisk inn rømme og smeltet smør. Knekk til slutt i egg og rør til alt er blandet. La røren svulle i 30 minutter. Stek vafler som du pleier og avkjøl på rist. Kos deg.

Verdens beste risboller



Jammen, hallo? Er det virkelig ikke oppskrift på risboller på denne bloggen? Merkelig nok. Spesielt fordi jeg virkelig elsker risboller! Men der har du også svaret. Når jeg først har denne delikatessen i hus, så forsvinner den nesten like fort som det tar å lage dem. Og med tanke på hvor enkelt og raskt du slenger disse sammen, så skjønner du nok at kakeboksen nesten er tom innen dette innlegget er ferdig skrevet. ☐

Disse sjokoladete risbollene ble ekstra lette og gode fordi jeg brukte melis og kokosolje (ikke delphiafett som er herdet kokosfett). Litt sunnere blir de også. (Så da kan jeg vel spise en til?) ☐

Du trenger:

(Ca 30 stk avhengig av størrelse)

125 g kokosolje, jeg bruker en fra helsekosten som ikke smaker kokos

1 egg

125 g melis

125 g kokesjokolade, hakket i mindre biter

1 ss sterk kaffe

0,5 ts vaniljesukker

en klype salt

7-8 dl puffet ris

evt muffinsformer til å ha bollene i

Ha kokosolje, kaffe og sjokolade i en kjele og smelt over lav varme mens du rører jevnlig. Sett til side og avkjøl litt. Pisk en luftig eggedosis av melis og egg. Tilsett vaniljesukker og salt i eggedosisen og hell i den avkjølte

sjokoladeblandingen mens du hele tiden rører godt. Bland til slutt forsiktig inn puffet ris, akkurat nok til at sjokoladen limer risen sammen. Sett røren i muffinsformer med en spiseskje, lag de så små eller store som du ønsker. Sett kaldt til de stivner og KOS DEG. Oppbevares kjølig i tett boks. Oppskriften har jeg rappa av Morten Schakenda. ☐



Bollefrua og jakten på perfekte fløtekarameller (med havsalt)



Nei, hva sier du? Jeg tror vi må få lov å si det høyt nå? Folkens! Det nærmer seg jul! Og i år er året jeg IKKE skal gjøre alt i siste liten. I den anledning har jeg allerede begynt på julesnopet. Altså første ladning, da. Den som forsvinner på juleavslutninger eller som vertinnegaver. Først ut er noe så enkelt og himmelsk godt, nemlig hjemmelagede karameller! Men la meg fortelle deg dette: Det er en jungel av oppskrifter der ute og ikke alle gir et like godt resultat. Tro meg. Jeg har testet noen de siste dagene. Og selv om samtlige smakte godt, var det vanskelig å få til ønsket konsistens. Jeg ville ikke ha harde karameller, men heller ikke for myke eller klissete. Den perfekte oppskriften (jeg har kun finjustert den litt) fant jeg til slutt hos en proff. Nemlig Elin som skriver den flotte bloggen Krem.no. Ta en titt!

Uansett. Her er oppskriften. Håper du blir like fornøyd som jeg ble. ☐



Du trenger:

3 dl kremfløte

250 g sukker

60 g meierismør

100 g sirup

0,5 ts Maldon havsalt (evt ekstra til å strø over)

0,5 ts vaniljesukker (med ekte vanilje)

Kle en ildfast form/kakeform, på ca 20 x 20 cm, med bakepapir.

