

# Rabarbrakake med vaniljekrem



Har du rabarbra? Kjenner du noen som har rabarbra? Eller vet du om et sted du kan rappe rabarbra? Da må du bake denne myke, saftige og super vaniljete rabarbrakaken! Og hvis svaret på alle spørsmålene ovenfor er nei, kan du bytte ut rabarbra med eple. Blir sabla godt uansett! ☐

## **Du trenger:**

*200 g mykt smør*

*1,2 dl sukker*

*2 egg*

*3 dl siktet hvetemel*

*1 ts bakepulver*

*40 g vaniljesauspulver*

*1-2 stilker rabarbra, i tynne skiver*

*smeltet smør, sukker og kanel til toppen*

*ca 2 dl vaniljekrem (kjøp ferdig eller bruk oppskrift under)*

### **Vaniljekrem:**

*2 dl melk*

*1 dl fløte*

*3 ss sukker*

*1 ts vaniljesukker med vanilje eller frø fra en vaniljestang*

*1 ss potetmel*

*2 eggeplommer*

### **Slik lager du vaniljekrem:**

Ha alle ingrediensene i en liten kjele og varm opp til kokepunktet mens du rører/visper konstant. Blandingen skal ikke koke, men vil tykne like under kokepunktet. Hell kremen over i en bolle og dekk med plast tett inntil kremen for å hindre snerk. Avkjøl i kjøleskap. Du kan gjerne lage kremen dagen før.

### **Slik lager du kaken:**

Sett ovnen på 170 grader.

Ha bakepapir i bunnen og smør kantene i en form som er ca 21cm i diameter. Pisk smør og sukker hvitt. Pisk inn ett og ett egg. Rør inn mel, bakepulver og vaniljesauspulver. Bre halvparten av deigen i bunnen av formen. Smør et lag med vaniljekrem over deigen. Fordel resten av deigen over vaniljekremen og legg over rabarbrabiter på toppen. Pensle med litt smeltet smør og strø over sukker og kanel. Stek midt i

ovnen i 60 minutter. Avkjøl kaken i formen på rist. Serveres som den er eller med litt god is. 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 sitrønsaft*

*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 pikekyssene, 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! ☐

---

## **Bollekake i langpanne med vaniljekrem og bær**



Sola skinner, det er søndag, det er pinse. Ute danser vinden med sløret til Bjørkene og det lukter himmelsk av nyslått gress. Alt ligger til rette for en nydelig maidag, men det er ett problem. Meg. Jeg er et drog, en slapp strek, en energiløs og grinete frue som helst vil pakkes inn i dyna som en innbakt burrito. Det er helt tullete og veldig upraktisk, men helt sant. Men i stedet for å irritere meg over at jeg er sliten, hisse meg opp over andres vellykkede utendørsbilder på Facebook eller prøve å ta meg sammen, har jeg bestemt meg for å gi etter. Jeg skal være inne. Jeg skal være sliten. Jeg skal tenne lys og spise bollekake og late som om det er november. Bare så du vet det.

Denne nydelige bollekaken eller "bollefoccacia", med vaniljekrem og bær, har jeg funnet hos min megaflinke bloggekollega, Elin fra bloggen krem.no. Du kan sjekke ut den flotte bloggen til Elin [her](#).

**Du trenger:**

(en stor langpanne ca 28x40cm)

500 g siktet hvetemel

1 dl sukker

25 g fersk gjær eller ca en halv pakke tørrgjær

3 dl melk, du kan lunke den litt om du vil, men den må ikke være varm

75 g smør, smeltet

2 ts kardemomme

1 egg

ca en halv pakke ferdig vaniljekrem

ca 2 dl frosne eller ferske blåbær og/eller bringebær

evt perlesukker og melisglasur til pynt

Ha alle ingrediensene i en eltebolle, hvis du lunker litt på melken går heveprosessen litt fortere. Elt deigen i 7-8 minutter og la heve under plast i ca en time (eller til dobbel størrelse).

