

Farlig gode sjokoladecookies med Oreo



Det har for lengst begynt. Blikk som veksles. Forsiktige, famlende kommentarer. Vi føler oss fram. Snikktitter i andres handlevogner. Spekulasjoner. Er den oransje genseren et tilfeldig valg? Er hun en av oss? Er det gulrøtter eller gresskar hun har oppi der?

Du skjønner kanskje hva jeg sikter til? Vi må trå varsomt nå, vi som elsker Halloween. Det er som et minfelt der ute. Folk elsker å hate Halloween! Og tro meg, jeg har vært der. Jeg husker jeg gremmet meg da de første gresskarene krysset landegrensen. Hva skulle vi med den tåpelige feiringen? Men i årenes løp har den sneket seg inn i huset og hjertet. Og før jeg visste ord av det sto jeg med rødhettekostyme og

gresskargris oppetter ørene.

Uansett. Vi kan kanskje ikke være enige om alt. Men vi kan spise god mat! Og sjokoladekjeks med Oreo er i grunnen sjelden feil.

Du trenger:

1 dl brunt sukker

0,5 dl hvitt sukker

3 dl mel

4 ss kakao

115 gr mykt smør i terninger

1 egg

0,25 ts natron

100 gr mørk sjokolade, hakket

0,25 ts salt

0,5 ts vaniljeekstrakt, eller 1 ts vaniljesukker

10-12 oreokjeks

ca 2 dl kakestrøssel i ulike farger og former

Slik gjør du:

Sett ovnen på 175 grader. Kle et stekebrett med bakepapir.

Pisk sammen smør og begge typer sukker lyst og luftig. Tilsett kakao og pisk litt til. Ha så i egg, vanile, natron og salt og pisk et lite minutt. Tilsett mel og bland raskt inn. Vend inn sjokoladebiter.

Ta to spiseskjeer kakedeig og form to kuler. Legg en oppå og en under en oreokjeks og klem/form forsiktig til en rund ball. Rull så deigen i kakestrøssel og legg på stekebrett. Fortsett til du er tom for deig.

Stek midt i ovnen i ca 9 minutter. Flytt forsiktig over på rist og avkjøl.

Kos deg!

Høstens beste ostekake med oreokjeks og gelelokk



Her får du oppskriften på en deilig og frisk ostekake med oreokjeksbunn og appelsingelelokk. Jeg laget denne til Halloween, men den passer godt til de fleste fryktelige festlige anledninger. Farlig god! ☐

NB. Viktig å beregne nok tid før denne kaken skal serveres. Den krever en del avkjøling.

Du trenger:

litt olje til å smøre kantene på formen

300 g oreokjeks

2 ss kakao

90 g smør, smeltet

Fyllet:

590 g philadelphia post naturell

150 g mascarpone

150 g melis

3 dl kremfløte

finrevet skall av en økologisk sitron eller appelsin

1 pakke freia appelsingle

Finn frem en springform på 20 cm eller 22 cm hvis det er det du har. Kle den med folie på UTSIDEN av formen, så det ikke kan renne noe ut. (Kjopt med søl i kjøleskap). Legg bakepapir i bunnen og smør kantene med et tynt, tynt lag med olje. Kjør

kjeks til smuler i en kjøkkenmaskin, evt legg kjeksen i en pose og deng løs med en kjevle til du har for forbrent nok kalorier til å spise et stykke. □ Bland smulene med kakao og det smeltede smøret og press smulene i et jevnt lag utover bunnen og opp kantene på springformen. Det skal være litt ujevnt opp langs sidene, det gir et litt røft utseende. Sett kaldt. Ha philadelphia, mascarpone og melis i en bakebolle og pisk til du har en glatt røre. Tilsett kremfløte og sitronskall og pisk til blandingen blir glatt igjen og stiv. Bruk en slikkepott til å fordele osteblandingen over kakebunnen. Sett kaldt i minimum 3-4 timer, eller over natten. Når kaken er kald og har stivnet skikkelig, løger du gele. Kok opp 2,5 dl vann (dvs HALV mengde av det som er angitt på boksen) og rør ut pulveret i vannet. Når gelevæsken er kald, heller du den over den nå kalde kaken. avkjøl kaken i kjøleskap til geleen har stivnet.

SPIS.



