

Prinsessekake



Prinsessekake! Vet du hva? Av all søt gjærbakst tror jeg dette må være min favoritt. Smørmyk, sprø kanter, mandelfyll, vaniljekrem, kanel, melisglasur – det er ren og skjær lykke. Og heeelt innen rekkevidde! Bare følg oppskriften til hu Bollefrua. ☐



Du trenger:

25 g gjær/0,5 pk tørrgjær

1 dl fløte

100 g kaldt smør, i terninger

5 dl siktet hvetemel

2 ss sukker

1 egg

Fyll:

75 g mykt meierismør

ca 0,5-1 dl malte mandler

4 ss sukker

ca 1 ss kanel

I tillegg trenger du:

ca 2 dl ferdig vaniljekrem (kjøp ferdig eller lag selv ved å følge oppskriften lenger nede i innlegget).



Slik lager du deigen og fyllet:

NB: Om du lager vaniljekremen selv, så anbefaler jeg at du starter med den, siden den trenger avkjøling.

Finn frem en eltebolle. Lunk fløten litt (den skal ikke være varm!) og rør gjæren ut i fløten. Ha melet og smøret i eltebollen og smuldre smøret med fingrene i melet så det hele er smulete og rør inn sukker. Tilsett egg og elt alt sammen i omtrent 5 minutter. Sett til heving under plast i ca 1 time. I

mellomtiden rører du sammen ingrediensene til fyllet. Smør en springform (ca 24 cm) og kle bunnen med bakepapir.

Når deigen er ferdig hevet, tar du ca 1/3 av deigen og kjevler den ut slik at den passer i bunnen av springformen. Fordel ca 2 dl vaniljekrem over bunnen. Kjevle resten av deigen til et rektangel på ca 15×30 cm og smør mandelfyllet utover leiven. Rull sammen på langsiden og del i skiver som er ca 2,5-3 cm tykke. Legg skivene i springformen over vaniljekremen og sett kaken til etterheving i ca 30-40 minutter.

Sett ovnen på 200 grader. Stek kaken nederst i ovnen i 30-35 minutter eller til den er gylden og har en hul lyd når du banker på den. Løsne kaken forsiktig fra formen og la avkjøle på rist. Pynt med melisglasur og KOS DEG!



Vaniljekrem:

1 vaniljestang

2 dl + 0,5 dl H-melk

0,75 dl kremfløte

55 g sukker

2 eggeplommer

20 g (2 ss) maisenna

Splitt vaniljestangen og skrap ut frøene. Ha vaniljestang og frø i en tykkbunnet kjele med 2 dl av melken, fløte og sukkeret. (Kjelen skal ikke være mer enn halvfull). Rør sammen og varm til kokepunktet. Ha resten av melken (0,5dl) i en liten bolle sammen med maisennaen. Visp sammen og visp inn eggeplommene i melk/maisennablandingen. Hell så 2/3 av den varme væsken opp i eggeblandingen LITT ETTER LITT mens du rører med en visp. Hell deretter alt tilbake i kjelen og la koke opp og koke ett minutt, mens du hele tiden rører i bunnen av kjelen med en visp. (Så det ikke brenner seg). Ta av varmen og ta ut vaniljestangen. Ha den varme kremen over i en bolle, dekk med plast som du dytter tett inntil kremen (så blir det ikke snerk), og sett i kjøleskapet. Det er viktig at kremen avkjøles raskt.