Smør en langpanne og/eller ha i bakepapir som du også smører. Press den ferdig hevede deigen jevnt utover i langpannen. Lag hull i deigen med fingrene dine og la deigen heve tildekket i 30 minutter. Trykk ned hullene i deigen og fordel vaniljekrem og bær utover. Ikke gå bananas med bær og krem, da kan kaken bli for fuktig. La heve i nye 30 minutter. Sett ovnen på 220 grader, vanlig over- og undervarme. Stek på nederste rille i 10-15 minutter. Kaken er ferdig når den er gyllen og har en hul lyd når du banker på den. Avkjøl på rist hvis du har brukt bakepapir, ellers i formen på rist. KOS DEG.



---

**Sitronkake      alla      the  
Hummingbird Bakery**





Det er torsdag, det er kveld, det er april. Ute klamrer fortsatt dagslyset seg fast i trærne, men må snart vike for det vårmyke mørket. Ennå ligger årstiden på vippen, ennå vinger våren i det magiske tomrommet hvor alt bare er knopper og løfter om sommer, før den bryter ut i all sin prakt. Jeg elsker disse få dagene, hvor forventningene feier over meg og det er så mye å se frem til. Men bjørka utenfor vinduet mitt kommer ikke til å vente mer, den er klar for fest og er sprekkeferdig over å vise frem sin nye, grønne kjole.

Og jeg har bakt den perfekte kaken for de tidlige vårdagene. En frisk og syrlig formkake, men fortsatt trygg og myk og saftig – det perfekte følge til en kopp varm te.

**Du trenger:**

**Til kaken:**

*320 g sukker*

*3 egg*

*revet skall av 2 økologiske sitroner*

*350 g hvetemel*

*1,5 ts bakepulver*

*0,5 ts salt*

*2,5 dl melk*

*0,5 ts vaniljeekstrakt*

*200 g smeltet meierismør*

### **Sitronsirup:**

*saft av 1 økologisk sitron*

*50 g sukker*

- *1 dl vann*

Kle en brødform på ca 23×13 cm med bakepapir og sett til side.

Sett ovnen på 170 grader.

Pisk sukker, sitronskall og egg til eggedosis, smelt smøret. Bland hvetemel, salt og bakepulver og sikt i en bolle. Rør sammen melk og vanilje i en annen.

Ha en tredjedel av melblandingen i eggedosisen og pisk godt sammen. Tilsett så en tredjedel av melken og bland igjen. Gjenta denne prosessen to ganger til. Hell tilslutt i det smeltede smøret og pisk i noen minutter til.

Hell røren i formen og stek midt i ovnen i ca 1 time og 30 minutter.

Mens kaken steker, lager du sirup.

Ha alle ingrediensene i en liten kjele og kok opp på lav varme. Skru opp varmen litt og la koke til væsken er redusert

til ca halv mengde og har en sirupsaktig konsistens.

Når kaken er ferdig stekt (stikk en tannpirker i den, om den kommer ut "tørr" er kaken ferdig) fordeler du sirupen over den varme kaken med en skje. La avkjøle litt i formen, før du løfter over på rist. KOS DEG.

NB! EN PRAKTISK BESKJED: ALLE MINE E-POST-FØLGERE BLE DESSVERRE SLETTET I FORBINDELSE MED NY NETTSIDE, SÅ REGISTRER DEG PÅ NYTT OM DU ØNSKER MINE OPPSKRIFTER RETT I INNBOKSEN. ☐

---

**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 geléblandingen. 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.



---

# Prinsessekake



Prinsessekake! Vet du hva? Av all søt gjærbakst tror jeg dette må være min favoritt. Smørmyk, sprø kanter, mandelfyll, vaniljekrem, kanel, melisglasur – det er ren og skjær lykke. Og heelt innen rekkevidde! Bare følg oppskriften til hu Bollefrua. ☐



**Du trenger:**

*25 g gjær/0,5 pk tørrgjær*

*1 dl fløte*

*100 g kaldt smør, i terninger*

*5 dl siktet hvetemel*

*2 ss sukker*

*1 egg*

**Fyll:**

*75 g mykt meierismør*

*ca 0,5-1 dl malte mandler*

4 ss sukker

ca 1 ss kanel

**I tillegg trenger du:**

ca 2 dl ferdig vaniljekrem (kjøp ferdig eller lag selv ved å følge oppskriften lenger nede i innlegget).