Ha alle ingrediensene i en tykkbunnet kjele og rør raskt om. Sett kjelen på en kokeplate og skru på middels lav varme. Min komfyr går fra 1-9, jeg hadde stort sett varmen på 4. Sett i et termometer, gjerne sukkertermometer hvis du har. Jeg brukte et digitalt steketermometer, et slikt man bruker når man feks

skal lage lammestek. Målet er nemlig å varme karamellblandingen til ca 120 grader. (**Min var perfekt ved 123 grader**). Det tar litt tid, selvsagt avhengig av hvor sterk varme du bruker. Jeg valgte altså lav temperatur, følte jeg hadde bedre kontroll og jeg kunne gjøre andre ting mens jeg innimellom sjekket termometeret. Jeg vil anslå at min blanding kokte ca 25 minutter, men altså: kun en pekepinn. Jeg rørte ikke i gryten, men svingte litt på den av og til. Du vil se at massen etter hvert skifter farge til en gyllen brunfarge. Følg med på slutten av koketiden, da stiger plutselig temperaturen raskt. For å vite om karamellene er ferdige, kan du også gjøre "karamelltesten". Den kan du gjøre jevnlig i prosessen om du feks ikke har termometer. (Jeg gjorde den uansett av ren interesse).

Karamelltesten består av at du har et glass med kaldt vann stående ved komfyren din. Stikk forsiktig en teskje i den kokende massen og drypp noen dråper i vannet. I begynnelsen vil den bare spre seg ut i vannet uten å samle seg. Men jo lenger den koker, jo mer vil den ligne karamell når den når vannet. Når det du slipper i glasset har rett temperatur, vil du kunne samle karamellen til en kule med fingrene dine i glasset. DA er det på tide å fjerne gryten fra varmen og helle blandingen i formen. La avkjøle før du deler den i biter og pakker inn i papir. Jeg elsker å strø litt havsalt på toppen... Kos deg! NB. Oppbevar kjølig.



**Peanøttcookies med hvit
sjokolade**



Hva er det med cookies som gjør at mye som er trist blir litt enklere å bære? At en tung dag blir litt lettere? En mørk tanke litt lysere eller en sliten mor litt snillere? Kanskje hjelper ikke cookies mot de største sorgene, men de bøter litt på de små. Derfor liker jeg å ha frossen cookiedeig klar i fryseren til potensielle kriser..

Eller om det bare kommer uventet besøk. ☐



Cookiekos:

(ca 12 stk)

100 g mykt, usaltet smør

100 g crunchy peanøttsmør, gjerne Mills

50 g brunt sukker

50 g hvitt sukker

1 stort egg

100 g siktet hvetemel

0,5 ts bakepulver

0,5 ts natron

50 g hvit sjokolade, hakket

Sett ovnen på 180 g og kle to stekebrett med bakepapir.

Ha sukker, smør og peanøttsmør i en bolle og pisk til en luftig blanding. Tilsett egget og pisk litt til. I en annen mindre bolle røren du raskt sammen mel, bakepulver og natron. Ha dette i smørblandingen og vend det raskt sammen. Rør til slutt inn sjokoladen. Bruk en cookieskje evt spiseskje til å legge runde halvkuler på stekebrettene eller legg dem rett i fryseren. Stek midt i ovnen i ca ti minutter, litt lenger om de er frosne (følg med). La ligge et par minutter på brettet før du legger dem over til avkjøling på rist. KOS DEG.



Superenkel (og selvsagt supergod) laksecurry på 1-2-3



I dag vil jeg slå et slag for følgende tre ting:

- frosne grønnsaksblandinger
- kokte poteter
- lettvinde middager

Vart du skræmt no? ☐

Men ærlig talt, er det ikke deilig å kunne helle noen ferdig oppskårne grønnsaker rett i gryta av og til? Eller at middagen kan stå på bordet på under halvtimen og fortsatt være skikkelig sunn og smakfull? Og kokte poteter? Jeg har ikke så

mye å si om kokte poteter, jeg hadde bare utrolig lyst på det.

□

Uansett. Denne fiskeretten smaker så godt! Ikke for sterk, men både krydret og mild på samme tid. Og du kan i prinsippet ha oppi det du har eller føler for: Kylling, hvit fisk, andre grønnsaker eller kanskje nudler? Kos deg!

