

Saftig brownies med ostekaketopping og bringebærkrem



I dag hadde mannen min bursdag. Da jeg spurte han hva slags kake han ville ha sa han beskjedent: brownies, ostekake og bringebærbløtekake. Kanskje litt ambisiøst, men så er han tross alt gift med Bollefrua!

For å gjøre livet enkelt, slo jeg alle de tre ønskene hans sammen i et Kinderegg av en kake. Fantastisk kombinasjon av smaker!

Oppskriften er fra The Hummingbird bakery i London.



Du trenger:

(ca 20-25 stykker)

Til browniebunnen:

200 g mørk kokesjokolade, grovhakket

200 g mykt meierismør

250 g melis

3 egg

110 g siktet hvetemel

Til ostekakelaget:

400 g Philadelphiaost naturell

150 g melis

0,5 ts vaniljeekstrakt

2 egg

Til bringebærkremen:

3 dl kremfløte

100 g melis

150 g bringebær (hvis du bruker frosne ville jeg helt av mesteparten av væsken etter at de er tint)

Slik gjør du:

Sett ovnen på 170 grader.

Smelt sjokoladen over vannbad og sett til side.

Pisk smør og melis glatt og tilsett ett egg om gangen. Pisk godt mellom hvert egg. Tilsett melet i tre omganger og rør hver gang. Vend tilslutt inn den smeltede sjokoladen.

Kle en liten langpanne med bakepapir, ideelt 33×23 cm, men min er litt større og det ble fortsatt bra.

Bre brownierøren ut i formen.

Pisk så sammen kremost, vaniljeekstrakt og melis til den er glatt. Tilsett ett egg om gangen og pisk godt mellom hvert egg. Bre ostemassen over browniebunnen.

Stek kaken midt i ovnen i ca 30 minutter. Ostefyllet skal være fast å ta på.

Avkjøl kaken og la den stå minimum to timer i kjøleskap eller gjerne natten over.

Bringebærkremen lager du ved å ha fløte, bringebær og melis i en bolle og piske den til en stiv krem.

Skjær kaken i litt små stykker og ha litt bringebærkrem på hvert stykke.

Kos deg.



Bringebærpavlova



Folkens. Da er det gjort. Jeg har blitt førti. FØRTI.

Jeg må innrømme at jeg hadde gruet meg. Veldig.

Så for å hindre de store krisene hadde jeg bakt en himmelsk bringebærpavlova. Med bunn som er sprø utenpå og myk inni. Og med små bringebæroverraskelser inni. Toppet med en frisk og akkurat passe søt krem.

Ingen som kan ha personlige kriser når man spiser så god kake.

Jeg bare nevner det.



Du trenger:

Til pavlovabunnen:

5 eggehviter

0,5 ts salt

2,75 dl sukker

1 ts vaniljesukker med ekte vanilje

1 ts epleeddikk (eller annen nøytral eddik)

1 dl friske bringebær

Bringebærkrem:

5 dl kremfløte

1 dl friske bringebær

4 ss bringebærsyltetøy, gjerne hjemmelaget

Til toppen:

Friske bringebær og kirsebær, evt bær etter eget ønske



Slik lager du kakebunnen:

Sett ovnen på 225 grader.

Kle et stekebrett med bakepapir.

Skill eggene, men vær nøye med at det ikke kommer noe eggeplomme i hvitene.

Pisk eggehviten med salt til det skummer og tilsett gradvis sukkeret. Ha i edikk og vaniljesukker og pisk til en stiv og blank marengs. Vend inn bringebær.

Bre marengsen i en sirkel på bakepapiret, ca 24 cm i diameter. Stek nesten nederst i ovnen i 5 minutter og SKRU NED temperaturen til 150 grader. La steke videre i 60 minutter. La pavlovaen avkjøles fullstendig før du forsiktig har den over på et fat.

Slik lager du kremen:

Pisk kremfløten ganske stiv. Rør forsiktig inn bringebærsyltetøy og friske bringebær. Ikke bland for godt, så får du en fin marmorering i kremen.

Bre kremen over bunnen og topp med bær.

KOS DEG.



**Så enkelt lager du sprø
smuldrepai!**



Det er mandag, det er tirsdag, det er onsdag, jeg vet ikke. Det er ikke så viktig. Det er ferie. Sommerdagene renner som en lang, rolig elv med kun enkelte innslag av litt sure miner og dårlig stemning. Familien er i vater.