**Slik lager du deigen og fyllet:**

NB: Om du lager vaniljekremen selv, så anbefaler jeg at du starter med den, siden den trenger avkjøling.

Finn frem en eltebolle. Lunk fløten litt (den skal ikke være varm!) og rør gjæren ut i fløten. Ha melet og smøret i eltebollen og smuldre smøret med fingrene i melet så det hele er smulete og rør inn sukker. Tilsett egg og elt alt sammen i omtrent 5 minutter. Sett til heving under plast i ca 1 time. I

mellomtiden rører du sammen ingrediensene til fyllet. Smør en springform (ca 24 cm) og kle bunnen med bakepapir.

Når deigen er ferdig hevet, tar du ca 1/3 av deigen og kjevler den ut slik at den passer i bunnen av springformen. Fordel ca 2 dl vaniljekrem over bunnen. Kjevle resten av deigen til et rektangel på ca 15×30 cm og smør mandelfyllet utover leiven. Rull sammen på langsiden og del i skiver som er ca 2,5-3 cm tykke. Legg skivene i springformen over vaniljekremen og sett kaken til etterheving i ca 30-40 minutter.

Sett ovnen på 200 grader. Stek kaken nederst i ovnen i 30-35 minutter eller til den er gylden og har en hul lyd når du banker på den. Løsne kaken forsiktig fra formen og la avkjøle på rist. Pynt med melisglasur og KOS DEG!



**Vaniljekrem:**

*1 vaniljestang*

*2 dl + 0,5 dl H-melk*

*0,75 dl kremfløte*

*55 g sukker*

*2 eggeplommer*

*20 g (2 ss) maisenna*

Splitt vaniljestangen og skrap ut frøene. Ha vaniljestang og frø i en tykkbunnet kjele med 2 dl av melken, fløte og sukkeret. (Kjelen skal ikke være mer enn halvfull). Rør sammen og varm til kokepunktet. Ha resten av melken (0,5dl) i en liten bolle sammen med maisennaen. Visp sammen og visp inn eggeplommene i melk/maisennablandingen. Hell så 2/3 av den varme væsken opp i eggeblandingen LITT ETTER LITT mens du rører med en visp. Hell deretter alt tilbake i kjelen og la koke opp og koke ett minutt, mens du hele tiden rører i bunnen av kjelen med en visp. (Så det ikke brenner seg). Ta av varmen og ta ut vaniljestangen. Ha den varme kremen over i en bolle, dekk med plast som du dytter tett inntil kremen (så blir det ikke snerk), og sett i kjøleskapet. Det er viktig at kremen avkjøles raskt.

---



**Verdens beste gulrotkake har  
en hemmelig ingrediens**



Vet du hvilke oppskrifter som er de aller, aller beste? Det er de du trygler om å få arve etter å ha fått en fantastisk kake eller rett servert hos vedkommende. Slike godt utprøvde oppskrifter er alltid vinnere. Denne kaken smakte jeg første gang hos min barselvenninne, Liv Kristin, og jeg ELSKET den. Det som blant annet gjør den så sabla god og saftig ,og som er den såkalte hemmelige ingrediensen, er hermetisk ananas. Du vil ikke nødvendigvis smake ananas i denne kaken, så ikke vær redd om du ikke er så fan av ananas. Sammen med kokos og valnøtter er dette en uslåelig kombinasjon med akkurat passe krønsj. Kaken kan også lages i springform om man halverer oppskriften.