Dette hadde jeg oppi:

4 laksefileter i biter

1 rødløk, hakket

1 stort fedd hvitløk, hakket

0,5 pose frossen grønnsaksblanding med blomkål, gulrot og erter

1 liten boks mais

0,5 terning fiskebuljong

2,5 dl kokosmelk

4 dl vann

1 ts rød karripasta (currypaste)

2-3 ss sweet chilisaus (begynn med to, tilsett evt litt mer om den ikke er søt nok)

1 ss soyasaus

saft av 0,5 lime

kokte poteter, evt pasta, nudler eller ris, hva enn du har lyst på!

Finn frem en tykkbunnet kjele og stek løk og hvitløk på medium

varme noen minutter. Tilsett 1 ts rød carrypasta og fres et lite minutt til. Hell i kokosmelk, vann, buljongterning, sweet chilisaus, soyasaus og kok opp. Smak til med lime. Hiv oppi den frosne grønnsaksblandingen og kok opp, grønnsakene er perfekte etter ett minutt. Tilsett tilslutt laks og mais og la trekke under lokk til fisken er gjennomvarm, ca 5 minutter. Øs opp i dype tallerkener. SPIS!



Ukemeny og vinner av Bamix Give away!



Dette er tirsdagens middag!

Det er søndag! I morgen er det ny uke, nye muligheter og mat som skal lages og spises. Jeg har satt opp syv middagsforslag til inspirasjon og selvsagt et innlegg med gjærbakst. Dessuten en deilig frokostblanding! Og jeg har trukket en vinner i den lille Give away konkurransen jeg har arrangert denne uken! Svaret på hvem som vant finner du nederst i dette innlegget...



Mandag starter vi kjøttfri, så klart, med vegetartaco:

<https://bollefrua.wordpress.com/2014/10/23/usedvanlig-god-vegetartaco-med-mangosalsa-og-guacamole/>

Tirsdag blir det laks og pasta!

<https://bollefrua.wordpress.com/2015/03/11/kremet-fullkornspasta-med-laks-og-brokkoli/>

Onsdag kjører vi sunn lasagne:

<https://bollefrua.wordpress.com/2013/01/22/hverdagsvennlig-lasagne-gode-greier/>

Torsdag en deilig fiskegryte:

<https://bollefrua.wordpress.com/2015/09/05/middelhavsinspirert-fiskegryte-med-potet-og-fennikel/>

Fredag er det digg med marinerte kyllingvinger:

<https://bollefrua.wordpress.com/2012/11/18/marinerte-kyllingvinger-fra-stange-asian-style/>

Comfortfood på **Lørdag**:

<https://bollefrua.wordpress.com/2015/04/14/kremet-kyllingform-med-karri-og-mangochutney/>

Og tilsutt en himmelsk **søndagsmiddag**:

<https://bollefrua.wordpress.com/2015/09/24/hostens-beste-og-enkleste-lammegryte/>

Ukens **bakeforslag** er et superenkelt og helt nydelig müslibrød:

<https://bollefrua.wordpress.com/2013/11/18/verdens-enkleste-og-beste-muslibrod/>

Og helt tilslutt et tips til **gode frokoster** hele uken:

<https://bollefrua.wordpress.com/2015/02/24/nutella-granola-med-mandel-og-kokos/>



OG VINNEREN ER...

For å gjøre det rettferdig brukte jeg random.org og den heldige vinneren er: Monica Kolbjørnsen! Send en e-post til assiqueen@yahoo.com med fullt navn og adresse, så kan du glede deg til en hyggelig førjulsgave i posten. ☐ Og til dere andre: Var det gøy med Give away, og burde jeg arrangere flere?

**Familiens helgerundstykker
(en deig – fire smaker)**





Samuel →
(masse ost!)

Det er fredag! Travle mennesker trekker et lettelsens sukk og ønsker pausen fra livet velkommen. Vi er en travel gjeng på fem, hvor av en et lite spedbarn. Ofte kan det gå noen dager uten at vi alle setter oss ned og spiser sammen, derfor er helgene ekstra verdifulle. Til frokost har vi ofte rundstykker, men problemet er at vi liker ulike ting. Derfor har jeg begynt å tilsette smak (fire typer frø, hasselnøtter og havsalt, revet ost) til en helt plain (og veldig god) deig, slik at alle blir fornøyde. Hallo, det er jo helg for svingende!