Ingen planer. Ingen matpakker. Ingen biler. Ingen avtaler. Ingen lekser. Ingen stressemorgener. Ingen ukeshandling. Ingen vekkeklokke. (Unntatt babyen vår). Ingenting vi må. Eller bør. Eller skal. Bare det vi vil. Hvis vi vil.

Og det vi vil er å spise smuldrepai!

Du trenger:

ca 12 stilker rabarbra eller tilsvarende mengde feks epler, skrelt og i biter

2 nektariner, i biter

ca 10 jordbær, i biter

evt 2-3 ss sukker å strø over frukten

1 ts kanel

3 dl sukker

1,5 ss melk

1 ts bakepulver

3 dl siktet hvetemel

100 g kaldt smør, i terninger

Sett ovnen på 175 grader.

Smuldre smøret i melet med fingrene til det har en smulete konsistens. Ha i sukker, bakepulver og melk og bland alt til en jevn deig.

Ha frukten i en ildfastform og strø over kanel og litt sukker. Fordel paideigen jevnt utover frukten så den har ett ganske tett lokk.

Stek midt i ovnen i ca 30-35 minutter eller til paien har fått en gyllen sprø topp. Server lunken med feks vaniljeis eller creme fraiche.

KOS DEG.

PS. Takk for oppskriften, Camilla!

Enkel banansplitt iskake!



Nå er det sommer og alle slags dager ligger foran oss.

Late dager. Solskinnsdager. Hektiske reisedager. Sporty dager. Kosedager. By på kaffe og kake dager.

Kanskje vil du bruke tid på å lage mat. Kanskje ikke.

Det er sommer og vi vil gjøre som vi vil!

Så her får du en uhyre enkel og veldig god iskake, som du kan servere uten for mye styr. Kvalifiserer nesten ikke som hjemmelaget, men samtidig litt imponerende.

Perfekt sommerprosjekt.



Du trenger:

ca 150 g iskjeks (du vet sånne man serverer kuleis oppi), jeg hadde noen med sjokoladebelegg inni og noen vanlige

100 g digestive kjeks

80 g smeltet smør

2 bananer, i skiver

ca 1 liter med blandet iskrem, bruk det du har av isrester

ca 200 g sjokoladesaus (bruk kjøpesaus, det er enkelt)

pisket krem (kan sløyas)

jordbær

kakestrø, hakkede nøtter eller det du liker best

Slik gjør du:

Ha kjeks og iskjeks i en pose og knus dem til smuler med feks en kjevle. Bland med smeltet smør og fordel i en paiform eller annen rund form som er litt dyp. Min form var 23 cm i diameter. Press smulene tett sammen. Sett i fryseren i 30 minutter. Fordel banan i bunnen av formen. La isen mykne litt før du legger den tett i kuler i paiformen. Forsøk å flate ut toppen med en slikkepott. Frys i en time. NB. Viktig å gi isen nok tid til å stivne igjen her, jeg hadde litt dårlig tid og (som du ser av bildene) kaken fløt litt ut. Sprut så sjokoladesaus utover toppen av iskaken til hele er dekket. Sett kaldt i 15 min.

Pynt med pisket krem, jordbær og annet digg isstøsj.

KOS DEG.



Sukkerfri jordbærterte med Natreen, mascarponekrem og jordbærsaos

ANNONSE



Vet dere hva jeg har gitt opp? Den derre sommerkroppen. Etter flere år med gode intensjoner har jeg innsett at det er altfor kort tid mellom jul og sommer. Du sitter og koser deg med julekaker og ribbefett, og vips! Før du vet ordet av det er 17.mai ferdig og det på tide grave frem bikinien fra i fjor. Så nå har jeg fått en ny venn. Helårskroppen. Du vet den kroppen som blir med deg på sykkeltur OG spiser sjokolade med deg på fredager? Med helårskroppen på lag, koser jeg meg, men

med måte. Derfor synes jeg det er gøy å bli utfordret til å av og til bake uten sukker, men heller bruke [Natreen](#) som er en sukkererstatning med lavt kaloriinnhold. Og når kaken i tillegg smaker kjempe godt, ja da er både helårskroppen og jeg veldig fornøyde. ☐



Du trenger:

Til deigen:

225 g siktet hvetemel

100 g mandelmel

3 ss [Natreen](#) strø

175 g iskaldt smør, i terninger

1 stor eggeplomme

1 ss iskaldt vann

Til kremen:

250 g mascarponeost

2,25 dl kremfløte

4 ss [Natreen](#) strø

finrevet skall av en økologisk sitron

2 ss sitronsaft

2 ss saft av ferskpresset appelsin

1 ss vaniljesukker med ekte vanilje

Toppen/jordbærsaas:

700 g jordbær

ca 8 dråper [Natreen](#) flytende (smak deg frem)



Slik lager du deigen:

Finn frem en paiform, ca 25 cm i diameter.