### **Du trenger:**

*5 dl siktet hvetemel*

*2 ts bakepulver*

*1,5 ts natron*

*1,5 ts salt*

*2 ts kanel*

*5 dl sukker*

*3,75 dl solsikkeolje*

*4 store, sammenvispede egg*

*5 dl finrevet gulrot*

*2 (små) hermetiske bokser ananas (hell av laken), knust i foodprosessor eller finhakket*

*2,5 dl kokos*

*2,5 dl finhakkede valnøtter*

### **Glasur:**

600 g Philadelphia ost, romtemperert

4 ss mykt meierismør

finrevet skall av en økologisk appelsin, kun det oransje

ca 400 g melis

1-2 ss sitrønsaft

Sett ovnen på 180 grader.

Kle en liten langpanne (ca 28x40cm) med bakepapir.

Ha mel, salt, natron, bakepulver, sukker og kanel i en stor bolle. Bland kjapt. Riv gulrøtter for hånd eller bruk foodprosessor om du har. Bruk samme maskin til å finhakke ananas og valnøtter (i to omganger) eller bruk en kniv. Ha gulrot, ananas, kokos og nøtter i melblandingen og rør litt før du har i olje og egg og blander alt godt sammen.

Hell røren i langpannen og stek kaken midt i ovnen i 28-30 minutter. Bruk en tannpirker eller lignende til å sjekke om den er ferdig. Stikk den inn i kaken og om det ikke henger igjen røre på pinnen er kaken klar. Ta den ut av ovnen og avkjøl i formen, på rist.

Lag glasuren slik:

Pisk smør og kremost sammen og tilsett så melis og appelsinskall. Pisk til en jevn krem. Smak til med sitrønsaft.

Bre/smør kremen utover kaken og sett kaldt.

Kos deg.



---

# 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



---

# Suksessterte



Det er mandag, det er februar og det er vinterferie. Vi har akkurat kommet hjem fra en langhelg i Bergen, en tur alle hadde gledet seg til. Det skulle bli så bra. Barna gledet seg til å fly. Vi skulle beregne god tid, alt skulle være organisert og pakket i alfabetisk rekkefølge og vi skulle ankomme flyet som en smilende, harmonisk familie. I Bergen hadde vi planlagt en rekke spennede og familievennlige aktiviteter og alt skulle være så hyggelig og vellykket.

Slik. Ble. Det. Ikke.

Kort oppsummert. Forsinket til flyet, full firsprang til gate closing med håndbagasje og baby på slep. Sure blikk fra medpassasjerer i det vi svette og kavete strever oss gjennom

flyet. Vel fremme i Bergen klagde barn 1 over dårlig form og siden falt de som fluer.

Det ble ikke slik vi hadde håpet. (Når blir noen gang livet slik man hadde tenkt?) Vi er ikke så vellykkede eller organiserte eller ryddige, vi gjør så godt vi kan.

Derfor er jeg ekstra glad i suksesskake. I tillegg til at den smaker så ubeskrivelig godt med den myke, gule kremen og den knasende mandelbunnen, så blir den alltid vellykket. Min personlige lille triumf.

Suksess på et fat.

Oppskriften har jeg fra moren til en venninne. Det er de oppskriftene som er de beste.

**Du trenger:**

**Til bunnen:**

*5 eggehviter*

*200 g sukker*

*250 g malte mandler (bruk mandelkvern)*

*1 ts bakepulver*

**Til kremen:**

*5 eggeplommer*

*1 dl kremfløte*

*125 g sukker*

*150 mykt meierismør*

*1 ts vaniljesukker*

**Til pynt:**

## *mandelflak*

Smør og kle en kvadratisk form med bakepapir (ca 26x26cm) eller tilsvarende springform.

Sett ovnen på 180 grader.

Begynn med å male mandlene med mandelkvern. Skill eggene, men vær nøye så det ikke kommer noe plomme med i hvitene. Pass også på å bruke rene og tørre redskaper.

Pisk eggehviter stive og tilsett sukker gradvis. Vend inn mandler og bakepulver tilslutt.

