

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 dager vis. 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!



**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! ☐

Sommerens beste brownies (i springform)



Det er mandag, det er sommer, vi er på ferie. På en øde øy hvor tiden står stille, humla suser og joggebukse er et helt akseptert antrekk for kvinner i barsel. Men innimellom må vi til land for å skaffe det nødvendige for å leve. Du vet, mat, klær og sjokolade. Da hender det at det uungåelige skjer. At man snur seg rundt og står ansikt til ansikt med seg selv. I helsepeilet. Helsepeilet er en venn når du trenger den og en fiende når man feks akkurat har født (i allefall når jeg akkurat har det) og lever i den illusjonen at man ser helt ok ut og at et stykke til med perfekt klissete, sjokoladete brownies er fullstendig på sin plass. Så neste gang sender jeg mannen i butikken. For det er viktig å kunne kose seg litt. Det er jo tross alt sommer!

Nok til en god kosedose:

75 g kokesjokolade, jeg brukte 70%

75 g meierismør

2 egg

185 g brunt sukker

75 g siktet hvetemel

(100 g hakkede valnøtter eller hasselnøtter, jeg droppet dem fordi barna ikke er fan)

Smelt sjokolade og smør på svak varme i en kjele, avkjøl. Sett ovnen på 150 grader. Dekk bunnen i en springform (ca 22 cm i diameter) med bakepapir. Pisk egg og sukker til luftig eggedosis. Rør forsiktig inn mel (og nøtter). Vend tilslutt inn sjokolade/smørblandingen. Hell røren i springformen og stek kaken midt i ovnen i 40 minutter. Sett formen på rist og avkjøl. Denne kaken blir bare bedre av å stå noen timer, men det er nesten umulig å ikke spise en bit med det samme den er ute av ovnen. Ja ja, samma det. Det er jo sommer!

(Oppskriften er fra boken "Sommermat")

Fløyelsmyk sitronkrem – en rask og enkel påskedessert



Hoi, hoi folkens! Det nærmer seg påske! Gi meg en P! Gi meg en Å! Gi meg en S! Gi meg en K! Gi meg en E! OK.. Litt for mye entusiasme for din smak? Jeg kan kanskje ikke forvente at alle er like glad i høytider som det jeg er. Men jeg kan love deg at du vil like smaken av denne deilige desserten, som for øvrig passer perfekt i påsken. ☐

Sitronkrem:

(Til to)

2,4 dl kremfløte

50 g sukker

finrevet skall av ca 1 sitron (1ss)

2-3 ss frisk sitronsaft (smak deg frem)

melis, pisket krem og litt sitron til pynt

Ha sukker og fløte i en liten kjele. Varm opp på svak varme til sukkeret har smeltet. Skru opp varmen litt slik at blandingen koker opp og la småkoke i tre minutter før du tar

kjelen av varmen. Tilsett sitronsaft og skall og bland godt. La stå på benken til kremen begynner å bli lunken. Fordel i to små former. Dekk formene med folie og sett i kjøleskapet i minimum fire timer og gjerne natten over. Server med litt pisket krem eller friske bær. Kos deg!



Oppskriften er fra [Passion for baking](#)

Sjokoladecroissanter med

ristede hasselnøtter (når du vil jukse litt på forhånd)



I dag kom den første vårdagen til blokka her vi bor. Vi snakker sol og varmegrader, joggesko og solbriller og ikke minst: årets første bukett med helt gratis blomster plukket i egen, ok da, blokkas, beste solvegg. Dette måtte selvsagt feires. Helst med noe skikkelig snadder! Og kun med en halvtime til rådighet disket jeg opp med de deiligste sjokoladecroissanter (eller strengt tatt pain au chocolate), rykende varme ut av egen stekeovn. Du vet, crisp butterdeig, smeltet sjokolade og crunchy hasselnøtter, kan det bli bedre? Og akkurat som at våren tok en liten spansk en med aprilvær tidlig i mars, så har jeg også jukset litt. (Frossen ferdigbutterdeig..)

