

Saftig sjokoladekake med luftig melkesjokoladeglasur



Denne sjokoladekaken er, i all beskjedenhet, en av de beste jeg har smakt. Og jeg skulle ønske jeg hadde en god unnskyldning eller anledning da jeg bakte den, men sannheten er at jeg gjorde det bare fordi jeg hadde lyst. Og jeg angrer ikke. Selv om jeg måtte gi den bort på Facebook i redsel for å spise alt selv. Men vet du hva det fine er? At nå kan du også bake den bare fordi du har lyst! Og det er tomt her, så bare send restene dine til meg. Om det blir noen. ☐



Du trenger:

Til bunnen:

200 g smør

200 g hvitt sukker

200 g brunt sukker
2,5 dl vann
250 siktet hvetemel
3 ts bakepulver
5 ss kakao
2 egg
125 g seterrømme

Til glasuren:

175 g smør
3 ss kakao
2 ss seterrømme

1 ss sterk kaffe
100 g melkesjokolade, finhakket
200 g melis
1 egg

Slik lager du kaken:

Sett ovnen på 180 grader.

Smør og mel to runde former, 23 cm i diameter.

Ha smør, sukker og vann i en litt stor gryte og varm opp forsiktig til alt har smeltet. Bland godt sammen. Ta gryten av varmen og tilsett hvetemel, kakao, bakepulver, egg og rømme. Rør alt sammen til en jevn røre og fordel så røren jevnt i de to kakeformene. Stek midt i ovnen i ca 22-25 minutter. Stikk bunnen med en tannpirker (i tre) eller lignende. Hvis det fortsatt fester seg kakerøre til pinnen, så stek den litt til. Hvis pinnen er ren eller kun har et par smuler på seg, er bunnene ferdige. Ta dem ut og la avkjøle litt i formene før du forsiktig legger dem over på en rist. Avkjøl helt.

Slik lager du glasuren:

Smelt smøret på svak varme sammen med kakao. Rør inn rømme og melkesjokolade og bland forsiktig til sjokoladen har smeltet. Tilsett kaffe og melis og rør til du har en glatt glasur. Sett kaldt i ca en time.

Når glassuren er helt kald, pisker du den opp med en elektrisk visp. Ha i egget etter ca 1 minutt og pisk til en lys og luftig drømmeglasur! NB. Ta en god spiseskje med glasur og nyt! ☐

Legg en kakebunn på et fat og topp med ca 1/3 av glassuren. Legg den andre bunnen oppå og pynt kaken med resten av glassuren. Holder seg fantastisk god i dagesvis, bare oppbevar den kaldt.

KOS DEG.



Mine beste morgenbrød!



I. Dag. Våknet. Babyen. Min. Fem.

Fem.

Det. Er. Ikke. Greit.

Det. Er. Altfor. Tidlig.

**Hva. Gjør. Man. For. Å. Få. Tiden. Til. Å. Gå. Når. Man.
Våkner. Fem.**

Man. Baker. Sykt. Gode. Brød.

Og. Tenker. På. At. Alt. Går. Over.

Spiser. Brød. Med. Smør.

Vekker. Mannen.

Og. Legger. Seg. Og. Sover.

Du trenger:

(2 brød)

1 pose tørrgjær

6 dl lunkent vann

2 ts salt

2-3 ss mørk sirup

3 ss mykt meierismør

3,5 dl siktet rugmel

12,5 dl siktet hvetemel

Ha alle ingrediensene i en eltebolle og elt deigen i 10 minutter.

Kle to brødformer med bakepapir.

Ha deigen på benken og form til to avlange emner. Legg emnene over i brødformer, strø evt over litt mel og sett dem midt inn i en KALD stekeovn. Skru ovnen på 200 grader og stek i 50 minutter. Brødene hever i ovnen mens temperaturen stiger. Ta brødene ut av formene og avkjøl på rist. KOS DEG.



Svensk ostepai med tomat- og

aspargessalat. Og storhandel på Strømstad Mat.