Tips til uke 13: Tre fristende salater, et hverdagsbrød og en knallgod kake

God påske, godt folk! Har du hatt det fint? Jeg har ikke vært på fjellet, men til gards og i byen. Også har jeg spist uforskammet mye god mat, så nå er jeg mett og belåten og klar for SALAT! Denne "ukemenyen" byr derfor på masse sunn mat, et passe sunt brød og en skikkelig usunn kake. Så får du se hva som frister. ☐

Oppskriften på mitt superpopulære kneippbrød får du her:

[Kanongodt kneippbrød](#)



Pastasalat med smak av sommer:

<http://bollefrua.no/2015/08/25/min-beste-pastasalat-med-serranoskinke-parmesan-og-avocado/>



En litt annerledes kyllingsalat:

[Lun søtpotetsalat med kylling og peanøtter](#)



Asiatisk på sitt beste:

[Rask nudelsalat med sprø grønnsaker og asiatisk dressing](#)



Og en kake som tar kaka, hvis du skjønner hva jeg mener. ☐

[Blondies med macademianøtter, karamell, mørk sjokolade og havsalt.](#)



Ha en fortreffelig uke! ☐

Seige sjokoladecookies med Smil-fyll og havsalt



Er du klar for påskens beste sjokoladekjeks? Se for deg denne kombinasjonen: brownies, sjokoladecookies, Smil-sjokolade og havsalt. Passer til skitur, boklesing i sofaen, påskekrim, morgenkaffe og solvegg.

God påske! ☐

Du trenger:

(ca 12-13 avhengig av størrelse)

50 g mykt meierismør

2 dl sukker

0,5 dl kakao

0,5 ts vaniljesukker

1 egg

50 g sjokolade, 70%

0,5 ts bakepulver

2 dl siktet hvetemel

1 pk Smil-sjokolade

havsalt (til topping)

Smelt sjokoladen over vannbad og la avkjøles til lunken. Visp sammen smør og sukker og ha så i kakao, egg og vanilje. Rør inn den avkjølte sjokoladen i smør/sukker-blandingen. Bland mel og bakepulver og vend inn i røren. Sett røren inn i kjøleskapet i 30 minutter.

Sett ovnen på 175 grader.

Del deigen i 12-13 deler. Ta en del og flat ut i hånden din. Dytt inn en Smil-sjokolade og pakk den inn i deigen og rull til kuler. Legg kulene på et stekebrett kledd med bakepapir og strø havsalt på kulene. Stek midt i ovnen i 8 minutter og la kjeksene stå på brettet i 2-3 minutter før du legger dem over på rist. KOS DEG.

Oppbevares i tett boks.



**Tre himmelske gryter og tre
søte innslag til påskeuken**



Det er palmesøndag og mange har kanskje litt bedre tid i uken som kommer. Her har du tre middagsretter som skal godgjøre seg mens du kan gjøre noe du har lyst til. Som for eksempel å bake en deilig kake eller nydelige hot cross buns, engelske påskeboller. ☐



Trykk på linkene for oppskrifter!

Ingen påske uten lam! Og her faller kjøttet av beina, så mørt er det.

<http://bollefrua.no/langtidskokte-lammeskanker-med-smordampede>

[-asparges-og-ovnstekte-poteter/](#)



Min beste elggryte! Magisk.

<http://bollefrua.no/2013/01/06/utradisjonell-elggryte-med-rodbeter-og-portvin-vanvittig-godt/>

Denne slår alltid an og lager nesten seg selv.

<http://bollefrua.no/2015/12/14/biff-bourguignon-verdens-beste-gryterett/>

Hot cross buns baker jeg alltid langfredag.

<http://bollefrua.no/2014/04/20/hot-cross-buns/>

Gult er alltid kult og ingenting slår suksessterte!



<http://bollefrua.no/2016/02/22/suksessterte/>

Kanskje unntatt sitronterte..



<http://bollefrua.no/2015/09/20/perfekt-syrlig-sitronterte-min-favorittkake/>

Ha en god uke! :))

**Verdens beste gulrotkake har
en hemmelig ingrediens**



Vet du hvilke oppskrifter som er de aller, aller beste? Det er de du trygler om å få arve etter å ha fått en fantastisk kake eller rett servert hos vedkommende. Slike godt utprøvde oppskrifter er alltid vinnere. Denne kaken smakte jeg første gang hos min barselvenninne, Liv Kristin, og jeg ELSKET den. Det som blant annet gjør den så sabla god og saftig ,og som er den såkalte hemmelige ingrediensen, er hermetisk ananas. Du vil ikke nødvendigvis smake ananas i denne kaken, så ikke vær redd om du ikke er så fan av ananas. Sammen med kokos og valnøtter er dette en uslåelig kombinasjon med akkurat passe krønsj. Kaken kan også lages i springform om man halverer oppskriften.