Disse rundtstykkene er forresten skikkelig luksusgode! Fløten og smøret gir dem en bolleaktig konsistens, nesten så gode og myke at de kan brukes som hodepute før du får i deg kaffen. ☐

Du trenger:

(12-16 stk)

500-525 g siktet hvetemel

1 ts salt

2 ts sukker

1 dl fløte

2,5 dl vann

50 g mykt meierismør

ca 0,5 pose tørrgjær

revet ost, frø, nøtter etter ønske

Ha gjær, vann, fløte, sukker og salt i en eltemaskin og la gjæret løse seg litt opp. Tilsett smør og 500 g av melet og la maskinen gå til deigen begynner å slippe kantene. (ca 7 minutter). Hvis deigen er veldig våt, kan du tilsette et par ss siktet hvetemel (ca 25 g). La deigen heve under plast i

minimum 30 minutter eller ca til dobbel størrelse. Ha deigen på benken og kna den litt sammen så luften går litt ut av den. Del i 12-16 emner (avhengig av hvor store rundstykker du vil ha) og trill til runde boller hvis du ikke ønsker å tilsette noe smak. Legg ferdige boller på et stekebrett dekket med bakepapir. Hvis du ønsker å tilsette smak, så trykker du hvert emne flat og strø over feks en spiseskje revet ost. Brett sammen og kna emnet litt før du ruller det til en bolle. Strø over litt ekstra ost før du steker rundstykkene. Gjør det samme med nøtter eller kjerner. Det går også an å dyppe en ferdig trillet bolle i litt vann og rulle den i ønskede frø før du legger dem på brettet til etterheving. Hev alle ferdig trillede rundstykker under et rent kjøkkenhåndkle i ca 30 min. Pensle med vann, melk eller pisket egg om du vil spandere ett. Strø evt over litt havsalt. Stek midt i ovnen på 225 grader i 10-15 minutter. De er ferdige når de har fått en gylden farge og du hører en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist. SPIS.





Bamix stavmikser Give away!



Hei alle sammen! I dag starter en liten Facebook Give away hos Bollefrua. Jeg skal gi bort en splittet ny Bamix Gastro 200 stavmikser!

“Stavblenderen har et ekstra langt skaft og gir deg mulighet for å arbeide i store gryter, opptil 20 liter. Sett mikseren midt i kasserollen trykk på knappen og noen sekund senere har du laget mos av det meste, og det helt uten søl. Stavblenderen har også tre forskjellige kniver til ulikt bruk. Multifunksjonskniven gjør det grove arbeidet, smadrer isbiter, frosne bær og jevner supper. Ballongvispen gjør ting luftig og lett, og pisker krem på sekunder. Mens den flate vispen lager hjemmelaget majones, dressing og dipp på null komma niks.”

Jeg har vunnet stavmikseren, men trenger den ikke selv og vil veldig gjerne at nettopp DU skal vinne den. Alt du trenger å gjøre er å legge inn en kommentar under innlegget på Facebook og gjerne like Bollefrua på Facebook. Ha en super onsdag og lykke til! Jeg trekker en vinner på søndag 8/11-15 kl.20.

Spent på om Bollefrua klarer å runde 2000 følgere innen den tid! ☐



Høstens beste ostekake med oreokjeks og gelelokk



Her får du oppskriften på en deilig og frisk ostekake med oreokjeksbunn og appelsinglelelokk. Jeg laget denne til Halloween, men den passer godt til de fleste fryktelige festlige anledninger. Farlig god! ☐

NB. Viktig å beregne nok tid før denne kaken skal serveres. Den krever en del avkjøling.