Ha mel, mandelmel og Natreen strø i en bolle, bruk helst foodprosessor. Bland. Ha i smør i terninger og miks raskt til en smulet konsistens.

Tipp smulene ut på benken og tilsett eggeplomme og 1 liten ss isvann. Kna kjapt sammen deigen. Legg en plastpose (jeg river en brødpose i to i den ene enden slik at jeg får et stort stykke plast) på benken, ha deigen på plastposen og dekk den

med en ny plastpose som er revet opp til et stort stykke. Kjevle deigen ut til en stor og ganske tynn leiv, stor nok til at den dekker hele paiformen og rett over kantene. Plastposetrikket gjør det mye enklere å kjevle uten at deigen klistrer seg. Fjern/løft deigen forsiktig fra benken og over i formen. Dytt deigen godt inn i kantene og skjær av evt overflødig deig langs kanten. Prikk deigen med en gaffel og sett hele formen kaldt i 30 minutter.

Sett ovnen på 200 grader. Ta formen ut av kjøleskapet og dekk den med tinnfolie. Hell over de tørre ertene og stek midt i ovnen i ca 14 minutter. Ta ut av ovnen og fjern folie og erter. Stek videre i 6-7 minuttet til terteskallet er gyllent. La avkjøle helt.

Slik lager du mascarponekrem og jordbærsaas:

Ha mascarpone og Natreen strø i en bolle og rør mykt med en sleiv eller lignende. Pisk kremen halvstiv i en annen bolle, du skal piske den til den får myke topper som ikke sklir ut igjen. Ha kremen over i mascarponeblandingen og vend alt forsiktig sammen til kremen begynner å tykne. IKKE rør for mye. Tilsett sitronskall og saft og appelsinsaft. Vend inn og sett kremen kaldt til du skal bruke den.

Ha 200g av jordbærene i en bolle og mos med en stavmikser. Smak til med flytende Natreen, men pass på at det ikke blir for søtt. Sil jordbærsaasen.

Rens resten av jordbærene og skjær den i skiver. Del hvert bær i 3 eller 4 skiver, avhengig av størrelsen på bærene.

Fordel kremen i det avkjølte terteskallet. Sett jordbærskivene med spissen opp i sirkler fra midten og utover til du får et fint mønster. Ringle sausen over toppen av tertten (evt server den ved siden av om du foretrekker det). KOS DEG.



Bollekake i langpanne med vaniljekrem og bær



Sola skinner, det er søndag, det er pinse. Ute danser vinden med sløret til Bjørkene og det lukter himmelsk av nyslått gress. Alt ligger til rette for en nydelig maidag, men det er ett problem. Meg. Jeg er et drog, en slapp strek, en energiløs og grinete frue som helst vil pakkes inn i dyna som en innbakt burrito. Det er helt tullete og veldig upraktisk, men helt sant. Men i stedet for å irritere meg over at jeg er sliten, hisse meg opp over andres vellykkede utendørsbilder på Facebook eller prøve å ta meg sammen, har jeg bestemt meg for å gi etter. Jeg skal være inne. Jeg skal være sliten. Jeg skal tenne lys og spise bollekake og late som om det er november.

Bare så du vet det.

Denne nydelige bollekaken eller “bollefoccacia”, med vaniljekrem og bær, har jeg funnet hos min megaflinke bloggekollega, Elin fra bloggen krem.no. Du kan sjekke ut den flotte bloggen til Elin [her](#).

Du trenger:

(en stor langpanne ca 28x40cm)

500 g siktet hvetemel

1 dl sukker

25 g fersk gjær eller ca en halv pakke tørrgjær

3 dl melk, du kan lunke den litt om du vil, men den må ikke være varm

75 g smør, smeltet

2 ts kardemomme

1 egg

ca en halv pakke ferdig vaniljekrem

ca 2 dl frosne eller ferske blåbær og/eller bringebær

evt perlesukker og melisglasur til pynt

Ha alle ingrediensene i en eltebolle, hvis du lunker litt på melken går heveprosessen litt fortere. Elt deigen i 7-8 minutter og la heve under plast i ca en time (eller til dobbel størrelse).