Du trenger:

5 dl siktet hvetemel

2 ts bakepulver

1,5 ts natron

1,5 ts salt

2 ts kanel

5 dl sukker

3,75 dl solsikkeolje

4 store, sammenvispede egg

5 dl finrevet gulrot

2 (små) hermetiske bokser ananas (hell av laken), knust i foodprosessor eller finhakket

2,5 dl kokos

2,5 dl finhakkede valnøtter

Glasur:

600 g Philadelphia ost, romtemperert

4 ss mykt meierismør

finrevet skall av en økologisk appelsin, kun det oransje

ca 400 g melis

1-2 ss sitrønsaft

Sett ovnen på 180 grader.

Kle en liten langpanne (ca 28x40cm) med bakepapir.

Ha mel, salt, natron, bakepulver, sukker og kanel i en stor bolle. Bland kjapt. Riv gulrøtter for hånd eller bruk foodprosessor om du har. Bruk samme maskin til å finhakke ananas og valnøtter (i to omganger) eller bruk en kniv. Ha gulrot, ananas, kokos og nøtter i melblandingen og rør litt før du har i olje og egg og blander alt godt sammen.

Hell røren i langpannen og stek kaken midt i ovnen i 28-30 minutter. Bruk en tannpirker eller lignende til å sjekke om den er ferdig. Stikk den inn i kaken og om det ikke henger igjen røre på pinnen er kaken klar. Ta den ut av ovnen og avkjøl i formen, på rist.

Lag glasuren slik:

Pisk smør og kremost sammen og tilsett så melis og appelsinskall. Pisk til en jevn krem. Smak til med sitrønsaft.

Bre/smør kremen utover kaken og sett kaldt.

Kos deg.



Himmelske kanelnurrer i brødform (med et hint av appelsin)



Jeg er svak for kanelboller i alle former og fasonger, men det er av en eller annen grunn ekstra fristende når den opptrer som et nybakt brød. ☐ Det lille hintet av appelsin passer perfekt i disse påsketider og gir en digg friskhet.

Bare å bake i vei!



Du trenger:

Til deigen:

380 g siktet hvetemel

2 ss maisenna

0,75 ts salt

2,5 ts tørrgjær

55 g sukker

55 g meierismør

0,8 dl melk

0,6 dl vann

2 egg

1 ts vaniljeekstrakt

Til fyllet:

130 g brunt sukker

2 ss kanel

1 ts maisenna

55 g smeltet smør

skall av en økologisk appelsin (kun det oransje)

Glasur:

1-2 dl melis

litt appelsinsaft fra appelsinen du tok skall fra



Smelt smøret. Tilsett vannet og melken i smøret og sjekk temperaturen på væsken. Den skal kjennes lunken, ikke varm. Ha resten av ingrediensene til deigen i en eltebolle og tilsett væsken. Elt deigen i 10 minutter. Dekk bollen med plast og la deigen heve i en time.

Smør en brødform (ca 22 cm lang) og dekk bunnen med bakepapir.

Bland brunt sukker, kanel, appelsinskall og maisenna til fyllet. Smelt smør.



Ha litt mel på benken og kna deigen litt. Kjevle deigen til et kvadrat på 40×40 cm. Pensle på ca 2/3 av smøret og fordel 2/3 av sukkerblandingen på deigen. Rull sammen deigen til en pølse

og skjær den i ca 20 like store skiver.

Legg litt bakepapir på kjøkkenbenken og legg en av skivene på papiret. Trykk den flat og pensle med litt smør og strø over litt av kanel/sukkerblandingen. Gjør dette med alle skivene og stable dem i fire hauger med fem skiver i hver. (Se bilde over). Legg de fire stablene i brødformen.

