

**Saftig og enkel kefirake i
langpanne (med
sjokoladeglasur..)**



God mandag, folkens! Helgene er så travle at jeg sjelden rekker å sette meg ned for å gjøre noe som helst. Men nå har jeg tid til å dele denne oppskriften på en deilig langpannekake! Veldig enkel å få til og saftig og god på smak. Vi hadde den med på familiedag i klassen til sønnen min og alt forsvant. ☐



Du trenger:

200 g smeltet smør, avkjø

1 liter kefir

1 ss natron

3 ss kakao

7,5 dl g sukker

10 dl hvetemel

glasur:

150 g smør

100 g lys kokesjokolade

ca 300 g melis (prøv deg frem

1 ts vaniljesukker

ca 2 ss kaffe (prøv deg frem

1 eggeplomme

Sett ovnen på 200 grader. Kle en langpanne med bakepapir. Ha kefir, sukker og natron i en bolle. Rør godt sammen. Tilsett smør og bland dette inn. Ha til slutt i kakao og mel og pisk/rør til alt er blandet. Hell røren i formen og stek kaken midt i ovnen i 30 minutter. Avkjøl kaken helt før du tar på glasur.

Slik lager du sjokoladeglasur:

Smelt sjokolade og smør på lav varme. Ha over i en bolle. Rør inn melis, så kaffe, vaniljesukker og egg. Tilsett evt litt mer melis om glassuren er for tynn. Smak deg frem med kaffe. Bre glassuren over den avkjølte kaken. KOS DEG.



**Perfekt syrlig sitronterte
(min favorittkake)**



De som kjenner meg vet at jeg faktisk har ganske god viljestyrke. Særlig om jeg har bestemt meg for noe. Likevel er det to ting jeg er uimotståelig svak for, litt som supermann og kryptonitt: Sitronterte og popcorn. Jeg klarer simpelthen ikke takke nei! Og denne sitronterten er den beste jeg har smakt på veldig lenge. Perfekt syrlig, passe søt og en deilig sprø bunn med mandler. Hva er din favorittkake?

Sitronterte for superdamer:

Til tertebunnen:

125 g kaldt, usaltet smør i terninger

250 g siktet hvetemel

80 g melis

30 g finhakkede mandler

revet skall av en økologisk sitron, kun det gule

1 egg

Fyll:

4 egg

250 g sukker

revet skall og saft av to store sitroner

50 g smeltet, usaltet smør

I tillegg trenger du en paiform med 26-30 diameter.

Begynn med deigen. Smuldre smøret i melet, bruk fingrene eller en foodprosessor. Tilsett resten av ingrediensene til bunnen og arbeid raskt sammen til en deig. Pakk i plast og legg kaldt (kjøleskap) i minimum en time. Sett ovnen på 225 grader. Når deigen er ferdig avkjølt, presser du den jevnt utover bunnen av formen og opp over kantene. Prikk bunnen med en gaffel og forstek midt i ovnen i ca 15 minutter, paiskallet skal ikke bli brunt. Skru ovnen ned til 180 grader.

Fyllet lager du ved å først vispe egg og sukker til eggedosis. Rør så sitronsaft, sitronskall og smeltet smør inn i eggedosisen. Hell fyllet over i det forstekte paiskallet. Stek paien midt i ovnen i 20 minutter til. Avkjøl og server gjerne med feks litt creme fraiche, men jeg synes den smaker himmelsk slik den er. KOS DEG.



**Verdens beste (og enkleste)
sitronkake!**



Når det blir vinter. Minn meg på at denne kaken smaker himmelsk. Av sitron, sukker, sol og sommer. En supermyk og saftig kake. Perfekt til avslutninger eller bursdag. Også så himla enkel å lage! Min meg også på denne fine sensommerdagen jeg hadde (hopp rett til oppskriften lenger ned om du ikke gidder å lese om den):