ANNONSE



Folkens, se det for deg. Det er en helt vanlig dag, kanskje en hverdag. Du har fri, eller akkurat ferdig på jobb og setter deg i bilen. Det er sol, du hører på musikk og kanskje har du selskap av noen du liker, kanskje har du med barn. Du ser ut av vinduet, grønne jorder, hvite hus og røde låver. Og plutselig, plutselig er du i Sverige. Du merker det fordi veiene er litt bredere, gresset litt grønnere og skriften på veiskiltene litt annerledes. Det går så fort, bare halvannen time. Babyen din rakk ikke våkne en gang. Du er fremme. I Strømstad. På Gallerian, Strømstad. Du finner en gratis parkeringsplass og rusler opp til det lyse, luftige kjøpesenteret. I kaffesjappa kjøper du en Cortado. Dobbel. Og

to biscotti (en med sjokolade, og en vanlig), for what the heck, du er jo i utlandet! Kanskje tar du deg en liten runde. Ser litt på barneklær, kjøper den kosebuksa i mørkeblå som de var utsolgt for i Oslo. Stikker innom den flotte interiørbutikken og peker deg ut et par godbiter du skal plukke med deg før du drar. Så kjøper du deg en flaske vann (for du vet at det du skal gjøre vil ta litt tid), og så går du inn.

I Strømstad Mat.



Foto: Igor Nilsen

Du går rett inn i en frodig frukt- og grøntavdeling, med stort økologisk utvalg til svært gode priser. Og sånn fortsetter det bare. Hyller på hyller med alt du kan ønske deg av mat og drikke. Mengder av økologiske alternativer, og det aller meste er mye billigere enn i Norge. I den 40 meter lange ferskvaredisken får du smaksprøver og kyndig veiledning og fordi utvalget er så bredt, får du alt du trenger i samme

butikk.



Foto: Igor Nilsen

Og hvordan vet jeg dette? Jo, fordi alt sammen hendte meg da jeg var på bloggtur til [Strømstad mat](#).

Inkludert det med kosebuksa og de to biscottiene. ☐



Foto: Igor Nilsen



Foto: Igor Nilsen

Og så over til dagens oppskrift!

En fantastisk god ostepai som er perfekt til piknik, brunch, koldtbord osv. Jeg har brukt tre nydelige oster, økologisk mel, smør, egg og fløte. Paien er toppet med en god salat laget av blant annet økologiske tomater, økologiske urter og superbillig asparges. Alt sammen kjøpte jeg på Strømstad mat.



Svensk ostepai med tomat- og aspargessalat:



Du trenger:

Til paien:

1 dl økologisk grahamsmel (kan erstattes med sammalt hvetemel)

2,5 dl økologisk siktet hvetemel

150 g økologisk smør

2 ss isvann

50 g vellagret Greve ost, revet

50 g vellagret Prest ost, revet

50 g økologisk parmesanost, revet

1 dl rømme

2 dl kremfløte

3 økologiske egg

salt og pepper

1 ts sennepspulver

0,5 ts worstersaus

0,5 ts paprikapulver

0,25 ts cayennepepper

Til salaten:

ca 10 asparges, kokt i 2 minutter og så avkjølt i iskaldt vann

ca 10-12 små tomater i ulike farger og fasonger, delt i fire

ca 0,25 finhakket rødløk

en liten håndfull hver av finhakket basilikum og bladpersille, finhakket

litt god balsamicoeddik og olivenolje til å ringle over, ca 1-2 ss av hver

smak til med litt salt og pepper

Slik lager du paien og salaten:

Ha alle ingredienser til salaten unntatt olje og balsamico i en skål, og bland lett. Ringle over olje, balsamico rett før servering og smak til med salt og pepper.

Lag deigen ved å ha alle ingredienser i en foodprosessor og kjør til deigen samler seg evt at du klarer å klemme smulene sammen med hendene til en deig. OBS viktig at smør og vann er iskaldt! 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 ertes. Stek i to minutter til. Sett til side. Dette kalles å blindbake paiskallet.

Legg revet ost i paiskallet. Pisk sammen egg, fløte, rømme, worstersaus og krydder. Hell eggeblandingen forsiktig over i paiskallet. Stek paien på 200 grader i 25 minutter. Avkjøl i formen på rist. Server salat ved siden av eller oppå paien. KOS DEG.