Smør en langpanne og/eller ha i bakepapir som du også smører. Press den ferdig hevede deigen jevnt utover i langpannen. Lag hull i deigen med fingrene dine og la deigen heve tildekket i 30 minutter. Trykk ned hullene i deigen og fordel vaniljekrem og bær utover. Ikke gå bananas med bær og krem, da kan kaken bli for fuktig. La heve i nye 30 minutter. Sett ovnen på 220 grader, vanlig over- og undervarme. Stek på nederste rille i 10-15 minutter. Kaken er ferdig når den er gyllen og har en hul lyd når du banker på den. Avkjøl på rist hvis du har brukt

bakepapir, ellers i formen på rist. KOS DEG.



**Lune muffins med bringebær og
hvit sjokolade**



Hvilken dag det er i dag? Det er en være inne så mye du orker dag! En øsende regnværsdag, se på dårlig TV-serie dag og være takknemlig for alt og ingenting dag. En brette alle klærne dag, drikke for mye kaffe dag og tenne alle stearinlys dag. En høre på jazz dag, gå rundt i pysj dag og kose med baby dag. Og bake muffins dag! Og smake mye på røren dag! Og spise dem fortsatt varme dag! Og spise altfor mange muffins dag! Og absolutt ikke angre dag. Det er en slik dag.

Hvis du lurte. ☐

Du trenger:

(ca 20 stk)

125 g mykt smør

125 g sukker

3 egg

2,5 dl melk

300 g siktet hvetemel

2 ts bakepulver

75 g hvit sjokolade, finhakket

frosne bringebær, ca 3 til hver muffins (ca 200-300 g)

perlesukker (kan sløyfes)

Sett ovnen på 200 grader.

Ha papirformer i muffinsbrett.

Pisk smør og sukker hvitt og pisk så inn ett og ett egg.

Bland mel og bakepulver og tilsett mel og melk vekselvis i små mengder. Rør/pisk mellom hver gang du tilsetter melk eller mel. Begynn og avslutt med mel.

Vend tilslutt inn sjokoladen.

Fordel røren i formene, ca 3/4 dels fulle. Dytt omtrent tre bringebær i hver form og strø over perlesukker. Stek midt i ovnen i 15 minutter. Løft forsiktig de ferdig stekte muffinsene ut av brettet og la avkjøle (hvis du klarer) på rist. KOS DEG.



Uimotståelig god sjokolademoussekake med browniebunn og bringebær



Dette føles som et av de innleggene hvor jeg har lyst til å rope: "UIMOTSTÅELIG GOD SJOKOLADEMOUSSEKAKE MED BROWNIEBUNN OG BRINGEBÆR! NEED I SAY MORE?"

Og trenger jeg egentlig si mer? Jo, forresten! En ting til. Den er ganske enkel å lage også. ☐



Du trenger:

Til bunnen:

2 egg

1,5 dl sukker

100 g smeltet meierismør

0,75 dl kakao

0,25 ts salt

1 tsk bakpulver

1,5 dl siktet hvetemel

1,5 dl frosne bringebær, knust lett i en brødpose med feks en kjevle

Til sjokolademoussen:

1,5 dl kremfløte

150 g 70% sjokolade, hakket

100 g Dronningsjokolade, hakket

0,5 dl sukker

0,5 dl vann

3 eggeplommer

3,5 dl kremfløte, pisket (ikke stivpisket)

Til pynt:

1 dobbel Daim, hakket



Slik lager du bunnen:

Sett ovnen på 200 grader. Finn frem en 20 cm bred springform og kle den med bakepapir i bunn. Smør kantene og dekk de også med bakepapistrimler som stikker litt over kanten av formen. (Smøret gjør at papiret fester seg). Pisk så egg og sukker luftig. Tilsett smeltet smør og kakao. Bland sammen mel, bakepulver og salt og tilsett dette i egg-blandingen. Rør sammen til en glatt røre. Hell røren i formen og hell over frosne bringebær. Stek midt i ovnen i ca 27 minutter. Avkjøl i formen på rist.

Slik lager du moussen:

Ha den hakkede sjokoladen i en skål. Kok opp første mengde fløte og hell over sjokoladen. La stå et par minutter før du røren sjokoladen og fløten sammen til en glatt og blank krem.

Pisk andre mengde fløte halvstiv.