Det er søndag, det er sensommer, noen sier det er høst. Men nesten ingen blader har skiftet farge. Det er en liten trøst. Jeg er på hytta. Vi brenner bål på stranden, jeg ser på vannet. Tenker på å bade eller ikke bade. At vi snart må si hadet. Ser opp mot bringebærbuskene, lurert på om jeg kan finne et siste bær. Det gjør jeg ikke. Går gjennom altfor langt og irrgrønt gress, ingen plommer igjen heller. Jeg ser stjålent på naboens røde epler. Drømmer om kanel og sukker. Drømmer om sommer som var og dem som kommer. Legger meg på svaberget og dormer. Ennå varmt. Ennå henger lukten av solkrem og vått badetøy igjen. Blander seg med hav og tang. Måkesang. Jeg er sol og sorgenfri, glemt stress og dårlig tid. Vet at stunden

snart er forbi. At september snart vil oppføre seg som oktober og at sommeren nesten er over.

Uansett.

Bak verdens beste sitronkake!

Til røren:

225 g mykt smør

225 g sukker

275 g siktet hvetemel eller speltmel

3,5 ts bakepulver

4 egg

4 ss melk

revet skall (kun det gule) av 2 økologiske sitroner

1 ss lemon curd (kan sløyfes)

Til glasering:

saft av to økologiske sitroner

175 g sukker

Sett ovnen på 180 grader. Smør en kakeform eller en ildfast form på ca 30x23cm og kle den med bakepapir. Det er lurt å smøre formen først fordi da fester papiret seg. Ha alle ingrediensene til kakerøren i en bolle og pisk i 2 minutter til alt er blandet. Fordel røren i formen og flat ut toppen. Rør sammen sukker og sitronsaft i en liten bolle. Stek midt i ovnen i omtrent 35 minutter. Følg med underveis. Om toppen blir veldig godt stekt kan det lønne seg å flytte den til nederste rille i ovnen. Kaken er ferdig når toppen virker

fast og du hører en hul lyd når du banker på toppen. La kaken avkjøle i formen i fem minutter. Løft den så over på en rist ved hjelp av papiret. Rør i sukker/sitron blandingen før du pensler den jevnt over den varme kaken. Det er viktig å gjøre det mens kaken er veldig varm. La avkjøle før du skjærer den i mindre biter. Spis. KOS deg.

PS. Denne kaken holder seg saftig og deilig i flere dager. ☐



Trippel sjokoladebrownies med salt karamellsaus (når mye av

det gode er helt ålreit)



Dette er en helt fantastisk kake. Heftig og begeistret. Vill og hemningsløs, ung og impulsiv, i den grad man kan si det om en kake, selvfølgelig. Rik sjokoladesmak, fudgekonsistens og salt karamell som smelter på tungen. Kaken har bare en stor feil, (hvis du ikke teller kalorier da. Hvis du teller kalorier, har den to store feil;) den inneholder en ingrediens det er litt vanskelig å få tak i. Nemlig karamellisert søtet kondensert melk. Jeg kjøpte min boks i Sverige, men du kan også få tak i det i velassorterte matbutikker eller såkalte innvandrerbutikker. Innholdet ser litt ut som "Ha på" og har en karamellaktig smak. Det er også mulig å lage denne karamellen av vanlig søtet kondensert melk (IKKE vikingmelk), i følge bloggen krem.no gjør du slik: Fyll en kasserolle med vann og legg boksen med søt kondensert melk i kjelen. Kok den i 3 timer. VÆR HELT SIKKER PÅ AT BOKSEN TIL ENHVER TID ER DEKKET MED VANN. Hvis ikke vil den **eksplodere**. Avkjøles før

den åpnes.

Synes du alt denne med den karamelliserte melken var litt styrete? Denne kaken er verdt det! Jeg synes kaken er så god at du bør være villig til å gå deg en tur til Sverige for å kunne bake den. Og vet du hva? Da har du jo forbrent alle karoriene før kaken er spist. ☐



Du trenger:

(ca 25 biter)

200 g smør

100 g sjokolade 70%, i biter

100 g sjokolade 50 %, i biter

1 boks (397 g) karamellisert søtet kondensert melk

1 ts maldon havsalt, pluss litt ekstra til toppen

200 g sukker

4 egg, romtemperert

130 g siktet hvetemel

50 g kakao



Finn frem en kvadratisk kakeform som er 23 cm bred. Kle den med bakepapir. Sett ovnen på 180 grader.

