

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!

Én enkel hjemmelaget is-tre smaker, Strømstad mat - tusenvis av smaker

ANNONSE



Vet du hva? I skrivende stund regner det. En etterlengtet norsk sommerdag til disposisjon, og det bøtter ned. Alle vet det. Likevel. Regnværsdagene kommer i juli og folk river seg i håret. Hva skal vi gjøre nå? Hva kan vi finne på? Frustrasjonen stiger! Stemningen synker! Hvem kan redde oss nå?

Bare rop på hu Bollefrua, hu Bollefrua vet råd.

To gode råd, faktisk!

1. Lag hjemmelaget is.

2. Dra på handletur til [Strømstad Mat.](#)



(Ikke nødvendigvis i den rekkefølgen).

Jeg har nemlig gjort begge deler. Handlet masse digg og billig isstøsj, fløte, kondensert melk, vaniljestenger og mye annet godt.



59⁹⁰ Kolásás 22⁹⁵ Lákrósás 24⁹⁵ Chokolásás 22⁹⁵ Nougatás 24⁹⁵ BULCHE DE



29⁹⁵ HALLONSÁS 25⁰⁰ HARD TOPPING 33⁹⁵ HARD TOPPING 33⁹⁵ 24⁹⁵



39⁹⁰ 39⁹⁰ 39⁹⁰ 39⁹⁰



11⁹⁵ 14⁹⁵ 25⁹⁵ 14⁹⁵ 19⁹⁵ 14⁹⁵ 39⁹⁵



MARÅNGER 25⁰⁰ 42⁹⁵ 31⁹⁵



FRIGEND



Og etterpå laget jeg en veldig god og veldig enkel iskrem UTEN iskremmaskin.

Med tre nydelige smaker. "Tress-is", husker du den? Sjokolade, vanilje og jordbær!



Men jordbærene jeg brukte, var norske. For, hallo?! Om det meste annet er bedre og billigere på [Strømstad mat](#), så er det ingenting som slår norske jordbær. ☐



Du trenger:

Til basen:

6 dl kremfløte

1 boks søtet kondensert melk

Til vaniljeisen:

frø av 0,5 vaniljestang

Til sjokoladeisen:

1 ss kakaopulver

Til jordbærisen:

5-6 jordbær

noen dråper rød konditorfarge

Slik gjør du:

Begynn med å mose jordbærene med en stavmikser og sil jordbærsauseren. Sett til side.

Skap ut frøene fra vaniljestangen, sett til side.

Ha den kondenserte melken i en bolle. I en annen bolle visper du kremen til den den er halvstiv: Kremen former seg etter vispen og renner ikke av fra skjeen om du løfter den.

Vend kremen forsiktig inn i den kondenserte melken og fordel blandingen likt i tre skåler. Tilsett vanilefrø i en og rør forsiktig, tilsett jordbærsauser og konditorfarge i en annen og i den tredje en spiseskje kakao. Iskremrøren er litt rennende, men blir fin når den fryses.

Ha i egnede oppbevaringsbokser med tett lokk, feks gamle iskrembokser, og sett i fryseren i minimum seks timer. Server med det tilbehøret du liker best og KOS DEG.



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 sløyes)

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/jordbærsauss:

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.



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, sitronsaft 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.



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! ☐

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"

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.



Tre gode middagstips til uken som kommer (og en megaenkel påskedessert)



God søndag!

Jeg har strandet i sofaen med bena høyt og lurer på hvordan i all verden jeg skal orke å legge meg. Kjenner du deg igjen? ☐ Og mens vi ligger her kan vi like gjerne planlegge litt middager for dagene fremover, så er det gjort, liksom.

I kveld gir jeg deg tre gode tips, fordi jeg vet med meg selv at til tross for alle gode intensjoner så rekker man ikke fancy middager hver dag.

Noen dager spiser vi pølser og det er helt ok.

Noen dager kjøper jeg ferdig oppskårede grønnsaker på Rema og lager wok med posesaus og jeg synes det er helt innafor.

Dermed pasta.

Men tre forslag får du! Rask thaigryte med laks, aspargespai og kylling i form med creme fraiche og mango chutney. Og en deilig dessert. ☐

Trykk på linkene for oppskrifter.

Ha en finfin uke!