Men når noe smaker så godt, hvem bryr seg egentlig da? ☐

Pain au chocolate på under 30 minutter:

(2 stykker)

1 tint plate butterdeig (kjøpes i frysedisken, 5 plater i hver eske)

2 ts nutella sjokoladepålegg

10 hasselnøtter

1 eggeplomme, lett vispet

melisdryss

1. Sett ovnen på 220 grader.
2. Rist nøttene i ovnen til de er gyldne, gni av skallet og hakk nøttene relativt fint
3. Kjevle butterdeigplaten til ca dobbel størrelse.
4. Del i to på midten, slik at du får to avlange rektangler.
5. Legg en ts nutella på den ene siden av rektanglene og strø over nøtter.
6. Pensle eggeplomme rundt kanten av rektangelet og brett den ene deighalvdelen over nutellafyllet slik at du får et kvadrat. Trykk deigskjøten ned med en gaffel rundt hele kanten, slik at du har en helt tett kant. Gjenta med begge rektangler.

7. Legg over på et stekebrett dekket med bakepapir. Pensle med eggeplomme.
8. Stek midt i ovnen i ca 12 minutter eller til crossaintene har blåst seg opp og er gyldenbrune og blanke.
9. Avkjøl litt på rist før du drysser over litt melis og KOSER 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 tuttifruttistrø 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 kjærlichkeit, 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 sjokoladepitene. 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 kjeksene 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!

Luftig og syrlig appelsinfromasje med pepperkakekrønsj



Av en eller annen grunn forbinder jeg appelsinfromasje med fine, eldre damer. Og kanskje er det en litt gamlisdessert? Men, altså, fløyelsmyk, luftig og syrlig appelsinkrem som smelter på tungen og deilig krønsji fra pepperkakesmuler? Da gjør det ikke meg noe å bli gammel! ☐

Solskinn på glass:

(6-7 porsjoner)

3 plater gelatin

½ dl vann 3 dl kremfløte

3 egg

50 g sukker

1 økologisk appelsin, finrevet skall og saft

saft av ca 1/2 økologisk sitron

appelsinfileter, til servering

Finn frem en liten bolle og legg gelatin i bløt i kaldt vann i 5 minutter. Kok opp 0,5 dl vann. Klem så ut vannet av platene og løs opp gelatinen i det kokende vannet. Bruk en gaffel e.l. og rør til gelatinen er helt løst opp. Sett til side. Ha fløten i en bolle og pisk den nesten stiv. I en annenbolle visper du egg og sukker til eggedosis. Rør appelsinskall inn i eggedosisen. Mens du fortsetter å røre tilsetter du gelatinen i eggedosisen i en tynn stråle. Vend til slutt inn pisket krem og appelsinsaft og smak deg frem med sitronsaft så du får en passe syrlig blanding. Jeg fylte fromasjen i vinglass, men bruk det du har eller foretrekker. La stå ca tre timer eller natten over slik at fromasjen stivner. Server med fileterte appelsinbåter og pepperkakekrønsj (valgfritt).

Pepperkakekrønsj:

50 gram pepperkaker

25 gram smør

Sett stekeovnen på 175 grader. Knus pepperkakene til smuler. Bruk foodprosessor eller ha kakene i en plastpose og deng løs på dem med en kjevle. Smelt smøret og bland smuler og smør. Ha

bakepapir på et stekebrett og bre smulene utover. Stek i ca 10 minutter, men pass på at de ikke blir brent. Avkjøl.



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 fleste 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.



**Enkel,
karamellpudding**

hjemmelaget



Jeg husker første gang jeg fikk det for meg at jeg skulle lage karamellpudding. Det var et litt underlig innfall, fordi jeg aldri har vært spesielt fan av denne desserten. Men, altså. Kanskje var det fordi det var jul? Kanskje jeg ville imponere noen? Uansett. Enden på visa er at jeg lagde karamellpudding helt selv, og oppdaget to ting: 1. Det er kjempelett! 2. Det smaker supergodt! ☐

Dette trenger du for å brife med hjemmelaget karamellpudding:

Til karamellen:

1,5 dl sukker

0,75 dl vann

Til puddingen:

6 dl h-melk

3 dl kremfløte

1 vaniljestang

6 egg

0,75 dl sukker

Finn frem ønsket form på ca 1,5 liter, mange foretrekker brødform. Jeg brukte en rund kakeform.

