

Seig sjokoladecake med oreokjeks



Livet. Er. Komplisert. Hvert fall mitt liv. Og det går så altfor fort! Det gjelder å puste inn. Og ut. Og holde fast i de gode øyeblikkene, tenne stearinlys på de mørke kveldene og finne en hånd å holde litt i, av og til.

Og dessuten synes jeg ikke man trenger noen anledning til å bake. Glem farsdag, liksom! Vi burde heller bake mye oftere. Og jeg elsker når jeg finner oppskrifter som er enkle og likevel smaker himmelsk. Bare sjekk ut denne seige «kladdkakan» med oreokjeks! Røra lages i en gryte med en sleiv, snakk om minimalt med oppvask.

Livet er komplisert, men baking er enkelt!

God søndag. ☐



Du trenger:

175 g meierismør

100 g mørk sjokolade, grovhakket

2.5 dl sukker

0,5 dl lys sirup

2 ts vaniljesukker

0,75 dl kakao

1,75 dl siktet hvetemel

3 egg

1 pk oreokjeks (eller 3 forsvant før jeg rakk å bake)

Slik gjør du:

Sett ovnen på 200 grader, over- og undervarme.

Finn frem en kvadratisk eller rund springform på ca 23 cm og kle den med bakepapir. (Jeg pleier å smøre den først for da fester papiret seg bedre).

Finn frem en halvstor gryte, du skal blande hele kakerøren i gryten.

Smelt smøret i gryten. Når smøret er helt smeltet har du i sjokoladen. Tilsett så sirup, sukker, kakao og vaniljesukker. Rør rundt til sjokoladen har smeltet og du har en glatt røre. Ha i egg og mel og rør igjen til alt er blandet.

Ha røren i kakeformen og bre den jevnt. Del kjeksene i to med en skarp kniv. Stikk kjeksene ned i kakerøren med «snittsiden» opp. Eventuelle knuste biter strør du bare over tilslutt.

Stek kaken midt i ovnen i 25-27 minutter. Min var perfekt etter 27.

Avkjøl og skjær i biter.

Kos deg.

Oppskriften fant jeg hos "Hembakat"



Min favoritt-matbutikk finner du på nett!

ANNONSE



Tenk deg at det er fredag. Tenk deg at du har hatt en lang og travel uke alene med tre barn. Du har løpt fra jobb til aktiviteter, du har spist gårsdagens bokseleverpostei til frokost og IKKE drukket kaffe for kaffebønnene er selvsagt brukt opp. Du har gått tom for grønnsaker og ikke rukket innom butikken på et par dager. Helst burde du satt en deig for å redde lørdagsfrokosten, men du er for sliten og selvsagt har du ikke mel heller. (Og de siste gangene du har sjekket, hadde de ikke sammalt spelt på nærbutikken). Du vil aller helst slenge deg ned i sofaen med chips og dip og en unge i hver

arm, men i stedet må du dra ungene ut i bilen. For å kjøpe mat. Og selv om du drømmer om SKIKKELIG godt brød, pålegg som gir deg lyst til å leve, økologiske grønnsaker rett fra åkeren (men hallo! det kan du selvsagt bare glemme), ferskbrente kaffebønner og ikke minst økologisk speltmel som er godt for magen, så vet du at med slitne og sure unger, så går du ikke innom både spesialbutikker og matbutikk...

DA RINGER DET PÅ DØRA!



Og der står en veldig hyggelig fyr. MED ALL MATEN DU HAR DRØMT OM HELE UKA. BESTILT FRA [DYRKET.NO](https://www.dyrket.no) – “Bondens marked på nett”.



For selv om denne matdrømmen faktisk blir virkelighet, så må

du først besøke den fantastiske nettbutikken dyrket.no. Der selger de altså alt du kan ønske deg av delikatesser, pålegg, snacks, bakevarer, kjøtt og fisk av utsøkt kvalitet, nisjeprodukter, STORT utvalg av økologiske varer (727 varer) av alle slag, grønnsaker rett fra åkeren, nymalt mel (mitt ble malt DAGEN FØR LEVERING), økologisk frukt, økologiske melkeprodukter (min favoritt er sjokolademelken fra Sansegården), urter, digge oster, juice, knekkebrød osv. Og som om det ikke var nok, leverer de altså på døra i Oslo-området for en billig penge (første gang er gratis!).





Og i samarbeid med dyrket.no får Bollefrua gi deg en RAUS rabatt (250 kr avslag når du handler for over 650kr) når du selv prøver denne utsøkte matbutikken.

Bare legg inn koden *bollefrua17* NB! KUN SMÅ BOKSTAVER.

God handletur!

Kos deg. ☐



Dette er listen over hva jeg kjøpte:

- Kaffebønner mørkbrent
- Helios rødbeter, skivet
- Smørloff
- Helios riskaker m/salt økologisk fairtrade
- Ruccola 100 gr
- Agurk, økologisk
- 6 bananer, økologiske
- Basilikum, økologisk
- Champignon beger, økologisk
- Søtpotet, økologisk
- Berber poteter, økologiske
- Crispi salat
- Gulrøtter, økologiske
- Rødbeter, økologisk
- Paprika, økologisk
- Tomat cherry 250gr
- Holtefjell ost, lagret 3-6 mnd

- Fløte, Økologisk Røros
 - Sjokolademelk fra Sansegården 280 ml, økologisk
 - Salsa med soltørket paprika, økologisk
 - Tortillachips, økologisk
 - Chips Paprika, økologisk
 - Speltmel sammalt, ferskmalt (økologisk)
 - Spelt siktet, økologisk
 - Reke/krepsealat, hjemmelaget
 - 9 ferske egg,
 - Leverpostei, hjemmelaget
-

Verdens enkleste (og beste) tomatsaus



Lørdag! Jeg tilbringer den i Bergen. Byen har gitt meg en kald og våt skulder, men jeg elsker den likevel. Også elsker jeg pizza! I kveld skal du få oppskriften på en superenkel og supergod pizzasaus som lager seg selv i ovnen. Den passer også veldig godt som pastasaus.

Du trenger:

ca to pakker cherrytomater, eller bruk det du har

0,25 rødløk, i skiver

2 fedd hvitløk

2 ss olivenolje

1 ss brunt sukker

litt salt og pepper

litt knust tørket chilli eller chilipulver

Slik gjør du:

Finn frem en ildfast form. Ha i cherrytomater delt i to, hele hvitløksfedd, løk, sukker, krydder og ringle over olje. Sett inn i KALD OVN og skru ovnen på 250 grader. Når ovnen har nådd riktig temperatur, skrur du av ovnen og lar formen stå inni ovnen over natta. DU MÅ IKKE ÅPNE DØRA. (Du kan også gjøre dette før du går på jobb om morgenen og la den stå til du kommer hjem).

Neste morgen har du alt innholdet i formen over i en bolle og moser den glatt med stavmikser eller i blender. Smak evt til med litt salt.

Kos deg.

Ideen fikk jeg fra Coop ekstra sine matsider.