Ha eggeplommene i en liten skål og finn frem en elektrisk håndvisp.

Kok opp vann og sukker og dra kjelen av platen. Begynn å piske sukkerblandingen med vispen og hell samtidig i eggeplommer. Pisk til blandingen blir en kremet eggedosis.

Ha sjokoladekrem og eggedosis over i den piskede kremen og bruk en slikkepott til å forsiktig vende alt sammen til en glatt mousse. Hell moussen over den avkjølte bunnen og sett inn i fryseren. La kaken stå å stivne i fryseren i minimum 3-4 timer eller over natten.

La kaken stå i romtemperatur et par timer før servering. KOS DEG.



Oppskriften fant jeg hos "Hembakat"

**Svenske semlor
(fastelavnboller) med
marsipan og jordbærkrem**



Det er søndag, det er fastelaven og som vanlig er jeg litt etter skjema. Jeg hadde nemlig planer om å legge ut denne oppskriften for flere dager siden så du skulle få bakt disse deilige bollene, men så.. Ja, hva skjedde egentlig? Livet skjedde. Tiden sviktet. Fulle dager, små barn og litt mindre overskudd enn jeg kunne ønsket. Men flaks at det var svenske semlor jeg hadde lagd! I Sverige spiser de nemlig semlor fra desember til "påsk", så da har vi god tid. ☐

Fastelavnsboller (fordi fastelaven varer helt til påske):

(18 semlor)

2 ts nystøtt kardemomme (evt vanlig malt)

3 dl melk

25 g fersk gjær

1 1/2 dl sukker

1/2 ts salt

150 g mykt meierismør

1 egg (+ evt ett til pensling)

11-12 dl siktet hvetemel

Til fyllet:

marsipan i tynne skiver

3 dl kremfløte (ca 8 dl hvis du vil fylle alle 18 med krem)

ca 10 jordbær

ca 2 ss sukker (avhengig av hvor sure/søte jordbærene er)

melis (til å drysse over)

Ha alle ingrediensene (**men hold tilbake ca 1 dl mel, dvs start med 11 dl**) i en eltebolle og kjør maskinen på lav hastighet i 10-15 minutter. Tilsett evt litt mer mel, hvis deigen er svært klissete. Så har du to valg: Enten heve deigen under plast i en time i romtemperatur ELLER sette hele bollen dekket med plast inn i kjøleskapet og la den stå der til du har tid til å bake ut bollene, minimum ca 4 timer eller feks morgenen etterpå.

Når deigen er ferdig hevet deler du den i 18 like store emner og triller til runde boller. Legg 9 og 9 boller på to bakepapkledde stekebrett og sett til etterheving under plast. Etterhev i omlag 40-50 minutter. (Hvis deigen er kjøleskapskald ville jeg la den stå ca en time før jeg triller ut bollene evt etterheve dem lenger).

Sett ovnen på 200 grader (over- og undervarme). Når ovnen er varm, steker du bollene (på omgang) midt i ovnen i ca 10 minutter eller til de er gyldne og har en hul lyd når du

banker på dem. Avkjøl på rist.

I mellomtiden kan du lage jordbærkrem! Skjær bærene i små biter og smak til med sukker. Pisk kremen stiv med ca 1 ss sukker. Bland krem og jordbær sammen. Del bollene i to og legg en tynn skive marsipan på bunnen av bollen. Fyll på med krem og sett på resten av bollen. Strø melis over og server. Kos deg!



Pistasjpavlova med hvit sjokolade og jordbærkrem



Julen er over, det er januar og jeg ser ingen grunn til å ikke begynne å tenke på vår og sommer. Eller hva? Julepynten er ute, inn med tulipaner, hvite lys og gåsunger. Jada, jada. Jeg VET hva du tenker. Vinteren er så vidt i gang og det er ennå lenge igjen. Men det gjør ingenting! Det er godt med litt kulde og snø, men det er ENDA bedre når man kan se frem til

sommer og sol. Så da sønnen min ble åtte år i helgen, ville jeg bake en vårlig kake. Sprø og myk pavlova med krønsji pistasjenøtter og biter av hvit sjokolade toppet med syrlig jordbærkrem OG mengder av friske jordbær. Den kaka forsvant fort fra kakebordet, dét kan jeg love deg. ☐

Sommer-kommer-pavlova:

Til bunnen:

6 eggehvitter

300 g sukker

100 g hvit sjokolade, hakket

ca 100 g pistasjenøtter, hakket

1 ts hvitvinseddik

Til kremen:

ca 6 dl kremfløte

3 pakker jordbær

3 + 1 ss melis

en håndfull hakkede pistasjenøtter, til pynt

Sett ovnen på 140 grader. Begynn med å skille eggehvitter fra plommene. Dette er en avgjørende og viktig del av bakeprosessen! Kommer det eggeplommer i hvittene vil de ikke stivne. Bruk rene og tørre redskaper og hender og separer gjerne eggene ett og ett over en bolle som du etter hvert egg heller over i en annen bolle. På den måten slipper du å risikere at du har klart å skille fem egg perfekt også går det galt med det siste..

