

Vinterdessert med appelsin og sjokolade (når du har 5 minutter til overs)

Det er ikke alltid man kan unne seg dessert. Eller i hvertfall kan ikke Bollefrua det. Men denne superfreshe desserten er en hårsbredd unna å bare spise en frukt. Og frukt må man jo ha, lizm.

Bollefruas vinterdessert:

(1 porsjon)

1 appelsin

1 rute mørk sjokolade, grovhakket

3-4 mandler, ristet lett i en panne

en ts creme fraiche (rør litt i den så blir den rennende)

Begynn med å filetere appelsinen.



Skjær av toppen og bunnen av appelsinen.



Skjær av sidene slik at du får med deg den ytterste hinnen av selve appelsinkjøttet.



Til den ser det sånn ut:



Skjær så ut hver filet så de er fri for hinner.



Så er det bare å dandere alle godsakene på en tallerken.





Apple crumble

Jeg er fan av dessert, til tross for at jeg sjelden unner meg det. Men når vi har gjester kan jeg dra på litt! Dette er egentlig en høstdessert for meg, men jeg slang oppi noen bær og synes det var alibi nok. Ellers kan man i prinsippet bruke hvilken som helst frukt, rabarbra er feks en killer. Gjør desserten klar på forhånd og sett den i ovnen når dere setter dere til bords. Enklere blir det knapt.



Apple crumble til fire:

ca to epler i biter

en håndfull blåbær og bringebær

litt kanel

100 gr mel

50 gr sukker

75 gr kaldt smør i terninger

Bland mel, sukker og smør i en foodprocessor til du får en smuldrete deig.





Du kan også smuldre det sammen med hendene. Ha eple, bær og litt kanel i fire porsjonsformer. Fordel deigen som et lokk over frukten og stek på ca 180-200 grader i 20-30 minutter.





Server varm eller lunken med vaniljeis eller en klatt creme fraiche.



Om sorg. Og sjokoladekake.

Om sorg.

Jeg merket det da jeg la meg i går og da jeg sto opp i dag. At denne dagen er vond for så veldig mange. Selv mistet jeg ingen nære og kjære, kun en slags uskyld eller trygghet, men INGENTING sammenlignet med de som var der. Eller de som kjente noen og elsket noen og som savner og sørger. Vi var på den blå sten i Bergen i dag. Og Bergen viste seg fra sin tristeste side, den gråt med de gråtende, det ble aldri helt lyst i dag her og regnet henger ennå som grå vatt over fjellene. Selv har jeg alltid fryktet sorgen, for ingen slipper unna den. Det er bare et spørsmål om når. Og så får man håpe at det finnes mange til å trøste.



Fra den blå sten i dag.

Og sjokoladecake.

Ideen om denne sjokoladekaken kom egentlig fordi Herr Bolle og broren hans to dager på rad tok med seg sjokoladeformkake hjem fra butikken. Selv synes jeg den var kjip og tenkte at de fortjente the real thing. Ærlig talt. Jeg fant to oppskrifter jeg vinglet mellom og endte med en fra Nigellas fest. Og angret ikke altså. Men tror jeg må prøve den andre for sikkerhetsskyld. En annen dag da.



Til en kake i brødform:

200 g hvetemel
1/2 ts natron
50 g bakekakao
250 g sukker

175 g mykt smør

2 egg

1 ss vaniljeekstrakt (eller vaniljesukker)

75 ml rømme eller yoghurt naturell

*

125 ml kokende vann (rett fra vannkokeren)

ca 100-150 gram hakket sjokolade

Sett stekeovnen på 170 grader. Legg bakepapir i en brødform (viktig!).



Jeg satt beholderen til foodprossesoren på kjøkkenvekten og veide opp alle ingrediensene frem til det kokende vannet også kjørte jeg det i maskinen til en jevn røre. Skrap så røren ned fra sidene og kjør igjen. Tilsett det kokende vannet gjennom påfyllingsrøret mens foodprossesoren er i gang. Når alt er blandet sammen heller du røren i formen og steker den i 1 time på 170 grader.

Sett kaken på en rist og la den bli **helt kald** før du løfter den ut av formen. Den blir bare bedre og bedre for hver dag, men den forsvinner dessverre ganske raskt.