[HER](#) kan du lese mer om Strømstad mat. ☐



**Vanvittig
hvitløksbagger!**

gode



I riktig gamle dager, da jeg ennå bare var en ung studine, laget jeg meg en liste over kriteriene min fremtidige ektemann skulle ha. Listen gikk omtrent som følger (sikkert mye jeg har glemt):

- snill
- høy (jeg er tross alt nesten 1,80)
- kjekk
- morsom
- musikalsk (pluss i boken for gitarspilling)
- helst tro på Gud (eller hvertfall respektere at andre gjør det)
- må like god mat og HVITLØK

Da jeg traff han jeg er gift med nå, kunne jeg til min store

glede raskt kvittere av på disse punktene, inkludert gitarspilling. I ettertid viste det seg at det med gitaren dessverre bare var et sjekketriks..

Men heldigvis har jeg hvitløken! Den skal ingen ta fra meg.



Du trenger:

(4 baguetter)

4 dl lunkent vann

25 g gjær

1 ss honning

2 ts maldonsalt

100 g speltmel

100 g durumhvete+100 g ekstra til utbaking

300 g siktet hvetemel

2 ss olivenolje

Hvitløkssmør:

100 g smeltet meierismør

2 fedd finhakket hvitløk

1 ts tørket timian

Topping:

Maldonsalt

Slik gjør du:

Løs opp gjæren i vannet i en eltebolle og tilsett honning, olivenolje og salt. Ha i speltmel, 100 g durumhvete og hvetemel og elt deigen i 15 minutter. Sett til heving under plast i ca 60 minutter.

I mellomtiden blander du smeltet smør, hvitløk og timian.

Dekk er stekebrett med bakepapir.

Når deigen har hevet en time har du en raus mengde durumhvete på benken og tipper deigen oppå melet. Vend deigen, slik at du har mel både oppå og under.

Skjær deigen i fire like store deler med en skarp kniv. Dra/klapp hvert emne ut til en flat og avlang pølse, (omtrent like lang som stekebrettet) og legg på stekebrettet (på langs). Pensle med hvitløkssmør og snurr/tvinn brødene til lange spiraler. Prøv å behold så mye som mulig av smøret inne i spiralen. Gjenta med alle fire emnene og dekk med et rent kjøkkenhåndkle. La etterheve i 30 minutter. Sett ovnen på 220 grader. Når baguettene er ferdig hevet, pensler du dem med resten av smøret og strør over maldonsalt. Stek midt i ovnen i ca 20 minutter eller til gylne og de har en hul lyd når du

banker på dem. Avkjøl på rist. KOS DEG.



Myke havresnurrer



Vet du hva? Jeg har en mørk dag. En mørk og grå dag med svart og hvitt i kantene. Sjelen min er et sort hull, det herjer liten tornado som suger opp alt som er lyst og fint og etterlater et krater av sandpapir og stein. Det er akkurat som om all sola og junipositivismen må avbalanseres av et par drittdager, før mitt gamle Jeg gjenoppstår som en fønixbollefrue fra asken. Slik er det. Og det er ikke mye som hjelper. Bare nybakte rundstykker med smør på. Det hjelper mot alt.

Du trenger:

(14 stk)

2 dl fløte/kremfløte (kan ertattes med melk)

3 dl lunkent vann

25 g fersk gjær

1 ss olivenolje eller smeltet smør

1 liten ss maldonsalt

1 ss honning (evt sukker)

200 g lettkokte havregryn

450 g siktet hvetemel

*4 ss frø etter ønske (feks sesamfrø, linfrø og solsikkefrø),
kan sløyfes*

1 sammenvispet egg, til penslig

Slik gjør du:

Ha fløte, vann og gjær i en eltebolle og la gjæren løse seg litt opp. Tilsett salt, honning, olje og havregryn og rør kjapt rundt. Tilsett hvetemelet og elt deigen i 7-8 minutter. Dekk bollen med plast og la heve i en time.

Ha deigen på kjøkkenbenken og elt den lett. Del i 14 like store emner. Trill hvert emne til en pølse og tvinn dem fra midten og utover til deigen tvinner seg og skaper en slags spiral. (Se bilde under). Dytt endene litt under spiralen og legg på et bakebrett kledd med bakepapir.



La etterheve under et rent kjøkkenhåndkle i ca 40 minutter.

Sett ovnen på 225 grader.