Laksecurry:

[Superenkel \(og selvsagt supergod\) laksecurry på 1-2-3](#)



Himmelsk kylling i form:

[Kremet kyllingform med karri og mangochutney](#)

Påskepai:

[Aspargespai med brie, oliven og soltørket tomat](#)

Nydelig sitronkrem:

[Fløyelsmyk sitronkrem – en rask og enkel påskedessert](#)



**Brownies med ristede
hassel nøtter og Ferrero
rocher sjokolade**



I dag er det skuddår, den éne dagen da jenter kan fri. Jeg er allerede gift. Men hadde jeg ikke vært det... Jo, da hadde jeg høylytt erklært min evige kjærlighet til denne mørke, klissete browniesen med tidenes kronjuvelsjokolade på toppen. For den kan jeg leve lykkelig med resten av livet! Eller hvertfall de fire neste årene til neste skuddår. ☐



Du trenger:

200 g smør

250 g mørk sjokolade, i biter

3 egg

2,5 dl sukker

2,5 dl siktet hvetemel eller siktet speltmel

80 g hasselnøtter

16 Ferrero rocher sjokolader

Ta papiret av sjokoladene og legg dem i fryseren. Der bør de ligge ca en time.

Rist nøttene på et stekebrett i 10 minutter på 180 grader. Gni av det meste av skallet med et rent kjøkkenhåndkle og finhakk nøttene.

Sett ovnen på 200 grader. Ha bakepapir i en form som er ca 22×22 cm. Ha smør og sjokolade i en liten kjele og smelt på

lav varme til alt er blandet. Avkjøl til lunkent.

Visp egg og sukker hvitt. Ha i siktet mel. Hell oppi den avkjølte sjokoladeblandingen og hakkede nøtter. Rør forsiktig sammen til en jevn røre. Ha røren i formen og stek midt i ovnen i 20 minutter. Ta formen ut og med en skarp kniv skjærer du kaken i 16 like store stykker, du skal IKKE skjære helt igjennom, kun markere hvor stykkene blir. Bruk en teskje til å lage en liten fordypning i hvert stykke og legg på en frossen Ferrero rocher. Sett ovnen inn i formen igjen og stek i 3 minutter til. Ta så kaken ut og avkjøl helt før du skjærer i stykker og KOSER DEG.



Ideen med å legge frosne sjokolader på kakene har jeg fra BBC good food

Enkel sjokoladefondant (for alle oss som ELSKER sjokolade)



Sjokoladefondant, eller death by chocolate, som jeg egentlig synes det bør hete, er ikke for pyser, altså. Her snakker vi dedikasjon og ekte kjærlighet! Det er magisk, mektig og en salig blanding av mørk sjokoladecake og en flytende kjerne av, ja, varm kakerøre, rett og slett.

Sjokoladefondant er overhodet ikke vanskelig å lage, det eneste som kan gå galt er at du steker dem for mye og resultatet bare blir nydelig sjokoladecake. Ække så gæli det heller. ☐

Du trenger:

(6 stk)

125 g mykt smør (pluss ekstra for å smøre formene)

10 g kakao (pluss ekstra for å strø i formene)

300 g sjokolade, 70 %

125 g sukker

4 store egg, pisket sammen

en klype salt

1 ts vaniljeekstrakt

50 g siktet hvetemel

Til servering:

creme fraiche

friske bær

kruttsterk kaffe ☐

Slik gjør du det:

Sett ovnen på 200 grader og sett inn et stekebrett midt i ovnen.

Finn frem 6 ildfaste former som rommer 1,5 dl, du kan også bruke feks mummi-kopper eller andre krus som tåler en runde i ovnen. Tegn rundt formen på bakepapir, 6 sirkler og klipp ut. Smør formene med smør, legg papirsirkler i bunnen og smør bunnen igjen. Ha kakaopulver i formene og rist/vend på den til hele formen er dekket av et tynt lag smør og kakao.

Brekk sjokoladen i biter og smelt forsiktig over vannbad (gryte med litt vann som småkoker og en større bolle som dekker toppen av gryten uten å berøre vannet. Ha sjokoladen i

bollen og la den varme dampen smelte sjokoladen). Sett til side i ca 10-15 minutter.