Smelt smøret. Dra gryten til side og tilsett sjokoladen i smøret og rør til den har smeltet og alt er blandet.

Åpne boksen med karamell og ha 175 g av innholdet i en liten skål. Tilsett 1 ts havsalt og rør godt. Ha resten av karamellen i en bakebolle med egg og sukker og pisk til alt er godt blandet. Hell over sjokolade/smørblanding og rør sammen. Sikt sammen kakao og mel og pisk dette godt inn i røren. Hell så halvparten av røren i formen. Så tar du halvparten av den resterende karamellen og fordeler på fem striper på tvers av

kaken. Dekk forsiktig med resten av browniesrøren og lag fem striper til med karamell på toppen av kaken. Ta så en kniv og dra igjennom røren og karamellstripene i sikksakk slik at du får et fint mønster. Strø over litt havsalt. Stek midt i ovnen i 25-30 minutter. Kakentoppen skal ha fått litt skorpe, men samtidig være litt skjelven når du rister på formen. La kaken avkjøle fullstendig i formen før du skjærer den i små stykker (ganske mektig!) og serverer. KOS DEG!!



Himmelsk solskinnsbollekake –

gjærbakst til fest!



Er du glad i kanelboller? Da er dette kaken for deg! For dette er egentlig en kjempe stor kanelbolle med vaniljekrem på toppen og litt melisglasur. Jeg serverte denne i bursdagsfest og fikk masse skryt. Prøv du også! ☐

Partybolla:

1,75 dl melk

0,5 dl vann

0,5 dl mykt smør

ca 7,5-8,5 dl siktet hvetemel

0,5 dl hvitt sukker

1 pose tørrgjær

0,5 ts salt

1 egg

Fyll:

2,5 dl brunt sukker

1 ss malt kanel

1,25 dl mykt smør

Topping:

ca 2-3 dl vaniljekrem

evt melisglasur

Smelt smøret på lav varme. Ha i melken og varm til alt er lunkent. Ha så 6 dl av melet, sukkeret, gjær og salt i en eltebolle. Tilsett egg og melk/smør. Bland godt. Spe først i 1,5 dl mel og elt i fem minutter. Ha i litt mer mel om deigen er veldig klissete, den skal være glatt og ikke tørr. La deigen heve under plast i omtrent en time. Rør i mellomtiden sammen ingrediensene til fyllet. Ha deigen på benken og kjevle den til et rektangel. Smør fyllet utover leiven. Rull til en pølse på langs og klem kanten sammen så den forsegles. Snurr sammen til en tett spiral og legg på et stekebrett kledd med bakepapir. La etterheve i en time. Dytt deigen forsiktig litt ned på toppen, så den er litt flatere der. Fordel vaniljekrem over spiralen. Sett ovnen på 190 grader, over- og undervarme. Stek kaken i ca 25 minutter til den er gylden og har en hul lyd når du banker på den. Avkjøl på rist. Pynt med melisglasur! KOS DEG.



Sjokoladeostekake



God mandag, folkens! Det føles litt slemt å dele oppskriften på en så dekadent og deilig sjokoladefristelse på en helt vanlig mandag, men er det ikke nettopp da vi trenger noe å glede oss til? Denne kaken er en skikkelig festkake og holder seg i dagervis. Og jammen er den ganske enkel å lage også. ☐

Til bunnen:

50 g smør, smeltet

225 g digestive kjeks, knust til smuler

Til fyllet:

225 g sjokolade i biter, minimum 50% sjokolade

400 g Philadelphia ost, original (romtemperert)

100 g sukker

4 middels store egg

3 dl kremfløte

Evt kakao til pynt, pisket krem og evt bær

Kle bunnen av en springform (22 cm) med bakepapir. Bland smeltet smør og kjekssmuler og fordel i bunnen av formen. Press godt ned med feks baksiden av en kopp med flat bunn slik at du får en jevn og hardpakket bunn. Sett til side.