1. Ha første mengde sukker i en tykkbunnet gryte sammen med vannet. Kok på medium varme, det skal boble. (Min kokeplate går fra 1-9 og jeg hadde platen på 6 frem til mot slutten. Da hadde jeg den på 5). Min karamell var ferdig etter ca 13 minutter. Følg med mot slutten så den ikke blir for mørk, og dermed brent.



2. Hell den nå brennvarme karamellen rett over i formen og vend formen så karamellen fordeles opp på alle kantene. Den

stivner raskt, så du må være effektiv. □

3. Splitt så vaniljestangen i to og skrap ut frøene med en teskje eller baksiden av en kniv. Ha frø og stang i en gryte med melk, fløte og andre mengde sukker. Kok opp, ta gryten av varmen og **AVKJØL**.

4. Når melkeblandingen er avkjølt setter du ovnen på 125 grader (vanlig under- og overvarme, ikke varmluft).

5. Kok opp en stor gryte eller vannkoker med vann.

6. Visp eggene lett sammen i en bolle. Ta ut vaniljestangen og rør eggene inn i melken.

7. Sil blandingen over i formen.

8. Sett en langpanne eller lignende inn i ovnen og fyll den med kokende vann, ca 3/4 full. Sett inn formen din og la stå i opptil 2 timer. Sjekk den etter 1,5 time. Hvis den virker "fast" når du forsiktig dytter på formen og hvis den kjennes ferdig ut når du banker lett på den med baksiden av en skje, så ta den ut (bare formen, ikke den varme langpannen!) og avkjøl den i formen på en rist.

9. Når den er helt kald, skal den stå i kjøleskapet over natten.

10. Neste dag legger du et fat på formen (med undersiden av fatet opp) og hvelver karamellpuddingen over på fatet. Det kan hende du må skjære forsiktig langs kanten av formen før du tipper den ut. Sausen vil renne ut på fatet, så det er lurt med et fat med forhøyet kant.

11. Server med pisket krem og bær.



Banan- og karamellmilkshake



Det er søndag. Etter fem dager hjemme med to syke barn har jeg hatt tid til å tenke. Og sjekke kalenderen. Så til dere om har vært opptatt med å ha et liv ute blant voksne folk, kan jeg med skjelvende røst informere dere om at det bare en uke igjen til advent. Sjokkert? Det blir verre: Det er bare litt over fire uker til jul. FIRE UKER! Jeg er totalt uforberedt. Ingen gaver er kjøpt, ingen julekalender er tenkt på, ingen julekort er bestilt og ingen planer er lagt. Hva skal vi gjøre?! Eller rettere sagt: Hva skal vi gjøre først? Mitt svar er som følger. Lag denne milkshaken, nyt den i fred og ro mens du legger en vanntett plan. Du blir kanskje ikke mer effektiv, men det er mye morsommere. ☐

Milkshakemoro:

1 banan

ca en halv liter vaniljeis

2 ss [karamellsaus](#) + mer om du vil "pynte" glassene, samt ringle over litt på toppen

1 dl melk

evt pisket krem for eksta luksus

Glassene pynter du ved å la noen dråper karamellsaus renne ned langs kanten på innsiden av hvert glass før du heller i milkshaken.

Ha så alle ingrediensene i en blender og kjør til alt er blandet. Hell i glass og server.