Ha så smør og sukker i en bolle og pisk til en kremet blanding. Pisk gradvis inn eggene. Ha i en klype salt, vanilje og mel og bland med en slikkepott. Vend til slutt inn smeltet sjokolade. Fordel røren (som for ordens skyld smaker helt forførerisk) i formene, ca 120 g røre i hver form. Sett formene inn i ovnen på det varme stekebrettet og la de stå i 11 minutter (dette var perfekt i min ovn). Du kan riste forsiktig på en av formene og sjekke at de ikke er helt lealøse. Tipp/vend ut fondantene rett på serveringstallerkener, sikt over litt kakao og server med ønsket tilbehør og kaffe. KOS DEG.



Knallgod pavlova med banan, pasjonsfrukt og hjemmelaget karamellsaus



Hallo! God søndag! Hvordan har du det?

Jeg ligger som et slakt i sofaen etter en vellykket familiebursdag for min eldste sønn. Denne nydelige pavlovaen var festens "voksenkake" og var en deilig blanding av sprø marengs, myk krem, søte bananer, syrlig og frisk pasjonsfrukt, mild kokos og en syndig god karamellsaus. Veldig populært og

kan varmt anbefales!



Bunnen:

*5 eggehviter
300 g sukker*

Topping:

4 dl kremfløte

3-4 bananer

4 pasjonsfrukt, frøene (en moden pasjonsfrukt er skrukkete i skallet)

en raus håndfull ristede store kokosflak (ikke strø)

Karamellsaus:

100 g sukker

0,75 dl kremfløte

25 g meierismør

1 klype havsalt

Sett ovnen på 200 grader. Pisk eggehviter i fem minutter og tilsett så gradvis sukker, en spiseskje av gangen. Pisk ca 10 minutter. Du skal piske til det er helt hvitt og stivt, elektrisk visp lønner seg. Når hviten er stiv, så tar du et stekepapirkledd stekebrett og smører røren ut i en sirkel på brettet, ca 28 cm i diameter. Tenk deg at den skal bli så stor som en "vanlig" springform. Sett formen inn i midten av ovnen og **SKRU NED VARMEN TIL 130 GRADER**. Stek bunnen på 130 grader i ca 1,5 time, midt i ovnen. La den avkjøle i ovnen med døren på gløtt. La den uansett avkjøle på stekebrettet hvis du må ta den ut av ovnen. (Lag gjerne to dager i forveien).

Ha sukkeret til sausen i en liten gryte og smelt sukkeret på medium varme mens du IKKE rører i gryten, kun svinger litt på den. Når sukkeret er som sirup og har en gylden farge drar du kjelen av varmen og heller i fløten forsiktig, det vil koke voldsomt opp. Rør med en liten sleiv og tilsett så smøret og litt salt og fortsett å røre til alt er blandet. Hold varm/lunken til servering evt varm opp. (Sausen kan lages 5 dager i forveien, oppbevart i kjøleskap).

Legg bunnen på et fat. Pisk kremfløten ganske stiv og bre over bunnen rett før servering. Fordel over frukt og kokos og ringle over karamellsaus (ikke alt, sett evt sausen i en skål ved siden av til de som vil ha mer). KOS DEG.



**Mini suksessterte med
sjokoladetrekk (eller Sarah
Bernard med gul krem..)**



[Sarah Bernhardt](#) er et fast innslag i våre juletradisjoner og jeg vil i all beskjedenhet si at jeg lager de beste. Men i tillegg til den klassiske varianten har jeg i år testet en ny vri hvor sjokoladefyll er byttet ut med gult suksesstertekrem. Og nykommeren ble ikke noe mindre populær, for å si det sånn. ☐

Du trenger:

(ca 20 stk)

Bunnene:

200 g mandler

150 g melis

2 eggehviter

Kremen:

4 eggeplommer

125 g sukker

1 vaniljestang evt 1 ts vaniljesukker med ekte vanilje

1 dl kremfløte

125 g mykt meierismør i terninger

Topping:

300 g mørk sjokolade, hakket

2 ss solsikkeolje

Sett ovnen på 200 grader. **Mal mandler med mandelkvern, dette er viktig!** Jeg har prøvd med foodprosessor og fikk ikke like bra resultat. Skill eggehvite og plomme, vær meget nøye med at det ikke kommer noe plomme i hviten. Bruk også helt rene og tørre boller/redskaper. Pisk eggehviter stive, tilsett gradvis melisen. Vend til slutt inn malte mandler. Form små topper som du legger på et bakepapirkledd stekebrett. Trykk de litt ned, så de ikke er så høye. Stek midt i ovnen i ca 10 minutter. De skal være lys gyldne. Avkjøl på rist.