Smelt sjokoladen over vannbad og sett til side. Sett ovnen på 160 grader. Pisk ost og sukker luftig. Rør inn ett og ett egg, bland mellom hvert egg, men ikke pisk lenger enn at alt er godt blandet. Pisk på lav hastighet og bland inn smeltet sjokolade og kremfløte. Sett kakeformen på et stekebrett. Hell sjokoladeblandingen så over i springformen, røra er ganske rennende. Stek midt i ovnen i 55-60 minutter. Kaken er ferdig når toppen er blank og skinnende og den er litt skjelven i midten. Ta ut kaken og skjær forsiktig langs kanten av springformen med en kniv. La avkjøle helt og oppbevar den kaldt i minimum 3 timer eller over natten. Pynt med litt kakao og server gjerne med pisket krem. Friske bær er også deilig. Kos deg!



**Nydelige sommerspyd med
choritzo, basilikum og
soltørket tomat**



Det er lørdag, det er sommer, det er august. Jeg har overlevd noen timer alene med to gutter og en baby på stranden og er litt stolt. Men kan ikke akkurat anbefales og det blir sannsynligvis en stund til jeg gjør det igjen. ☐ Noe jeg imidlertid gjerne gjentar er disse superfreshe spydene som er perfekt til tapas, fingermat eller en liten forrett. Sommersmaker som kan nytes hele året!

Fryd med spyd:

(20 stk)

300 g rå choritzo pølse, skåret i 1 cm tykke skiver

ca 20 soltørkede tomater i olje

basilikumblader

200 g fetaost i store terninger: smuldrer lett, så lettere å feste mini mozzarellaost hvis du liker det (jeg foretrekker feta..)

10 små plommetomater, delt i to

ca 2 ss grønn pesto

20 grillspyd

Stek choritzo på medium varme i en tørr stekepanne. (Pølsen skiller ut fett, så ikke nødvendig med olje). Når choritzoene er gjennomstekt, så la dem renne av seg på en tallerken dekket med litt kjøkkenpapir. Når de er avkjølt, trer du tomat, soltørket tomat, basilikum, ost og pølse på spyd og legger dem på et fat. Ringle over pesto og sett kaldt til servering. Kos deg!



Mine beste kanelboller (the American way)



I sommer har jeg lest en bok. Én bok. Slik er det kanskje når man plutselig har tre barn? I allefall. Den boken hadde mye å by på. I tillegg til en underholdende historie, inneholdt den også et par fine oppskrifter. En av dem var disse ubeskrivelige luftige og smelte-på-tungen gode kanelbollene. Med masse brunt sukker og kanel i svingene er de akkurat det du trenger for komme over at du bare rakk å lese én bok i sommer. Eller om du bare vil ha en bolle.



Til deigen:

(12 stk)

1,75 dl melk

0,5 dl vann

0,5 dl mykt smør

ca 7,5-8,5 dl siktet hvetemel

0,5 dl hvitt sukker

1 pose tørrgjær

0,5 ts salt

1 egg

Fyll:

2,5 dl brunt sukker

1 ss malt kanel

1,25 dl mykt smør

I tillegg trenger du en smurt, ildfast form på 30x20cm

Smelt smøret på lav varme. Ha i melken og varm til alt er lunkent. Ha så 6 dl av melet, sukkeret, gjær og salt i en eltebolle. Tilsett egg og melk/smør. Bland godt. Spe først i 1,5 dl mel og elt i fem minutter. Ha i litt mer mel om deigen er veldig klissete, den skal være glatt og ikke tørr. La deigen heve under plast i omtrent en time. Rør i mellomtiden sammen ingrediensene til fyllet. Ha deigen på benken og kjevle den til et rektangel. Smør fyllet utover leiven. Rull til en pølse på langs og klem kanten sammen så den forsegles. Skjær i 12 like tykke skiver og legg skivene (3x4) i den smurte formen med snittsiden opp. La etterheve i en time. Sett ovnen på 190 grader, over- og undervarme. Stek i ca 20 minutter til bollene er gyldne og har en hul lyd når du banker på dem. Løft/hvelv forsiktig ut av formen. Avkjøl på rist. KOS DEG (mens du leser en god bok?;)



**Enkel "key-lime-pai" med sprø
kjeksbunn**



Her er oppskriften på noen deilige (og mektige) terter med syrlig, kremet fyll og sprø kjeksbunn. En god sommerdessert og kanskje det nærmeste vi kommer solskinn på en vanlig onsdag?