Bland evt frø sammen i en liten skål. Pensle snurrene med egg og strø over frø om du vil. Stek midt i ovnen i 15 minutter. Avkjøl på rist. SPIS.



**Rask og enkel ostekake med
kirsebærtopping**



Denne ostekaken er så god at jeg fikk bestilling på den etter at jeg sendte med kakerester på jobben til mannen min! Lite visste denne kollegaen hvor sabla enkelt det er å lage denne deilige kaken. Da hadde han nok smelt den sammen helt selv. ☐



Du trenger:

200 g digestive kjeks

80 g smeltet smør

300 g Philadelphia ost, naturell

60 g melis

1 ts vaniljeekstrakt

1 ts sitronsaft

finrevet skall av en økologisk sitron, kun det gule

2,5 dl kremfløte

Til topping:

1 glass Lerum kirsebærsyltetøy, du trenger ikke bruke alt

Slik gjør du:

Knus kjeksen til fine smuler, jeg pleier å ha kjeksen i en plastpose og denge løs på dem med en kjevle. Bland kjekssmulene med smeltet smør og fordel blandingen i bunnen av en springform, ca 21 cm. Press smulene ned, slik at de blir en tett kakebunn.

Finn frem en bolle og visp kremost, melis, vanilje, sitrønsaft og skall sammen. I en annen bolle pisker du fløten, den skal være halvstiv og ikke rennende. Vend kremen inn i osteblandingen, massen vil tykne. Fordel den jevnt over kjeksbunnen og dekk med feks tinnfolie. Sett til avkjøling i kjøleskapet i minimum tre timer og gjerne natten over. Topp med kirsebærsyltetøy og KOS DEG.



Luksustoast med røkelaks, stekt egg og avocado



Blir du også litt lei av de samme kjedelige brødmåltidene? Da MÅ du prøve denne digge blingsen! Nydelig kombinasjon av laks, egg, Philadelphiaost og avocado. Bare å glede seg! ☐

Du trenger:

(En porsjon)

litt smør

2 skiver brød

1 egg

2 skiver røkelaks

0,5 avocado, skivet

noen tynne skiver rødløk

ca 1 ts philadelphiaost naturell (kan sløyfes)

1 håndfull salatblader

litt frisk sitronsaft + en sitronbåt til servering

salt og pepper

Slik gjør du:

Ha smør på begge sider av begge brødsnivene. Kutt ut en sirkel eller et hjerte i den ene skiven. Varm en stekepanne til medium varme og stek brødene i ca tre minutter på den ene siden. Snu skivene og knekk egget ned i midten av skiven som har et hull. La steke 3 minutter til. Ta ut brødsnivene uten egg og legg et lokk på pannen og la egget steke ferdig (du velger selv om du vil ha myk plomme osv).

Smør litt Philadelphia på den ene skiven og fordel laks, salat, avocado og rødløk oppå. Skvis over sitron og salt/pepper. Legg eggeskiven på toppen og SPIS.



**Grove pizzasnurrer i stor
langpanne**



Det er sommer og sesong for alle slags avslutninger. Tipper det slår an med saftige pizzasnurrer som et alternativ til alle kakene! Jeg bare nevner det. ☐

Du trenger:

(30 stk)

Til deigen:

4 dl vann, lunkent

3,5 dl sammalt hvete, grov

ca 7 dl siktet hvetemel

1 pose tørrgjær

2 ss olivenolje

1 ts salt

Til fyllet:

250 g kokt skinke, strimlet

500 g revet hvitost

Tomatsaus:

2 ss olivenolje

400 g hermetiske tomater

3 ss tomatpure

1 stort fedd hvitløk, hakket

1 gulrot, revet

0,5 løk, hakket

0,5 ts tørket oregano

0,5 ts tørket basilikum

1-2 ss sukker

salt og pepper

2 ts balsamico eddik

Slik lager du sausen:

TIPS: Tomatsaus blir bare bedre jo lenger den får stå under lokk å putre. Dessuten kan den gjerne lages flere dager i forveien, bare oppbevar den kaldt. NB. Tomatsaus kan også fryses.