Du trenger:

litt olje til å smøre kantene på formen

300 g oreokjeks

2 ss kakao

90 g smør, smeltet

Fyllet:

590 g philadelphiaost naturell

150 g mascarpone

150 g melis

3 dl kremfløte

finrevet skall av en økologisk sitron eller appelsin

1 pakke freia appelsingele

Finn frem en springform på 20 cm eller 22 cm hvis det er det du har. Kle den med folie på UTSIDEN av formen, så det ikke kan renne noe ut. (Kjopt med søl i kjøleskap). Legg bakepapir i bunnen og smør kantene med et tynt, tynt lag med olje. Kjør kjeks til smuler i en kjøkkenmaskin, evt legg kjeks i en pose og deng løs med en kjevle til du har for forbrent nok kalorier til å spise et stykke. □ Bland smulene med kakao og det smeltede smøret og press smulene i et jevnt lag utover bunnen og opp kantene på springformen. Det skal være litt ujevnt opp langs sidene, det gir et litt røft utseende. Sett kaldt. Ha philadelphia, mascarpone og melis i en bakebolle og pisk til du har en glatt røre. Tilsett kremfløte og sitronskall og pisk til blandingen blir glatt igjen og stiv. Bruk en slikkepott til å fordele osteblandingen over kakebunnen. Sett kaldt i minimum 3-4 timer, eller over natten. Når kaken er kald og har stivnet skikkelig, løser du gele. Kok opp 2,5 dl vann (dvs HALV mengde av det som er angitt på boksen) og rør ut pulveret i vannet. Når geleavæskingen er kald, heller du den over den nå kalde kaken. avkjøl kaken i kjøleskap til geleen har stivnet.

SPIS.



**Cakepops – øyne med hvit
sjokolade og lemoncurd**



Jeg vet at Halloween er over og at dette innlegget kommer farlig sent. ELLER veldig tidlig. ☐ Sannheten er uansett at disse cake popsene kan (i tillegg til å være veldig gode) pyntes med hva som helst (jeg ser for meg rooosa kakestrø) og egner seg dermed til både bursdager og kakebord.

Eye candy:

(ca 24 stk)

Til selve deigen:

165 g smør, smeltet og avkjølt

2 egg

2 dl sukker

3,75 dl hvetemel

1,5 ts vaniljesukker

1,5 ts bakepulver

Fyll:

2-3 ss Philadelphia ost

3 ss lemoncurd

ca 250 g hvit sjokolade i biter

nonstop

rød konditorfarge (jeg brukte den fra dr. Oetker på tube

evt en mørkfarge til pupiller, jeg blandet rød og grønn

plastgafler, grillspyd eller lignende

Sett ovnen på 225 grader. Ha 12 papirformer i et muffinsbrett.

Sikt mel, bakepulver og vaniljesukker i en bolle. I en annen bolle, pisk egg og sukker til luftig eggedosis og rør raskt inn det avkjølte smøret. Vend så melblandingen inn i eggedosisen, ikke rør mer enn nødvendig for at alt skal blandes. Vend til slutt inn blåbær. Fordel røren i papirformene og stek midt i ovnen i 12-14 minutter. Kakene er ferdige når de er gyldne på toppen.

Smuldre de avkjølte muffinsene til smuler i en bolle. Rør inn lemoncurd og Philadelphia til smulene får en konsistens du kan trille til kuler. Legg de ferdig formede kulene i fryseren i en plastpose ca en time (da er det lettere å dyppe dem i sjokolade). Finn frem nonstop. Brekk den hvite sjokoladen i like store biter og legg 100 g av gangen i en kopp som tåler mikrobølgeovn. Sett koppen i mikroen på full styrke i ca ett minutt. Ta ut og rør rundt. Hvis sjokoladen ikke er smeltet, så ha den i mikroen litt til og rør igjen. Men bare noen sekunder av gangen. Hvis sjokoladen er for rennende/varm kan du tilsette litt usmeltet sjokolade og røre. Stikk plastgaffel i de frosne kulene og bruk en skje til å helle sjokolade over kulene til det dekker. Fest nonstop umiddelbart før sjokoladen stivner. Bruk en tannpirker e.l. til å male blodårer og pupiller på øynene. Nyt ØYEblikket. ☐