#norsksommer ☐

(4 miniterter ca 10 cm i diameter, mine har løs bunn og er "non-stick")

Bunnen:

125 g digestive kjeks

50 g smeltet meierismør

Fyllet:

200 g søtet kondensert melk (du finner det i velassorterte matbutikker, jeg har også sett det på Kiwi. NB. Ikke vikingmelk

0,6 dl limesaft (av ca 2,5 økologiske lime), smak deg frem

Finrevet skall av en økologisk sitron, bare det gule (du kan selvsagt også bruke økologisk limeskall, men da er det lurt å sile blandingen før du har den i paibunnene).

0,5 ts vaniljesukker

1 egg

1 eggeplomme

Sett ovnen på 200 grader, vanlig under- og overvarme. Kjør kjeksene i en blender til fine smuler og bland med det smeltede smøret. Press kjeksblandingen i et jevnt lag i bunnen og langs kanten av terteformene. Forstek tertebunnene i ca 8 minutter, pass på at de ikke blir brent. Ta ut og avkjøl.

Skru ned temperaturen til 195 grader. Bland kondensert melk, limesaft, sitronskall og vaniljesukker i en bolle. Tilsett egg og eggeplomme og rør forsiktig til alt er blandet. La stå i ca 15 minutter slik at smakene får satt seg. Hell fyllet forsiktig i de avkjølte formene. Stek midt i ovnen i 10 minutter. Avkjøl helt før du serverer den med litt pisket krem og jordbær.



**Luftige pikekyss med
hjemmelaget krokan**



Jeg elsker bursdager! Både mine egne og andres. ☐ Det er hyggelig med en anledning til å stelle i stand til fest eller unne seg noe ekstra.. Jeg har noen bursdagsfavoritter. [Karamellpopcorn](#), [ostekake](#) og [pavlova](#) er faste slagere hos oss. Sist noen hadde bursdag lagde jeg pikekyss/marengs som en liten variasjon. Nydelig med bær og is!

Pikekyss med krokandryss:

(ca 30 stk, avhengig av størrelse)

6 eggehvitter

300 g sukker

1 ts hvitvinseddik

Sett ovnen på 100 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! Bruk en spiseskje til å klasje topper med marengs på to stekebrett med bakepapir (jeg synes de er finest slik:rustikke og ujålete), ca 15 pikekyss på hvert brett. Dryss over krokan, hvis du ønsker det. (Se oppskrift under). Stek i ovnen på 100 grader i 2 timer. Jeg har to ovner, så jeg stekte dem samtidig. Du kan også bruke varmluft og ha to brett i samme ovn. La marengsen avkjøle før du spiser dem. Jeg synes de er best dagen derpå. Oppbevares i tett boks.

Krokan:

4 ss hakkede mandler

4 ss sukker

0,5 ss smør

Finn frem et stekebrett dekket med bakepapir. Smelt smøret i en tykkbunnet kjele på middels varme. Ha i sukkeret og rør innimellom til det begynner å klumpe seg. Tilsett nøttene og stek til alt får en gylden karamellfarge. Pass på, det brenner seg lett! Fordel krokanen på brettet og la avkjøle. Når den er kald brekker du den opp og har den i en pose. Bruk en kjevle til å knuse krokanen. (Sinneterapi;) Oppbevar overflødig krokan i tett boks og spis med iskrem! ☐