Varm oljen til litt under middels varme i en kjele og surr gulrot, hvitløk og løk i noen minutter. Ha i resten av ingrediensene til sausen (unntatt sukker, salt og pepper) og kok opp. La koke så lenge du har tid, minimum 20 minutter. Smak til med sukker, salt og pepper. Kjør glatt med en stavmikser. Sett sausen til side.

Slik lager du deigen:

Ha alle ingrediensene til deigen i en eltebolle. Elt deigen i ca 10 minutter. Deigen skal slippe bollen og ikke være klissete. Om deigen virker veldig våt/klissete kan du tilsette en og en spiseskje siktet hvetemel mens du elter deigen. Pass på å ikke bruke for mye mel, det er bedre å evt bruke mel når du skal kjevle etterpå.

Sett deigen til heving under plast i 60 minutter.

Kle et stekebrett med bakepapir.

Ha deigen på benken. Kna den lett og del den i to like store deler. Kjevle den ene delen til et rektangel, ca 25×35 cm. Bre noen spiseskjeer tomatsaus utover leiven og strø over halvparten av skinken og nesten halvparten av osten. (Greit å spare litt til toppen av snurrene).

Rull leiven tett sammen fra langsiden slik at du får en pølse.

Skjær pølsen i tre like store deler. Del så hver del i 5 skiver. Det er ikke så farlig om skivene er litt ujevne i størrelsen, men forsøk å lage dem like store. Legg skivene med snittsiden opp på stekebrettet. Press dem litt ned med hånden din.

Gjenta med den andre delen av deigen.

Du skal tilslutt ha fem rader med seks pizzasnurrer i hver rad på stekebrettet, så de skal ligge ganske tett. Når de ligger så tett, "hjelper" de hverandre opp mens de hever.

La etterheve i 30 minutter under et rent kjøkkenhåndkle. Sett ovnen på 225 grader. Strø over resten av osten. Stek midt i ovnen i 15-16 minutter, eller til de har en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist. NB. Det kan være at de må avkjøle på bakepapiret oppå risten da det kan være litt vanskelig å fjerne papiret pga den smeltede osten.

Det kan være litt vanskelig å løsne bollene fra hverandre.
Bruk evt en kniv til å skjære dem løs.

KOS DEG.



Pai med choritzo, brokkoli og fetaost



Vet du hva? Jeg elsker pai!

Og hver gang jeg lager pai, tenker jeg: Hvorfor lager jeg ikke dette oftere?

Og hver gang jeg koser meg med pairester til lunsj, tenker jeg: Hvorfor lagde jeg ikke mer?

Vet du hva? Denne paien ble sinnsykt god. Du må lage den!

Og hver gang du lager den, kommer du til å tenke: Hvorfor gjør jeg ikke som Bollefrua sier litt oftere? ☐

Du trenger:

Til bunnen:

150 g smør

200 g hvetemel

2 ss iskaldt vann

Til fyllet:

100 g fetaost, i terninger

150 brokkoli, i små buketter

80 g choritzo, skivet/strimlet

1 løk, finhakket

1 vårløk, skivet

100 g Jarlsberg, revet

1 fedd hvitløk, finhakket

salt og pepper

3 egg

3 dl fløte

Slik lager du bunnen:

Lag deigen ved å ha alle ingredienser i en foodprosessor og kjør til deigen samler seg evt at du klarer å klemme smulene sammen med hendene til en deig. OBS viktig at smør og vann er iskaldt! Ha deigen på benken og dekk den med plast (jeg river en brødpose i to i den ene enden slik at jeg får et stort stykke plast). 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 sett til side. Dette kalles å blindbake paiskallet.

Kok brokkoli i 2 minutter og la renne av i et dørslag. Stek choritzo (i eget fett) på middels varme til den er gjennomstekt og litt sprø, ta ut av pannen og legg til side. Surr løk, hvitløk og vårløk i fettene som er igjen til det mykner. Ha fetaost, jarlsberg, choritzo, løk, brokkoli, vårløk og hvitløk i paiskallet. Pisk sammen egg, fløte, en klype salt og litt pepper. Hell/fordel over i paiskallet og stek videre i ovnen (på 200 grader) i ca 30 minutter. SPIS eller avkjøl og sett kaldt til du ønsker å servere den (gjerne til dagen etter). Pai kan også fryses. Lunk den gjerne før den serveres.