Fordel røren i formen og stek midt i ovnen i 25 minutter. Avkjøl kaken helt.

Slik lager du kremen:

Finne frem en litt liten kjele med tykk bunn. Ha i eggeplommer, sukker og fløte. Varm opp til kremen så vidt koker. Bruk middels varme og under konstant omrøring slik at blandingen ikke svir seg i bunn. Kremen vil tykne underveis.

La kremen avkjøles til romtemperatur og pisk inn smøret i 3-4 omganger med (elektrisk) visp. Ikke visp for mye, bare så smøret akkurat er blandet inn.

Bre kremen utover kaken og sett kaldt et par timer. Skjær i passende biter og server.

KOS DEG.



Tips: Kaken kan fryses og holder seg også flere dager i kjøleskap. Den er glutenfri.

PS. TAKK til våre gode venner som hjalp oss gjennom helgen, dere er best!

---

**Nydelig shortbread kjeks med mandel og salt karamell**



Har du smakt shortbread før? En deilig og sprø kjeks som passer perfekt til en varm kopp te eller kaffe. Tradisjonelt lages shortbread med smør, mel og sukker og det smaker døds godt i all sin enkelhet. Men i dag prøvde jeg dem med en vidunderlig topping av mandel, daddel (ikke la deg skremme) og en tjukk karamellsaus med et dryss av havsalt. Helt fantastisk kombinasjon og garantert en gjenganger heretter. ☐

**Du trenger:**

(16 stk)

**Til bunnen:**

*100 g mykt smør*

*50 g sukker*

*190 g siktet hvetemel (jeg hadde spelt)*

*Karamelltopping:*

60 g smør

2 ss lys sirup

60 g brunt sukker

2 ss siktet hvetemel

100 g hakkede mandler

60 g finhakket daddel (fjern steinen først)

*litt havsalt (Maldon)*

Sett ovnen på 200 grader. Smør en form (20x20cm) og kle den med bakepapir slik at papiret stikker opp over kanten av formen.

Ha smør og sukker i en bolle og pisk til kremet og luftig. Rør inn melet med feks en sleiv og kna så raskt med hendene til en deig samler seg. Press deigen ned i bunnen av formen i et jevnt lag og prikk deigen med en gaffel.

Stek midt i ovnen i 10 minutter, ta ut av ovnen og sett til side.

Lag topping slik:

Smelt smør, sukker og sirup i en liten gryte på medium varme. Rør av og til. Når alt er smeltet har du i 2 ss mel og rører til du har en tykk saus. Ha så i mandler og dadler og rør til alt er dekket og godt blandet. Ta gryta av varmen og fordel toppingen over i kakeformen. Prøv å bre så jevnt du kan. Strø over et tynt dryss med havsalt, omtrent 1 ts til sammen. Stek midt i ovnen i 13 minutter til og ta så kaken ut. Løft umiddelbar ut av formen ved å løfte i papiret. La kaken hvile i 10 minutter før du skjærer den i 16 like store biter med en skarp kniv. Avkjøl bitene på rist til de er helt kalde. Oppbevar i tett boks. KOS DEG.



---

**After eight brownies**



Jeg kan like gjerne si det først som sist, jeg elsker After eight. Altså både sjokoladen OG tiden etter åtte, den hellige tiden, når barna har lagt seg og jeg nyter litt stillhet og fred. Og kanskje pittelitt brownies? ☐

**Du trenger:**

*120 g mel*

*200 g sjokolade, 70 %*

*2 ss kakao*

*0,25 ts havsalt*

*100 g meierismør*

*140 g brunt sukker*

*100 g hvitt sukker*

*3 egg*



*1 ts vaniljeekstrakt*

*ca 16 After eight sjokolader*

Sett ovnen på 180 grader. Smør og kle en liten kakeform (20x20cm) med bakepapir.