Pisk så eggehvitter mens du tilsetter sukkeret, en spiseskje av gangen. Når du har pisket ca fem minutter, kan du tilsette eddiken. Fortsett å piske (jeg bruker elektrisk) til du får en stiv og blank marengs som står av seg selv om du lager topper på den og som ikke rikker seg av flekken om du snur bollen med marengs oppned! Vend tilslutt forsiktig inn nøtter og sjokolade. Finn så frem et stekebrett som du dekker med bakepapir. Bre marengsen i en sirkel på ca 22 cm i diameter.

(Tegn sirkel med blyant på baksiden av papiret hvis du ikke vil bruke øyemål). Stek kaken midt i ovnen i 1,5 time. Skru av ovnen og sett en tresleiv eller lignende i døråpningen og la kaken stå der og avkjøles, gjerne over natten.

Når kaken er avkjølt har du den forsiktig over på et kakefat. Mos ca 6 jordbær med en gaffel og rør inn 3 ss melis. Pisk kremfløten stiv med 1 ss melis (hvis du vil ha søtere krem tilsetter du bare mer). Vask jordbærene og skjær de i fire. Like før servering (jeg lagde kaken klar og satt den kaldt ca 1,5 time før servering og det gikk fint) blander du de meste jordbærene inn i kremen, men ikke bland for mye. Det er fint at kremen blir marmorert. Fordel kremen på kaken og topp med jordbær. Strø over pistasjenøtter og server.



Panna cotta med hvit sjokolade, bær og gelelokk



Det er fredag! Vi har ankommet hytta i strålende sol, og september spanderer sommerfølelse og stille sjø. Etter en hektisk uke har jeg endelig tid til å dele denne oppskriften som er perfekt når man vil hente frem sommerminnene utover høsten! Deilig og fløyelsmyk panna cotta med friske eller frosne bær toppet med gele. Enkelt å lage, enkelt å imponere. Alltid kult å kunne imponere. God helg! ☐

Du trenger:

(6 porsjoner med gele, pluss et par uten)

*1 pakke av din favorittgele, jeg brukte bringebærgelé
Ca 250 g blandede bær, velg selv (evt ekstra til pynt)*

5 dl kremfløte

3 ark gelatin

75 g hvit sjokolade, finhakket

1 ts vanilje bean paste (kan erstattes med vaniljesukker eller ekstrakt)

Slik gjør du:

Lag gele etter anvisning på pakken. Ha bær i seks små kopper og la geleen avkjøles før du heller den over bærene. (Hvis du bruker frosne bær kan du bruke varm gele). Husk å la det være nok plass til panna cotta på toppen! (Fyll ca halvfull med bær og gele). La geleen stå kaldt til den er stiv, ca 2 timer.



Lag så panna cotta: Ha fløten i en kjele og varm opp på medium varme. Når fløten når kokepunktet skrur du av varmen og rører

inn vanilje og sjokolade. Rør til sjokoladen har smeltet og blandet seg med fløten. Ta til side og la avkjøle litt. I mens bløtlegger du gelantin i kaldt vann i fem minutter. Klem vannet ut av platene og ha de i en liten skål med 4 ss kokende vann. Rør til gelantinen er fullstendig oppløst. Hell så gelantinen i fløteblandingen og bland. La avkjøle før du heller det over den stive geleen. (Ekstra fløteblanding heller du i små kopper, så har du litt ekstra panna cotta du kan spise med bær). Sett i kjøleskapet over natten. Når du vil servere herligheten finner du først frem tallerkener du vil bruke. Skjær forsiktig rundt panna cotta – laget slik at det blir lettere å løsne. Dypp koppen raskt i varmt vann og legg tallerkenen som lokk over koppen. Tipp oppned og rist litt til desserten løsner og ligger riktig vei på tallerkenen. Pynt med friske bær og server. Kos dere!