Rabarbrakake med vaniljekrem



Har du rabarbra? Kjenner du noen som har rabarbra? Eller vet du om et sted du kan rappe rabarbra? Da må du bake denne myke,

saftige og super vaniljete rabarbrakaken! Og hvis svaret på alle spørsmålene ovenfor er nei, kan du bytte ut rabarbra med eple. Blir sabla godt uansett! ☐

Du trenger:

200 g mykt smør

1,2 dl sukker

2 egg

3 dl siktet hvetemel

1 ts bakepulver

40 g vaniljesauspulver

1-2 stilker rabarbra, i tynne skiver

smeltet smør, sukker og kanel til toppen

ca 2 dl vaniljekrem (kjøp ferdig eller bruk oppskrift under)

Vaniljekrem:

2 dl melk

1 dl fløte

3 ss sukker

1 ts vaniljesukker med vanilje eller frø fra en vaniljestang

1 ss potetmel

2 eggeplommer

Slik lager du vaniljekrem:

Ha alle ingrediensene i en liten kjele og varm opp til kokepunktet mens du rører/visper konstant. Blandingen skal ikke koke, men vil tykne like under kokepunktet. Hell kremen

over i en bolle og dekk med plast tett inntil kremen for å hindre snerk. Avkjøl i kjøleskap. Du kan gjerne lage kremen dagen før.

Slik lager du kaken:

Sett ovnen på 170 grader.

Ha bakepapir i bunnen og smør kantene i en form som er ca 21cm i diameter. Pisk smør og sukker hvitt. Pisk inn ett og ett egg. Rør inn mel, bakepulver og vaniljesauspulver. Bre halvparten av deigen i bunnen av formen. Smør et lag med vaniljekrem over deigen. Fordel resten av deigen over vaniljekremen og legg over rabarbrabiter på toppen. Pensle med litt smeltet smør og strø over sukker og kanel. Stek midt i ovnen i 60 minutter. Avkjøl kaken i formen på rist. Serveres som den er eller med litt god is. 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.



Ti enkle og smakfulle retter til koldtbordet

Her har du noen forslag til enkel og god mat til sommerfesten, konfirmasjon, 17.mai, jentekveld osv. Håper du finner noe som smaker! ☐



<http://bollefrua.no/2015/12/27/verdens-beste-waldorfsalat/>



<http://bollefrua.no/2015/02/02/rokelaks-med-limekrem/>



<http://bollefrua.no/2015/01/24/innbakt-asparges-med-parmaskinke-og-parmesan/>



<http://bollefrua.no/2014/08/16/eltefrie-baguetter-med-hasselnotter-og-rosmarin/>



<http://bollefrua.no/2013/05/27/lekker-rokelakspate-til-koltdbordet/>



<http://bollefrua.no/2015/01/21/devilled-eggs-med-feta-rodlok-og-kapers/>



<http://bollefrua.no/2013/08/27/potetsalat-med-sennepsdressing-og-choritzoplse/>



<http://bollefrua.no/2012/11/18/marinerte-kyllingvinger-fra-stange-asian-style/>



<http://bollefrua.no/2015/08/15/nydelige-sommerspyd-med-choritzo-basilikum-og-soltorket-tomat/>



<http://bollefrua.no/2016/02/01/luftig-brytebrod-med-pesto-og-parmesan/>

**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.



Fylt buffetbrød med skinke, soltørket tomat og mozzarella



Hvis du kjenner meg, så vet du det: Jeg er en hund etter høytider. Og 17.mai? 17.mai gleder jeg meg til hele året. Tradisjonen tro serverer jeg koldtbord på ettermiddagen, så nå har jeg begynt å fylle fryseren med godsaker. Dette brødet egner seg like bra til fest og konfirmasjon eller som tilbehør til salat eller suppe. Anbefales!