Enkel hjemmelaget karamellsaus med havsalt



Hjemmelaget karamellsaus? Somebody stop me!! Det skulle nesten ikke vært lov at man kan lage noe så himmelsk på skarve 10 minutter med bare 5 ingredienser. For å hjelpe oss alle til å mestre kunsten av selvbeherskelse, gir denne oppskriften heldigvis en liten porsjon. Men med enkel hoderegning kan den bli farlig mye større. ☐

Karamellkos:

1,25 dl brunt sukker

2 ss meierismør

0,5 dl kremfløte

0,25 ts havsalt

0,5 ts vaniljeekstrakt

Ha alt unntatt vaniljen i en liten gryte. Kok opp mens du rører litt og skru ned slik at sausen så vidt bare småputer i fem minutter. Rør innimellom. Ta sausen av varmen og bland inn vanilje. Server varm med iskrem og salte peanøtter, ringle over eplekake med krem eller bare smugspis med skje bare fordi det er så sabla godt. Kos deg!

Oreoblondies med cookies and cream sjokolade



Denne oppskriften kom jeg over på en amerikansk nettside og jeg forsto umiddelbart at jeg var i fare. For å bake den. Mitt eneste halmstrå var den mystiske ingrediensen: cookies and cream chocolate bar. Aldri hørt om. Altså ingen kake. Ingen kalorier.. ☐ Men så var jeg i butikken her forleden. Da jeg gikk forbi godtehyllene, lå det noe på gulvet foran meg. Kan du gjette hva? (Se for deg hallelujakor i bakgrunnen). En

cookies and cream sjokolade! Og resten er (en søt) historie. ☐



Sweet dreams are made of cookies and cream:

11 Oreokjeks eller tilsvarende, hakket

115 g Lindt cookies and cream sjokolade, hakket

170 g smør, smeltet

5 dl mel

2,5 dl sukker

1,25 dl brunt sukker

2 store egg

1 ts vanilje ekstrakt

0,5 ts natron

havsalt (kan sløyfes)

Sett ovnen på 165 grader. Ha bakepapir i en form på ca 25×25 cm.

Bland mel og natron i en bolle. I en annen pisker du smeltet smør og alt sukkeret, det er ikke nødvendig med elektrisk visp. Tilsett ett og ett egg og rør i mellom. Bland også inn vanilje ekstrakt. Ha så det tørre over i smørblandingen og vend det hele sammen med en slikkepott, ikke rør mer enn du må. Avslutt med å vende inn sjokolade og kjeks. Fordel røren i formen og glatt ut toppen med en slikkepott. Strø over litt havsalt til slutt. Stek kaken midt i ovnen i ca 25 minutter. Avkjøl minimum 10 minutter i formen (på rist) før du forsiktig løfter papiret med kaken over på risten og avkjøler videre. Skjær opp kaken og server.



Hjemmelaget sjokoladesaus

varm



Folkens. Dette er, by far, verdens beste sjokoladesaus. Hemmeligheten bak suksessen er en gammel amerikansk oppskrift jeg har arvet etter min mormor. Og den slår aldri feil! Du smeller den sammen på få minutter med ingredienser du sannsynligvis har tilgjengelig. Veldig greit når man har mange til bords eller når du rett og slett bare har lyst på noe skikkelig godt!

Hot chocolate sauce:

(nok til ca 6 avhengig av hvor mye saus man vil ha..;)

2,5 dl sukker

0,75 dl kakao

0,75 dl kokende vann

3 ss lys sirup

1 ss meierismør

0,5 ts vaniljesukker

en klype salt

Ha alle ingredienser, unntatt salt, i en liten kjele og rør rundt med en visp mens du varmer sausen til kokepunktet. La så sausen småkoke ca ett minutt. Ha i en knivspiss med salt og bland kjapt. Server rykende varm over en god vaniljeis. Kos deg.

Ps. Denne sjokoladesausen minner veldig om den du får på sundaeisen hos Mac Dobalds. Eneste jeg liker der. ☐

Ps2. Holder seg i ukesvis i kjøleskap. Ha den i et syltetøyglass og når du vil varme den opp igjen har du glasset i en gryte med vann og varm opp i varmbad. Så bare lag dobbel porsjon! ☐