Rocky road cookies



Jeg ligger på gulvet. Babyen min ligger også på gulvet. Vi har overlevd. Gårsdagen. To avslutninger på samme ettermiddag (barnehage/skole) med tilhørende baking. Riktignok besto piknik"kurven" til siste runden av brus og potetgull (det var ikke mitt stolteste øyeblikk) OG jeg glemte noe å sitte på (takk for at du delte teppet ditt, Nora) OG jeg er temmelig pumpa i dag (baby har sovna) OG jeg var surpomp i går kveld, MEN vi klarte det. (Og vi koste oss, altså. Jeg liker nemlig pottis;) Hallo? Er det flere som er på avslutningskjøret? Jeg kan i det minste bidra med baketips! Sjekk ut [gulrotkake](#), [verdens beste sjokoladecake i langpanne](#) eller [denne enkle browniesen](#). Og om du har lyst på litt variasjon, deler jeg i dag oppskrift på enkle cookies som du lager i en fei. Ekstra morsomme blir det om du har fargerike minimarshmallows, men vanlige fungerer også (klipp dem i mindre biter). Hvis du ikke skal lage disse til barn, så tror jeg hakkede salte peanøtter

også ville smakt nydelig!

Du trenger:

(ca 30 stk avhengig av størrelse)

220 g mykt smør

220 g lyst brunt sukker

2 egg

300 g siktet hvetemel

1 ts bakepulver

150 g havregryn

ca 75-100 g minimarshmallows

150 g hakket sjokolade (jeg brukte Dronningsjokolade)

havsalt til å drysse over

Sett ovnen på 180 grader. Finn frem stekebrett og bakepapir. Pisk smør og sukker lyst og kremet i en stor bolle. Tilsett ett og ett egg og pisk godt i mellom. Ha i mel, bakepulver og havregryn og rør alt godt sammen. Bland til slutt inn HALVPARTEN av sjokoladen og marshmallowsen. (Jeg klippet de resterende marshmallowsene i mindre biter). Mål opp deig med en spiseskje og form runde kuler med hendene dine (deigen er ganske fast). Kulene skal være på størrelse med en golfball. Legg kulene på stekebrettet, ca ti på hvert brett (eller bruk samme brett og stek i flere omganger). Press kulene litt flatere med hendene dine og strø over litt havsalt. Stek midt i ovnen i ti minutter. Når du tar dem ut av ovnen strør du/dytter ned umiddelbart over litt sjokolade og marshmallows. La avkjøle et par minutter på brettet før du flytter kjeksen over på rist.



Sliten baby på vei til avslutning

Ibens kanelstang



Som du kanskje har fått med deg, har vi fått et barn til. En datter. Iben. Det gjør noe med deg, et lite spedbarn. Det gjør i allefall noe med meg. Jeg mister tidsbegrepet, jeg går i butikken i pysjamas. Jeg sover, jeg våker, jeg gråter. Over spilt melk. Jeg er kald og varm, svetter og fryser, kjefter og nyser. Jeg er overveldet, kortluntet, livredd, euforisk. Full av hybris, utmattet og energisk. Og hormonene. Det finnes ingen medisin mot det jeg har, men det finnes noe som hjelper. Gjærbakst. Ja, det hjelper i grunnen mot det meste. Særlig hvis du slenger med sukker, kanel og vaniljekrem. Og det gjorde jeg. Selvfølgelig.

Ibens kanelstang (for hormonelle og andre trengende):

(3 stenger)

Deig:

1,75 dl lunkent vann

3/4 pakke gjær

35 g sukker

1 ts salt

1 ts kardemomme

1 egg

ca 400 g hvetemel

35 g mykt smør

Fyll:

200 g sukker

200 g MYKT smør

6 ss kanel

Vaniljekrem:

0,5 liter h-melk

3 ss maisenna

2 eggeplommer

3 ss sukker

frø av en vaniljestang

1 sammenvispet egg til pensling

hakkede nøtter å strø over (pekan, hasselnøtter eller mandler)

evt melis glasur

Begynn med å lage vaniljekremen. Ha maisenna i en liten kopp med noen spiseskjeer av melken. Rør til en jevning. Ha eggeplommer, resten av melken, vanilje og sukker i en gryte og

kok opp under konstant omrøring. Tilsett jevningen litt etter litt. La koke i ca tre minutter mens du fortsetter å røre. Kremen vil tykne enda mer når den blir kald. Når den er ferdig kokt, legger du en plastikkpose tett inntil kremen slik at det ikke slipper til noe luft. (Dette forhindrer snerk). La stå i romtemperatur til den er lunken og sett den så i kjøleskapet.