**Cakepops – øyne med hvit
sjokolade og lemoncurd**



Jeg vet at Halloween er over og at dette innlegget kommer farlig sent. ELLER veldig tidlig. ☐ Sannheten er uansett at disse cake popsene kan (i tillegg til å være veldig gode) pyntes med hva som helst (jeg ser for meg rooosa kakestrø) og egner seg dermed til både bursdager og kakebord.

Eye candy:

(ca 24 stk)

Til selve deigen:

165 g smør, smeltet og avkjølt

2 egg

2 dl sukker

3,75 dl hvetemel

1,5 ts vaniljesukker

1,5 ts bakepulver

Fyll:

2-3 ss Philadelphia ost

3 ss lemoncurd

ca 250 g hvit sjokolade i biter

nonstop

rød konditorfarge (jeg brukte den fra dr. Oetker på tube

evt en mørkfarge til pupiller, jeg blandet rød og grønn

plastgafler, grillspyd eller lignende

Sett ovnen på 225 grader. Ha 12 papirformer i et muffinsbrett.

Sikt mel, bakepulver og vaniljesukker i en bolle. I en annen bolle, pisk egg og sukker til luftig eggedosis og rør raskt inn det avkjølte smøret. Vend så melblandingen inn i eggedosisen, ikke rør mer enn nødvendig for at alt skal blandes. Vend til slutt inn blåbær. Fordel røren i papirformene og stek midt i ovnen i 12-14 minutter. Kakene er ferdige når de er gyldne på toppen.

Smuldre de avkjølte muffinsene til smuler i en bolle. Rør inn lemoncurd og Philadelphia til smulene får en konsistens du kan trille til kuler. Legg de ferdig formede kulene i fryseren i en plastpose ca en time (da er det lettere å dyppe dem i sjokolade). Finn frem nonstop. Brekk den hvite sjokoladen i like store biter og legg 100 g av gangen i en kopp som tåler mikrobølgeovn. Sett koppen i mikroen på full styrke i ca ett minutt. Ta ut og rør rundt. Hvis sjokoladen ikke er smeltet, så ha den i mikroen litt til og rør igjen. Men bare noen sekunder av gangen. Hvis sjokoladen er for rennende/varm kan du tilsette litt usmeltet sjokolade og røre. Stikk plastgaffel i de frosne kulene og bruk en skje til å helle sjokolade over kulene til det dekker. Fest nonstop umiddelbart før sjokoladen stivner. Bruk en tannpirker e.l. til å male blodårer og pupiller på øynene. Nyt ØYEblikket. ☐



Skummelt HA...vrerundstykker!

gode



Bare litt på etterskudd kommer denne oppskriften på deilige havrerundstykker – halloween style. De har vært til stor glede i mine barns matbokser denne uken, men funker like godt til lørdagsfrokosten i morgen. Gleder meg allerede. ☐



Havre(u)hygge:

(16-18 stk)

5 dl lettmelk eller vann

1 pk gjær

4 ss olje eller smeltet smør

2 ts sukker

1 ts salt

1 ts malt kardemomme

3 dl havregryn , lettkokte

700g siktet hvetemel eller speltmel

1 egg til pensling

valmuefrø eller havregryn til pynt



Finn frem eltemaskinen eller en stor bakebolle. Varm melk/vann til den er fingervarm, 37 °C (heller for kald enn for varm!). Smuldre gjæren i væsken. Ha i resten av ingrediensene og elt i 5-10 minutter. Dekk bakebollen med plast og la deigen heve til dobbel størrelse, ca. 30 minutter. Ha deigen ut på et godt melet bakebord. Kna inn akkurat nok mel til at du klarer å forme en pølse av deigen og dele den i 16-18 like store emner. Trill dem til boller og legg dem på en stekeplate med bakepapir. Dekk rundstykkene med plast, og la dem etterheve til dobbel størrelse, ca. 30 minutter. Sett ovnen på 225 grader. Hvis du vil lage halloweenmønster, så tegn og klipp ut sjablonger som forestiller feks gresskar eller flaggermus. Legg sjablongene på rundstykkene og pensle med egg. Strø over valmuefrø ganske tett. Ta forsiktig av sjablomgen. (For enda mer utførlig fremgangsmåte, se [HER](#)). Evt pensle dem som vanlig med egg og dryss over havregryn. Stek rundstykkene midt i ovnen i ca. 10 minutter. Avkjøl på rist.