Du trenger:

(et stort brød)

25 gram fersk gjær/0,5 pose tørrgjær

3 dl lunkent vann

1 ss flytende honning

2 ss olivenolje

1 ts salt

ca 7 – 8 dl hvetemel

Fyll:

200 gram mozzarella, revet

200 gram røkt skinke, i strimler

ett lite glass marinerte soltørkede (cherry)tomater

fersk oregano, en liten håndfull

frisk basilikum, en liten håndfull

ca 1 ts tørket oregano



Begynn med å smuldre gjær i en bakebolle (jeg bruker kjøkkenmaskin) og rør den ut i vannet. Tilsett honning, salt og olje og rør rundt. Så tilsetter du mel mens eltekloa går rundt til deigen slipper bollen eller ikke er for klissete. Det er aldri bra med for mye mel, men du skal kunne kjevle den, så den må kunne samarbeide. Hev deigen i 40 – 50 minutter under plast, ha deigen på kjøkkenbenken (bruk litt mel) og kjelve så ut til et rektangel, deigen skal være ca 1 cm tykk. Fordel skinke, ost, tomat og urter over deigen. Rull deigen på langs til en pølse. Form til en runding og knip endene godt sammen. Legg med skjøten ned på et bakepapirkledd stekebrett og dekk med et rent håndkle. La etterheve ca 40 minutter og sett ovnen på 250 grader. Når brødet er ferdig hevet, setter du det midt i ovnen og skrur varmen ned til 200 grader. La steke i 28-30 minutter eller til det er gyllent og har en hul lyd når du banker på det. Avkjøl på rist. KOS DEG.

NB! EN PRAKTISK BESKJED: ALLE MINE E-POST-FØLGERE BLE DESSVERRE SLETTET I FORBINDELSE MED NY NETTSIDE, SÅ REGISTRER DEG PÅ NYTT DERSOM DU ØNSKER MINE OPPSKRIFTER RETT I INNBOKSEN. ☐



**Sitronkake alla the
Hummingbird Bakery**



Det er torsdag, det er kveld, det er april. Ute klamrer fortsatt dagslyset seg fast i trærne, men må snart vike for det vårmyke mørket. Ennå ligger årstiden på vippen, ennå vinger våren i det magiske tomrommet hvor alt bare er knopper og løfter om sommer, før den bryter ut i all sin prakt. Jeg elsker disse få dagene, hvor forventningene feier over meg og det er så mye å se frem til. Men bjørka utenfor vinduet mitt kommer ikke til å vente mer, den er klar for fest og er sprekkeferdig over å vise frem sin nye, grønne kjole.

Og jeg har bakt den perfekte kaken for de tidlige vårdagene. En frisk og syrlig formkake, men fortsatt trygg og myk og saftig – det perfekte følge til en kopp varm te.

Du trenger:

Til kaken:

320 g sukker

3 egg

revet skall av 2 økologiske sitroner

350 g hvetemel

1,5 ts bakepulver

0,5 ts salt

2,5 dl melk

0,5 ts vaniljeekstrakt

200 g smeltet meierismør

Sitronsirup:

saft av 1 økologisk sitron

50 g sukker

▪ *1 dl vann*

Kle en brødform på ca 23×13 cm med bakepapir og sett til side.

Sett ovnen på 170 grader.

Pisk sukker, sitronskall og egg til eggedosis, smelt smøret. Bland hvetemel, salt og bakepulver og sikt i en bolle. Rør sammen melk og vanilje i en annen.

Ha en tredjedel av melblandingen i eggedosisen og pisk godt sammen. Tilsett så en tredjedel av melken og bland igjen. Gjenta denne prosessen to ganger til. Hell tilslutt i det smeltede smøret og pisk i noen minutter til.

Hell røren i formen og stek midt i ovnen i ca 1 time og 30 minutter.

Mens kaken steker, lager du sirup.

Ha alle ingrediensene i en liten kjele og kok opp på lav varme. Skru opp varmen litt og la koke til væsken er redusert

til ca halv mengde og har en sirupsaktig konsistens.

Når kaken er ferdig stekt (stikk en tannpirker i den, om den kommer ut "tørr" er kaken ferdig) fordeler du sirupen over den varme kaken med en skje. La avkjøle litt i formen, før du løfter over på rist. KOS DEG.

NB! EN PRAKTISK BESKJED: ALLE MINE E-POST-FØLGERE BLE DESSVERRE SLETTET I FORBINDELSE MED NY NETTSIDE, SÅ REGISTRER DEG PÅ NYTT OM DU ØNSKER MINE OPPSKRIFTER RETT I INNBOKSEN. ☐