Syrlig og fløyelsmyk bringebærmousse med enkel sjokoladebunn



Det er søndag. Det er august. Det er kveld. Jeg byr på dikt og kake. Diktet har jeg kanskje lest for deg før, men må leses minst hver august. Kaken får du for første gang i dag. Den består av en klassisk svensk kladdkake-bunn (les brownies) og en frisk bringebærmousse som smelter på tungen.

Bringebærmousse, baby!

Bunn:

100 g smør
2 egg
2,5 dl sukker
1,5 dl hvetemel
1,5 ts vaniljesukker
0,5 dl kakao

Mousse:

5 plater gelantin
3 dl kremfløte
250 g bringebær
1,5 dl sukker
skall av en økologisk sitron
2 dl yoghurt naturell (vanlig, ikke gresk)

Bringebær og feks mynteblader til pynt

Begynn med å lage bringebærpure ved å mose de med en stavmikser og så sile de. Det tar litt tid å sile, bruk en skje til å røre/presse bærene gjennom silen. Pass bare på å ikke presse frø igjennom, det er jo de vi vil bli kvitt.

Mens du siler, lag kakebunnen. Sett ovnen på 175 grader. Smelt smøret på lav temperatur. Visp egg og sukker hvitt. Bland mel, kakao og vaniljesukker og sikt det i eggedosisen. Hell i smøret og rør alt til en glatt røre. Finn frem en springform på 20 cm. (Min var litt større, det var ok). Ha bakepapir i bunnen. Hell røren oppi og stek midt i ovnen i 20 minutter. Avkjøl. Når kaken er avkjølt, fjern kanten på springformen ved å skjære forsiktig rundt bunnen. Vask springformkanten og tørk den. Sett den på plass rundt kakebunnen og dytt bunnen ut i kantene så det er tett.

Moussen fikser du ved å først legge gelantinen i kaldt vann. Pisk krem. Så har du 3 ss bringebærpure i en liten gryte, resten har du i en bolle sammen med sukker, yoghurt og sitronskall. Rør sammen. Ta opp gelantinen og klem vannet ut av den med hånden din. Ha den i gryten med bringebærpure og smelt på lav varme mens du rører litt. Ha den nå smeltede gelantinen i yoghurtblandingen og bland. Vend tilslutt forsiktig inn krem. Hell moussen oppå kakebunnen. Frys kaken i minst to timer eller natten over. Sett kaken i romtemperatur en time før servering. Pynt med bringebær og mynteblader. Kos deg.



August

August er det mykeste myke jeg kjenner,
denne skjelvende streng mellom sommer og høst,
denne dugg av avskjed i mine hender.

Dette hemmelige milde inn over jorden,
denne lyende stilhet:

Tal Herre, tal!

dette lyset som hviler

på modningens høyde,

dveler

og synker mot visningens dal.

Disse kvelder da trær

er som skygger i skyggen.

Denne etterårsfred over sted og forstand.

Jeg har drømt at jeg seilte mot evigheten,

og en kveld i august var den første

besynderlig duse kjenning av land.

Jeg vet midt i alt det jeg ikke vet:

August er det mykeste myke jeg kjenner,

myk som sorg og som kjærlighet.

Einar Skjæraasen



Bringebærflette med creme fraiche og perlesukker



Det er sommer, det er august, det er mandag. Ute herjer et tordenvær, inne hersker fred og ro. Jeg har fortsatt fri. Ennå noen dager holdes hverdagen på avstand, ennå litt tid til å gjøre det jeg vil, når jeg vil. Som å bake. En nydelig, og ikke altfor søt, gjærbakstflette med creme fraiche, blåbærsyltetøy, sitron og friske bringebær. Deilig sommerfrokost, eller?



Frokostflette:

1,25 dl melk

0,75 dl vann

2 ss smør

ca 7,5 dl siktet hvetemel

3 ss sukker

0,5 ts salt

2 ts tørrgjær

1 egg

Fyllet:

115 g creme fraiche

skall og saft av ca 0,5 sitron

ca 1 ts sukker

ca 1 dl blåbærsyltetøy

ca 2 dl friske bringebær

Til å pensle:

1 egg

1 ts vann

perlesukker

Slik lager du deigen:

Smelt smør i en kjele. Ha i melk og vann og varm væsken til den er lunken, dvs ikke kald lenger, men IKKE varm. Ha **5 dl** mel, salt, sukker og gjær i en eltebolle og tilsett væsken og egget. Elt i et par minutter. Ha så i ca 2,5 dl mel. Tilsett litt etter litt til deigen samler seg og slipper kanten av bollen. Elt i 5 minutter. Sett til heving under plast i 45 minutter.