Lag deigen ved å ha vann, smør, sukker, gjær, salt, kardemomme og egg i en eltebolle. Tilsett mel litt etter litt til du har en smidig deig som ikke er for klissete. Elt til sammen ca 10 minutter. Sett til heving under plast i 40-60 minutter.

Rør sammen ingrediensene til fyllet.

Del deigen i tre like store deler. Kjevle hvert emne til et rektangel på ca 30×15 cm. Smør en tredjedel av fyllet på leiven, men styr unna kantene. Fordel en tredjedel av vaniljekremen oppå. Brett deigen inn på lengd, ca en tredjedel inn. Brett den andre siden over på bretten du allerede har laget slik at de overlapper hverandre. Flytt over på stekebrett dekket med bakepapir. Bruk en saks til å klippe snitt i deigen på oversikten med ca 3-4 cm mellomrom. Brett flikene til annenhver side, så det blir en slags flette. (Se bilde under). Sett til etterheving under plast i ca 40 minutter. Sett ovnen på 210 grader.



Når flettene er ferdig hevet, pensler du dem med egg og strør over hakkede nøtter (valgfritt). Stek midt i ovnen i ca 15-17 minutter. Avkjøl på rist. Stangen kan virke litt "deigete" når den er varm pga alt fyllet. Når den avkjøles blir den litt fastere. Pynt med litt melisglasur før servering, hvis ønskelig. Kos deg!



Hjemmelagde kokosboller



I går var vi på karneval. En årlig happening som er vel så mye for de voksne som for barna. Ikke fordi jeg nødvendigvis er så opptatt av å kle meg ut, men fordi vi alltid spiser så god mat og hygger oss sammen. Et av mine bidrag til kalaset, var hjemmelagde kokosboller. Deilig vaniljemarengs på salte ritskjeks dekket med et sprøtt lag sjokolade og litt kokos. Jeg kledde ut noen med litt tuttifruittistrø også. Det var tross alt karneval. ☐

Kokoskos:

(ca 20 stk avhengig av størrelse)

2 eggehviter

150 g sukker

frø av en vaniljestang

3 gelatinplater

ca 0,5 pakke Ritz kjeks

ca 200-300 g non-temp sjokolade (kan kjøpes på cacas),

evt tilsvarende mengde mørk sjokolade og 25 g delfiafett

kokos eller annen strø

Begynn med å skille eggeplommer fra eggehviter. Vær nøye med å ikke få noe plomme i hvitene ellers blir ikke stive.

Ha eggehviter i en bolle og visp på medium hastighet til eggehviten begynner å bli stive. Ha så i litt og litt sukker blandet med vaniljefrø og fortsett så å piske i 5-6 minutter slik at du får en fin og stiv marengs.

Legg gelatinplatene i kaldt vann i fem minutter.

Klem vannet ut av gelatinplatene. Rør dem ut med 2-3 ss kokende vann og tilsett dette litt etter litt i marengsen mens den fortsatt piskes. Hold på til marengsen er så stiv at du kan sette bollen opp ned og innholdet ikke rikker seg av flekken.

Ha marengsen i en pose og legg den i kjøleskapet i 5 minutter. Klipp et hull i det ene hjørnet av posen. Legg ritzkjeks på et brett kledd med bakepapir. Sprøyt marengs på kjeksene i en fin topp. Fortsett til du har marengs på all kjeksene. Selv liker jeg at disse er litt små, det blir ganske mektig med store kokosboller. Sett brettet kaldt, helst i fryseren i 20-30 minutter.

Smelt i mellomtiden non-temp sjokolade over vannbad eller i mikro. (Ha sjokolade i en bolle som tåler mikro. Kjør full guffe i 10-15 sekunder og rør rundt. Fortsett til all sjokoladen er nesten smeltet. Resten smelter av seg selv).