Dekk med et rent kjøkkenhåndkle og la etterheve i 30 minutter. Sett ovnen på 180 grader. Når bollekaken er ferdig hevet så stek den nederst i ovnen i 28-30 minutter eller til den er gyllen og har en hul lyd når du banker på den.

La kaken avkjøle i formen på rist i ca 10 minutter. Skjær langs kanten av formen og tipp kaken forsiktig ut av formen og over på rist.

Bland melisglasur og ringle over kaken når den ikke er så varm lenger. KOS DEG.



Tre gode middagstips til uken som kommer (og en megaenkel påskedessert)



God søndag!

Jeg har strandet i sofaen med bena høyt og lurer på hvordan i all verden jeg skal orke å legge meg. Kjenner du deg igjen? ☐ Og mens vi ligger her kan vi like gjerne planlegge litt middager for dagene fremover, så er det gjort, liksom.

I kveld gir jeg deg tre gode tips, fordi jeg vet med meg selv at til tross for alle gode intensjoner så rekker man ikke fancy middager hver dag.

Noen dager spiser vi pølser og det er helt ok.

Noen dager kjøper jeg ferdig oppskårede grønnsaker på Rema og lager wok med posesaus og jeg synes det er helt innafor.

Dermed pasta.

Men tre forslag får du! Rask thaigryte med laks, aspargespai og kylling i form med creme fraiche og mango chutney. Og en deilig dessert. ☐

Trykk på linkene for oppskrifter.

Ha en finfin uke!

Laksecurry:

[Superenkel \(og selvsagt supergod\) laksecurry på 1-2-3](#)



Himmelsk kylling i form:

[Kremet kyllingform med karri og mangochutney](#)

Påskepai:

[Aspargespai med brie, oliven og soltørket tomat](#)

Nydelig sitronkrem:

[Fløyelsmyk sitronkrem – en rask og enkel påskedessert](#)



Slik lager du lemoncurd og klassiske scones



La meg bare si det først som sist. Lager du først din egen lemoncurd er det ingen vei tilbake. I allefall ikke før den himmelske krukken med solskinn er spist opp!

Og siden scones er så lett å lage, og passer så nydelig godt med lemoncurd (og med smør og syltetøy og brunost og hvitost og... du skjønner tegningen), så smeller du sammen det også.

Perfekt til påskefrokosten, kanskje? ☐

Til lemoncurd trenger du:

(Et lite glass)

1 økologisk sitron, skall (kun det gule) og saft

3 eggeplommer

115 g sukker

45 g kaldt, usaltet smør

Lag lemoncurd slik:

Ha eggeplommer i en liten, tykkbunnet kjele og pisk godt sammen. Ha i sukker, sitronskall og saft og pisk igjen, omtrent et minutt. Varm så opp blandingen under stadig omrøring, min kokeplate går fra 0-9 og jeg hadde min mellom 5 og 6. La blandingen koke forsiktig opp og fortsett å røre til det tykner. Konsistensen skal være som en vaniljekrem. Ta gryten av varmen og tilsett en liten spiseskje smør. Rør smøret helt inn før du tilsetter en ss til. Fortsett slik til alt smøret er rørt inn. La curden avkjøles helt før du setter den i kjøleskapet i en tett boks/glass.

Til scones trenger du:

(ca 10-12 avhengig av størrelse)

350 g siktet hvetemel

4 ts bakepulver

0,25 ts salt

3 ss sukker

1,75 dl melk

2 ts sitronsaft

1 ts vaniljeekstrakt

85 g kaldt meierismør, i terninger

egg til pensling

perlesukker til pynt (kan sløyfes)

Lag scones slik:

Ha mel, salt og bakepulver i en bolle og bland raskt sammen. Tilsett smøret i terninger og smuldre det inn i melblandingen med fingrene til alt har en smulete konsistens. (Du kan også

gjøre dette i en kjøkkenmaskin). Rør inn sukkeret.

