

Saftig sjokoladecake 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.



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 sitrønsaft

finrevet skall av en økologisk sitron, kun det gule

2,5 dl kremfløte

Til topping:

1 glass Lerum kirsebørsyltetøy, 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 kjeks-bunnen og dekk med feks tinnfolie. Sett til avkjøling i kjøleskapet i minimum tre timer og gjerne natten over. Topp med kirsebærsyltetøy og KOS DEG.



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 hvetete, 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.



Enkle pikekyss i rødt, hvitt og blått!



Det er dagen før dagen. Jeg har vasket gulv, bakt kake og plukket blomster. Flaggene er funnet frem og jeg skulle gjerne ha skrytt på meg å ha strøket skjorter, men jeg må skammelig innrømme at det er det svigermor som har gjort. (Tusen takk!)

Men pikekyss har jeg laget helt sjæl! Og de skal svigermor få smake i morgen. (Vær så god!) ☐

Du trenger:

4 eggehviter (vær nøye når du skiller plomme og hvite)

2,5 dl sukker

2 ts maisenna

1 ts sitronsaft

evt rød og blå konditorfarge eller annen farge om du ønsker

Slik gjør du:

Sett ovnen på 100 grader, vanlig over- og undervarme.

Pisk eggehviten til de skummer. Tilsett sukker gradvis, en spiseskje av gangen. Blandingen må piskes i flere minutter. Marengsen skal være blank og stiv. Rør tilslutt inn maisenna og sitron. Hvis du ønsker fargestriper på pikekysene, må du lage striper med konditorfarge på innsiden av en sprøytepose før du har marengsen i posen. Sprøyt små topper på et stekebrett kledd med bakepapir, de kan stå veldig tett fordi de vil ikke ese ut i ovnen. Stek midt i ovnen i 60 minutter. Sett ovnen på gløtt og la marengsen stå å hvile i minimum en time. Oppbevares i tett boks.

KOS DEG OG GOD 17.MAI! ☐

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.



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"

Kanongod kringle!



Vet du hva jeg sitter her og tenker på? Nei, selvfølgelig vet du ikke det. Men det skal jeg jammen fortelle deg! Jeg tenker: "Hvorfor i all verden baker jeg ikke kringler oftere?". Eller bør jeg kanskje gå enda lenger? Hvorfor baker ikke verden kringler oftere!? Det er noe så sabla trygt og traust over kringler, en sirkel av luftig gjærbakst og tradisjon, tjuke skiver av kjærlighet og kanel. Også smakte denne så fantastisk godt! Det er nesten så jeg tenker at hadde navnet mitt vært Kari, så kunne jeg vært tilbøyelig til å døpe om denne bloggen til KringleKari! (Nå bør du lage en slik blogg om du leser dette og heter Kari. Jeg bare nevner det). Men fra spøk til baking. Bak denne kringlen, så skjønner du hva jeg mener. Kringle er kult. selv om man bare heter Astrid og er en skarve Bollefrue. ☐

Du trenger:

Til deigen:

ca 375 g siktet hvetemel

100 g meierismør

45 g sukker

finrevet skall av ca 0,5 sitron

2,5 dl melk

0,5 pakke gjær (fersk eller tørr)

Til fyllet:

2 rause ss mykt meierismør

2 ss sukker

1 toppet ts kanel

ca 4 ss rosiner (kan sløyfes)

ca 25 hasselnøtter eller mandler, hakket

sammenvispet egg til pensling

evt perlesukker

Ha alle ingredienser til deigen i en eltebolle og elt i ca 5 minutter. Hvis deigen virker svært klissete kan du tilsette en og en spiseskje mel til deigen begynner å slippe bollen. la så deigen heve under plast i en time.

Ha deigen på benken og trill til en lang pølse. Klem den litt flat og kjevle den ca 20 cm bred, slik at du får et langt og litt smalt rektangel. Rør sammen smør, sukker og kanel og bre utover leiven. Strø over nøtter og rosiner. Rull sammen på langsiden til en lang pølse. Del den i to på langs på midten og tvinn de to delene om hverandre. Legg i en sirkel på et bakepapkledde stekebrett og knip endene godt sammen. La heve under plast i ca 40 minutter. Sett ovnen på 200 grader. Pensle med egg og strø over perlesukker. Stek midt i ovnen i ca 25

minutter eller til gyllen og har en hul lyd når du banker på den. Avkjøl på rist. KOS DEG.



**Tropisk ostekake, frisk og
fylldig**



Det er neppe noen hemmelighet at jeg elsker kaker? Men selv jeg har noen favoritter og ostekake er definitivt en av dem. Jeg har også lagt merke til at ostekaker ofte forsvinner først på et kakebord, og du vet, den som har laget kaken som blir først borte, den har vunnet. ☐ Og siden jeg elsker å vinne kan jeg aldri få nok oppskrifter på ostekake.. ☐

Denne kaken har både kremost med mandarin og ananas og yoghurt med melon og pasjonsfrukt, noe som gir en tropisk, frisk smak. Kaken skal ikke stekes, kun stivne i kjøleskapet. Veldig godt og enkelt.

Du trenger:

Til bunnen:

1 pakke bixitkjeks, knust til smuler i feks foodprosessor

120 g smeltet meierismør

Til ostekremen:

2 pakker Tine kremost med ananas/mandarin, romtemperert

1,5 dl rømme

1,5 dl yoghurt med melon/pasjonsfrukt

2 ts vaniljesukker

3 dl kremfløte

1 pakke gelepulver med sitronsmak

Slik gjør du:

Begynn med sitrongeléen. Bland gelépulveret med 2,5 dl kokende vann, rør godt så pulveret løser seg opp. La avkjøle til romtemperert, den skal være flytende.

Ha papir i bunnen av en springform (24-26 cm).

Bland smeltet smør og kjekssmuler og fordel jevnt i bunnen av springformen. Press ned med noe flatt og hardt slik at kjeksbunnen blir kompakt. Sett til side.

Pisk ost, yoghurt og rømme sammen med vaniljesukker til en glatt røre. Vend inn pisket krem og tilslutt den avkjølte geléblanding. Bland alt godt sammen. Hell ostekremen over i springformen, dekk med folie og sett den i kjøleskap til den har stivnet, helst natten over. Pynt med friske bær om du vil.
KOS DEG.



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 heelt 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.

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.



**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 sitronsaft

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 sitronsaft.

Bre/smør kremen utover kaken og sett kaldt.

Kos deg.