Ved bruk av vanlig sjokolade, smelter du den over vannbad. Ta sjokoladen av varmen, tilsett delfiafettet og la den smelte med sjokoladen mens du rører.

Hold en kjeks med marengs over bollen med smeltet sjokolade og ringle sjokolade over med en skje til all marengsen er dekket. Sett ned på brettet og strø over ønsket topping. Kos deg!



Oppbevar bollene kaldt i en tett boks et par dager. Ellers holder de seg godt i fryseren.

Oppskriften er fra Aperitif.

Browniecookies med

peanøttfyll



I dag er det valentinsdagen. Jeg er sånn passe opptatt av fenomenet, merker jeg. Det er jo selvsagt ALLTID kjærkomment med en unnskyldning, og anledning, til å bake noe ekstra godt. (Ikke at man som Bollefrue trenger det egentlig: Hvis du vil bake de mest unyttigste og kalorifylte godsaker i tide og utide bør du starte en blogg). Og jeg er for kjærlighet! Hvem er ikke det? Kjærligheten til venner, barn, kaffe, kjæresten, havet, Gud, livet, fredagskvelder, bøker, tv-serier, Oslo, blomster og sjokolade. Dagens oppskrift er desidert en kjærlighetserklæring til sjokolade! En nydelig cookie med lite mel og masse sjoko. Røren smaker litt som sjokolademousse, så du må regne med å spise et par skjeer.. Peanøttfrostingen i midten er strengt tatt ikke nødvendig, men hallo? Det blir nesten som browniesnickers! Det er ekte kjærlighet, det!

For the love of chocolate:

(ca 12 mektige kjeks/6 doble)

175 g 70% sjokolade

20 g meierismør

1 egg

75 g sukker

0,5 ts vaniljeekstrakt

18 g siktet hvetemel

1/8 ts bakepulver

Peanøttfyll:

40 g melis

70 g (kremet) peanøttsmør

20 g **MYKT** meierismør

1/4 ts vaniljeekstrakt

2 ss kremfløte



NB: For et vellykket resultat er det viktig at du følger oppskriften NØYAKTIG.

1. Hakk 100 g av sjokoladen grovt og smelt sammen med smør over vannbad. Rør underveis til alt er smeltet, ta skålen vekk fra vannbad og sett til side.
2. Ha egg, sukker og vanilje i en annen bolle og pisk til luftig eggedosis i **15** minutter.
3. I mellomtiden kan du hakke de resterende 75 gram med sjokolade.
4. Etter 15 minutter vender du forsiktig inn melet, blandet med bakepulver, i eggedosisen.
5. Rør til slutt inn den smeltede (og nå avkjølte) sjokoladen og sjokoladebitene. Rør forsiktig med slikkepott til alt så vidt er blandet.
6. Sett ovnen på 180 grader. (Vanlig over- og undervarme).

7. La så røren stå å hvile i 10 minutter, slik at den stivner litt.
8. Finn frem et stekebrett kledd med bakepapir.
9. Etter 10 minutter så finner du frem to teskjeer. Sett en raus ts røre på stekebrettet, pass på å ha litt mellomrom mellom hver dæsj med røre. Jeg fikk ca 12 kjeks.
10. Stek midt i ovnen i 8 minutter.
11. Ta brettet ut og la kjeksen avkjøle på brettet i 30 minutter. (Hvis du klarer å vente så lenge med å spise den!)
12. Peanøttfrosting lager du på følgende måte: Ha alle ingrediensene unntatt kremfløten i en bolle. Pisk det til en lys og fluffy blanding. Tilsett fløten og pisk det hele sammen. Voila!
13. Monter cookiesen ved å smøre frosting på den ene siden og legge en ny kjeke oppå. **KOS DEG!**



Oppskriften har jeg forminsket litt, men er hentet fra den nydelige bloggen [Passion 4 baking](#). Stikk innom der og la deg bli inspirert!

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 moste 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.