Oppskriften fant jeg hos opplysningskontoret for brød og korn.
God helg! ☐



To skumle typer

Hallo halloween! Er du her igjen?



Det er Halloween i morgen og for en gangs skyld er jeg forberedt (du vet, stort sett er det: hvorfor gjøre i dag det du kan utsette til i morgen?;). Jeg har ordnet gresskar,

kostyme til gutta og nok snop i skuffen. Men jeg har ikke glemt mine prokrastineringsøstre og brødre der ute! Her får du et superenkelt siste-liten-tips for litt halloweenstyling uten at du må grave ut innsiden av et gresskar (tro meg, det er skikkelig ekkelt).



Finne frem noen **mandariner** (evt appelsiner) og skjære av et lokk på toppen. Bruk en liten kniv og løsne forsiktig fruktkjøttet fra kanten uten å ødelegge skallet og grav det ut med en teskje. (Fruktkjøttet kan du jo bruke i juice eller smoothie). Lag et lite hull i lokket og fest noen blader med **sitronmelisse** på toppen. Nå er det bare å fylle disse "minigresskarene" med det du vil! (Popcorn, nonstop, sjokoladepudding/sjokoladekrem, te-lys osv). ☐



Ha en fin torsdag i morgen enten du gjemmer deg bak låste dører eller om du reker gatelangs på jakt etter godteri. <3

Bollefruas innbakte pølser – rett og slett svinegode!

Advarsel: Det kan forekomme sterke bilder og litt griseprat i dette innlegget. For da den fine svigerinnen min tipset meg om disse grisekule innbakte pølsene, så måtte jeg bare bake de. At once. Kanskje fikk du også lyst til det?



Tenker det er noen gutter som blir gledelig overrasket når de åpner matboksene sine i dag..

Gravide griser:

(9 stk)

350 g hvetemel
1/2 pakke tørrgjær
1/2 ts salt
1 ts sukker
3 ss smør
1,5 dl melk
1 egg, romtemperert
8 grillpølser
egg til pensling
3 gode grillpølser, hver delt i 3 deler
18 tannpirkere
18 pepperkorn

Disse søte grisene er ikke så vanskelig å få til og de er veldig gode. Du kan feks ha sennep eller ketchup inne i deigen og du kan bruke "voksen"-pølser, hvis du vil. Jeg tok grillpølser, fordi gutta liker det best.

Deigen lager du raskt og fordi den er så liten gadd i allefall ikke jeg å dra frem kjøkkenmaskinen. Begynn med å smelte smør. Når smøret er smeltet, har du i melken. Hvis blandingen nå er ca 37 grader, så er du i mål. Ha alt det tørre i en bolle og tilsett melk og smørblanding, samt egget. Kna deigen raskt sammen. Den kan virke litt klissete, men blir bedre når den har hevet. Evt kan du tilsette litt mer mel når du skal bake ut svinep(ø)elsene. La deigen heve 30 minutter under plast eller til den har est litt ut og virker glatt og blank. Del deigen i 10 emner, la den ene være litt større enn de andre ni (denne skal du bruke til å lage ører, neser og haler). Trykk ut emnene til sirkler og legg en pølsesnabb på hver sirkel. Pakk deigen rundt pølsen (det er ikke for ingenting at dette på engelsk heter "pigs in a blanket") og snu den opp ned med skjøten ned. Legg de så på et bakepapirkledd stekebrett og la de heve under plast ca 30 minutter. Visp sammen egget og sett stekeovnen på 180 grader. Pensle 3 grisekropper med egg og lag så tre runde tryner, 6 trekantformede ører og 3 runde halestumper. (Ta tre av gangen og gjør det i denne rekkefølgen, for egget må rekke å tørke litt før du setter på

resterende kroppsdeler).



Sett så på trynet og fest det med to tannpirkere. De fungerer som hull til nesebor og det holder trynet på plass under stekingen. Dytt ørene på plass, fest pepperøyne og sett på en liten hale. Gjenta prosessen.



Grisene stekes midt i ovnen i 15 til 20 minutter. Ikke bli lei

deg hvis et øre sklir litt ned under steking, de smaker like godt for det. Grisene er ferdige når de har fått en gylden fagre og har en hul lyd når du banker på de. Avkjøl på rist og fjern forsiktig tannpirkere når de har svalnet litt. Server med ketchup eller bare som de er.





En pølse i slaktetida..

Ha en superfin onsdag!