Ha creme fraiche, sitronskall og sukker i en bolle og bland sammen.

Finn frem et bakepapir og legg det på kjøkkenbenken. Ta deigen ut av bollen og kna den lett. Legg den midt på bakepapiret og kjevle den ut til et ganske tynt rektangel. Smør creme fraiche

blandingen i et jevnt lag midt på rektangelet. Husk å ha nok plass på sidene, se bilder under. Klatt blåbærsyltetøy utover creme fraichen og smør det ut med en kniv. Skvis sitrønsaft over og fordel bringebær på toppen.



Skjær to snitt på toppen av rektangelet og brett ned (se bilde 1), gjenta på motsatt side. Skjær strimler på skrå på hver side, forsøk å lage ca like mange (bilde 2). Flett så deigstrimlene ved å legge over fra annenhver side (bilde 3). Skjær bort evt overflødig deig. Legg et stekebrett ved siden av fletten og ta tak i bakepapiret og skli fletten med bakepapiret opp på stekebrettet. Dekk med plast og etterhev i 40 minutter. Sett ovnen på 190 grader. Pisk sammen egg og vann i en bolle og pensle fletten med egg. Strø over perlesukker. Stek midt i ovnen i 20-25 minutter til fletten er gylden og

får en hul lyd når du banker på den. Avkjøl på rist. KOS DEG!



Morellmuffins med mørk sjokolade



I dag kommer en oppskrift på noen deilige muffins med sommerens moreller og litt mørk sjokolade. Fordi det er malte mandler i røren, er selve muffinsen usedvanlig god. Jeg unnlot å ha sjokolade og moreller i halvparten av røren (for barnas skyld) og de ble også helt fantastiske. Ta deg en pause fra solen og bak disse. Det er de verdt!



Morellmuffins:

(12 små muffins)

200 g mykt smør

140 g siktet hvetemel eller spelt

200 g sukker

3 egg

1,5 ts bakepulver

75 g malte mandler

2 ss melk

1 ts vaniljeekstrakt

100 g mørk sjokolade, hakket

ca 100 g moreller, ta ut steinen og del de i fire

Sett ovnen på 180 grader. Finn frem et muffinsbrett og ha i 12 papirformer. Ha smør og sukker i en bolle og pisk til en luftig røre. Tilsett ett og ett egg og pisk godt mellom hvert egg. Bland mel, bakepulver og malte mandler i en annen bolle og vend melblandingen inn i smør/eggblandingen. Rør inn melk, sjokolade og vaniljeekstrakt. Vend til slutt inn moreller. Fyll røren i formene med en spiseskje og stek i 20-25 minutter midt i ovnen. Avkjøl på rist. SPIS.



Blueberry peach cobbler



...Eller blåbær og ferskenpai, som vi sier på godt norsk. Denne deilige desserten minner litt om en smuldrepai og er en sommerfavoritt i vår familie. Kanskje noe å tenke på nå som blåbærsesongen nærmer seg? ☐

Syrlig fruktpai:

3 modne fersken eller nektariner, i båter

ca 350 g blåbær, frosne kan fint brukes

saft av ca 0,5 sitron

1 ss sukker

1 ss siktet hvetemel eller spelt

Til paideigen:

150 g siktet hvete eller speltmel

2 ts bakepulver

2 ss sukker, pluss litt ekstra for å strø over

80 g (usaltet) smør, kaldt og i terninger

ca 1,4 dl rømme

Evt melis til pynt

Sett ovnen på 200 g. Ha smør, sukker, mel, bakepulver og en klype salt (om du bruker usaltet smør) i en foodprosessor og kjør til alt har en smulete konsistens. Tipp over i en bolle. Tilsett rømme og rør til en myk deig. Ha frukten i en paiform eller ovnsfast fat. Tilsett mel, sitronsaft og sukker og rør til alt er blandet. Lag så valnøtt store kuler av deigen, trykk de flate og fordel over frukten som en litt ujevnt lokk. Det gjør ikke noe om det ikke dekker fullstendig. Strø litt sukker over til slutt.

Stek midt i ovnen i 25 minutter til deigen er gylden og frukten bobler. Server varm eller lunken med vaniljeis. KOS DEG.