Slik lager du kremen:

Finn frem en tykkbunnet kjele. Splitt vaniljestang i to på langs og skrap ut frøene. Ha frø og vaniljestang i kjelen sammen med fløte, sukker og eggeplommer. Sett på middels varme og rør konstant til blandingen tykner. Det tar litt tid, men det er verdt det! La kremen avkjøle til romtemperatur. Ha over i en bolle sammen med smøret og pisk med en elektrisk visp til du har en luftig krem, det går raskt. Ha kremen i en pose som du klipper et lite hull i i hjørnet evt en sprøytepose og sett små topper på mandelbunnene. Når alle er klare, setter du dem i fryseren i minst 30 minutter, men helst en time.

Smelt sjokolade over vannbad eller i mikro og bland inn olje.

Ha sjokolade i en kopp eller liten bolle og dypp mandelbunnene med kremtoppene i sjokoladen. Fortsett til alle er dekket av sjokolade. Sett kaldt til de er stivnet og oppbevar kjølig i tett boks. KOS DEG.

Oppskriften fant jeg på den fine bloggen [Kvardagsmat](#).



Tre lags sjokoladekake med

megagod glasur – innlegg nr.500!



Jeg vet ikke hva jeg er mest glad for! Sjokoladekaken, eller at bloggen feirer 500 innlegg i dag? Neida, jeg bare tulla. Sjokoladekake, så klart! ☐



Sjokoladedrøm i tre lag:

(mektig – nok til mange)

5 dl sukker

4 dl mel

2,5 dl kakao

2 ts natron

1 ts bakepulver

2 store egg + en eggeplomme

3 dl ricottaost

1,25 dl matolje

1 ss vaniljeekstrakt

2,5 dl kokvarmt vann

Glasur:

220 g mykt meierismør

ca 6 dl melis, siktet

ca 1 dl kakao, siktet

ca 2 ss kaffe

2 ts vaniljeekstrakt

ca 2-3 ss ricottaost

Pynt:

revet mørk sjokolade

sjokoladehjerter

Slik lager du kaken:

Sett ovnen på 175 grader. Ha bakepapir i bunnen og smør kantene på enten en 22 cm eller 20 cm kakeform (NB! 22 CM KAKEFORM GIR BARE 2 LAGS KAKE). Jeg stekte i to omganger, men det enkleste er å ha to 22 cm eller eller tre 20 cm like store former, så klart. Men det har ikke jeg;) Jeg stekte min kakerøre i to omganger i samme formen (20 cm), første runde ca 1/3 av røren og andre runde resten. Så delte jeg den tykkeste bunnen i to på langs.

Rør sammen alle de tørre ingrediensen i en bolle. I en annen pisker du sammen egg, ricotta, olje og vanilje, og hell så dette over i bollen med det tørre. Pisk sammen, røren er ganske tykk. Ha så i det varme vannet og pisk i ca ett minutt til alt er blandet i en tynn røre. Stek kaken midt i ovnen i ca 25-35 minutter. Grunnen til denne upresise tidsangivelsen er at tiden avhenger av hvor mye røre det er i formen. Stikk en pinne i kaken jevnlig, når den er ferdig vil det ikke sitte igjen deigrester på pinnen. vent ca ti minutter. Fjern kaken forsiktig fra formen og over på rist. Gjenta prosessen.

Slik lager du glasuren:

Ha smør i en bolle og pisk litt, sikt i melis og kakao. Pisk sammen. Ha i kaffe, vanilje og ricotta og pisk til kremet glasur. Prøv deg litt frem med kaffe og ricotta med tanke på smak og konsistens.

Når du skal montere kaken kan det være lurt å skjære litt av toppen på bunnene, så de blir nogenlunde like tykke og flate. Legg så kakebunner og glasur lagvis og avslutt med å kle hele kaken med glasur. Det er forresten lurt å gjøre dette rett på fatet, ikke lett å flytte kaken etterpå. På toppen pyntet jeg med revet mørk sjokolade og sjokoladehjerter.

KOS DEG.





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

innvandrerboutikker. 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/smørblending 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!!