Sett ovnen på 220 grader og sett inn et stekebrett i ovnen.

Ha melken i en kopp og varm den 30 sekunder i en mikrobølgeovn. Ta melken ut og tilsett sitronsaft og vaniljeekstrakt. La stå et par minutter til melken klumper seg litt. Det du har laget heter "buttermilk" og brukes ofte i engelske oppskrifter.

Lag en fordypning i melblandingen og hell i melken. Bruk en kniv (type sånn du bruker til å smøre pålegg med) til å skjære/røre deigen raskt sammen, jobb minst mulig med den.

Ha evt litt mel på benken før du tipper ut deigen og bretter den sammen et par ganger. Form deigen til en rund leiv som er ca 4 cm tykk. Finn en rund form på ca 5 cm i diameter og stikk ut runde "boller". Samle deigen igjen når du har stukket ut så mange du har plass til og gjenta til det ikke er mer deig igjen.

Pensle med sammenpisket egg og strø evt over sukker. Ta forsiktig det varme stekebrettet ut av ovnen og legg sconesene på brettet og stek så midt i ovnen i 10 minutter. Avkjøl på rist. Kos deg.

Mini hvitløksbrød



Hvitløksbrød er en stor hit i vår familie og derfor lager jeg dem i alle varianter og fasonger. Disse små brødene er himmelsk gode og gutta synes de smaker enda bedre enn "ekte muffins". Perfekt som små kuvertbrød eller en liten snack i matpakken.



Du trenger:

(12 stk)

Deigen:

25 g gjær eller 0,5 pk tørrgjær

2 dl lunken melk

2 ss olivenolje

0,75 ts havsalt

3,5-4 dl siktet hvetemel

Hvitløkssmør:

40 g mykt meierismør

1 fedd hvitløk, i skiver

ca 15-20 g parmesan i skiver/revet

ca 7-8 friske basilikumblader

Topping:

havsalt

smeltet smør til pensling

Ha melk og gjær i en eltebolle og rør kjapt. Ha i olje og salt. Tilsett hvetemelet gradvis og elt deigen i 10 minutter. La heve under plast i 30 minutter.

Ha papirformer i et muffinsbrett.

I mellomtiden lager du hvitløkssmøret. Mos alle ingrediensene til smøret med en stavmikser, smak evt til med litt salt.

Når deigen er ferdig hevet, deler du den i 12 like store emner. Flat ut hvert emne og ha en liten teskje fyll på midten. Pakk deigen rundt smøret og knip den godt sammen så ikke noe smør kan sive ut. Forsøk å lage dem litt runde.

Legg bollene med den "knepe" enden ned i muffinsformene og etterhev under et rent kjøkkenhåndkle i omtrent 30 minutter.

Sett ovnen på 250 grader.

Pensle de ferdig hevede bollene med litt smeltet smør og strø over litt havsalt.

Stek midt i ovnen i 8-10 minutter, eller til de er gylne og har en hul lyd når du banker på dem.

Avkjøl i papirformer på rist. SPIS.



**Nydelige
(melkefrie)**

havrecookies



Det er lite som slår et brett med nystekte cookies på en helt vanlig tirsdag!

(Eller hvilken som helst annen dag).

Jeg følte meg litt som en parodi på meg selv da gutta mine kom hjem fra skolen i dag: baby på armen, forkle og et brett med perfekt seige og sprø havrecookies i den andre hånden. Var det noen som sa kvinnedag? ☐

Det som gjør disse kjeksene EKSTRA gode er at de er laget med sitronolje. Den syrlige sitronsmaken harmonerer perfekt med kanelen og rosinene og den nøttete havresmaken. Har du ikke sitronolje kan du bruke vanlig olivenolje og evt tilsette litt revet sitronskall. Men kjeksene blir himla gode uten sitron også. ☐

Du trenger:

(25-30 stk avhengig av størrelse)

100 g rosiner

0,5 dl kokende vann

1 dl olivenolje med sitron

0,5 dl olivenolje

200 g sukker

1 egg

1 ts kanel

1 ts vaniljeekstrakt

0,5 ts natron

en klype salt, ca 0,25 ts

140 g siktet hvetemel

300 g lettkokte havregryn

Bløt opp rosinerne i det kokende vannet i 20 minutter (spar på væsken)

Sett ovnen på 180 grader og dekk to stekebrett med bakepapir.

