

# Kna11god påskecake!



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 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:**

*tuttifruktistrø*  
*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 tuttifruktistrø og sjokoladelinser.

Kos deg.





---

**Seig sjokoladekake med luftig  
melkesjokoladeglasur**



Det er søndag. Jeg ligger i sofaen og tenker på hvorfor jeg ikke føler meg mer voksen. Hvorfor vil ingen bli voksne? Det er ikke fordi jeg er redd for rynker eller fordi jeg vil føle meg kul og ungdommelig igjen. Jeg vil ikke være voksen fordi det er så fantastisk skummelt! Fordi det å innse at det er jeg som har ansvaret, at jeg ikke lenger bare kan ringe mamma, det skremmer meg. Så da går jeg bare rundt og later som. Og gjør voksne og flinke ting. Og håper at ingen oppdager at jeg egentlig bare er en forvirret 20 åring som spiser sjokoladecake i smug.

### **Du trenger:**

(Oppskrift er hentet fra ["Fridas Bakblogg"](#))

### **Til kaken:**

*100 g smør*

*2 egg*

*2 dl sukker*

*2 dl hvetemel*

0,5 dl kakao  
1 ts vaniljesukker  
0,5 ts salt

**Til glasuren:**

100 g melkesjokolade  
100 g Philadelphia ost  
0,5 dl kremfløte

**Slik gjør du:**

Sett ovnen på 175 grader. Finn frem en springform (20 cm i diameter) og kle bunnen med bakepapir. Smør kantene på formen.

Smelt smøret på lav varme. Pisk sammen egg og sukker og rør inn det smeltede smøret. Tilsett de tørre ingrediensene og bland til du har en klumpfri røre. Hell over i formen og stek midt i ovnen i 20 minutter. Avkjøl kaken før du setter den en time eller to i kjøleskapet.

Smelt sjokoladen forsiktig i mikro eller over lav varme/vannbad. La den avkjøle litt.

Pisk sammen Philadelphia ost og kremfløte til en luftig blanding. Vend inn den smeltede sjokoladen. Fordel glasuren på den kalde kaken, jeg synes det blir fint når man bruker en sprøytepose.

Kos deg.