Pisk olje og sukker, du trenger ikke elektrisk visp. Pisk inn egget. Rør så inn væsken fra rosinerne, vanilje og kanel. Ha i mel, salt og natron og bland sammen. Rør så inn havregryn og vend tilslutt inn rosinerne.

Sett topper av røren på brettene med en spiseskje, ikke for tett, men ca 12 på hvert brett går fint. Stek midt i ovnen i 13-15 minutter, eller til gyldne. Avkjøl to minutter på brettet før du har dem over på rist. KOS DEG. ☐



**Fløvelsmyk og luftig festloff
med kun 5 ingredienser**



Det er mars, det er mandag og jeg er blå som den bleke vinterhimmelen over blokka. Det er ikke stort, men det er heller ikke så lite. Det er uroen over alt som er skjørt og for alt det vakre som ikke varer. For lange og korte dager, fylt med loff, luft og kjærlighet, som plutselig ble til hele livet.

For hva var vel livet uten loff?

Her kommer i allefall oppskriften på en skikkelig myk og god loff med himmelsk skorpe. Den har pyntet seg litt i formen og passer perfekt til fest.

Eller til en helt vanlig blåmandag.



Du trenger:

(1 brød)

500 g siktet hvetemel

60 g kaldt meierismør, i terninger

3 dl lunkent vann

7 g tørrgjær

1 ts salt

(1 egg til pensling, kan sløyfes)



Ha mel, salt og smør i en bolle og smuldre smøret i melet med fingrene til alt er smuler. Ha i gjær og vann og elt deigen i ca 15 minutter. Dekk med plast og hev i ca 60 minutter. Ha deigen på benken og del deigen i en stor og en mindre del. Den minste delen skal være ca 1/3 av hele deigen. Form det store emnet til en rund, litt flat bolle og legg den på et stekebrett dekket med bakepapir. Det lille emnet skal også være rund som en bolle og limes (med litt kaldt vann) midt på den store bollen. Snitt 12 snitt (0,5 cm dypt) fra topp til bunn for å skape den spesielle formen på brødet. Etterhev under et håndkle i ca 45-60 minutter og sett ovnen på 220 grader. Pensle brødet med vispet egg og stek midt i ovnen i ca 35 minutter eller til gyllent og har en hul lyd når du banker på den. Avkjøl litt før du skjærer i tykke skiver og KOSER DEG.



Oreopannekaker



Jeg har en liten hemmelighet. Jeg LIKER å spise sjokolade til frokost. Det er ikke mange av oss. De fleste fnyser på nesen av et slikt obskønt forslag og kaster seg over leverpostei og grovbrød uten så mye som et skjevt blick på kakerestene eller sjokoladeskålen fra dagen før. Er du blant dem? Da bør du kanskje spare disse deilige sjokoladecakeaktige pannekakene til lunsj. Men så er det bare å hive innpå!

Du trenger:

(ca 8 stk)

1,75 dl mel

0,5 ts bakepulver

2,5 ss sukker

1 ss kakao

2 ss smeltet smør

1 egg

1 dl melk

0,5 ts vaniljeekstrakt

5 oreokjeks, grovhakket

Bland mel, bakepulver, sukker og kakao i en bolle. Tilsett egg, smør, melk og vanilje og rør sammen. Bland til slutt inn kjeksene. Stekes i litt smør i medium varm stekepanne, ca 2 minutter på den ene siden (eller til det kommer et par bobler) og så ca et halvt minutt på andre siden. Server som de er eller med banan, lønnesirup eller kanskje vaniljeis? Kos deg.