Bland mel, kakao og salt i en liten bolle. Ha sjokolade og smør i en bolle og smelt sakte over vannbad. Ta av varmen og ha i sukker og så egg. Pisk til en glatt røre. Rør inn vaniljeekstrakt. Vend inn melblandingen. Ha så ca halvparten av røren i formen. Legg After eight biter oppå. Dekk med resten av røren. Stek midt i ovnen i 25-30 minutter, ikke lenger. Avkjøl helt før du skjærer opp og serverer. KOS deg.



---

**Liten og saftig sjokoladecake  
(til de små og store  
anledninger)**



Det er alltid hyggelig med kake enten du feirer stort og smått, overrasker kollegaene dine, serverer familie og venner eller rett og slett bare MÅ HA NOE GODT. Her er oppskriften på en mild og saftig sjokoladecake som barn og voksne elsker. Kaken blir liten, ca 1/4 av en stor klassisk langpanne, og passer til det meste.

### **Kaken:**

(ca 16 små stykker)

*65 g meierismør*

*200 g sukker*

*2,5 dl kulturmilk*

*2 ts kakao*

*1 ts natron*

*200 g siktet hvetemel eller speltmel*

**Glasur:**

*35 g smør*

*130 g melis*

*1 toppet ts kakao*

*3 ss kald kaffe*

*1 ts vaniljesukker*

Sett ovnen på 175 grader og kle en liten langpanne (23×23 cm) med bakepapir. Finn frem en liten gryte og smelt smøret på svak varme. Ha i sukkeret og rør litt mens sukker og smør blander seg. Ta av varmen. Ha resten av ingrediensene i en bakebolle og hell tilslutt over sjokolade- og smørblandingen. Pisk/rør til du har en glatt og klumpfri røre. Ha alt over i formen og stek midt i ovnen i 25-28 minutter. Ta formen ut og la avkjøle.

Lag glasuren på følgende måte:

Smelt smøret i en liten kjele på lav varme og ta av varmen. Ha resten av ingrediensene rett i kjelen og rør til en tjukk glasur. Fort deg og bre den over kaken, den stivner raskt. Strø over evt pynt, skjær i stykker og server. SPIS.

NB. Egner seg MEGET bra til å fryse. Jeg synes bare den blir bedre av en tur i fryseren. ☐

---

# Saftig bananbrød med pære og lønnesirup



Vet du hva? Jeg synes det er så mye prat om alle de brune bananene folk ikke får spist opp. Og det er greit nok det, men det er faktisk en glemt frukt som modner minst like raskt. Og jeg føler meg kallet til å snakke dens sak! Pæra. Pærer er så vanvittig godt, men problemet er, etter min mening, at de bare er helt perfekte i ca 10 minutter eller der omkring. Først altforharde altforharde PERFEKT (skynd deg og spis!) og så, vips, så er de for myke og så er moroa over. Og hva gjør du da?! Feller en tåre, kanskje? Men det skal jeg si deg, det nytter ikke å gråte over uspist pære! Men å bake med pære, dét går helt fint. Bare stol på hu Bollefrua.

## Du trenger:

(Et brød)

*100 g smeltet smør, pluss litt ekstra for å smøre formen*

*3 modne bananer, skrelt og most med en gaffel*

*100 g sukker*

*2 modne (men ikke helt myke) pærer, skrelt og skåret i terninger*

*1 ss lønnesirup*

*1 ts vaniljeekstrakt*

*1 stort egg*

*150 g siktet hvetemel eller speltmel*

*0,5 ts natron*

*50 g valnøtter eller pekannøtter, hakket*

Sett ovnen på 180 grader. Finn frem en brødforn som rommer 1 liter og smør den med litt smeltet smør før du kler den med bakepapir (dette gjør at papiret fester seg bedre). NB. Lurt å la papiret stikke opp over kanten på formen, så er det lettere å løfte ut det ferdige brødet.

Ha most banan, sukker og smør i en bolle og rør det godt sammen. Rør inn egget, vaniljeekstrakt og lønnesirup. Ha bærebittene i en liten skål og tilsett 1 ss mel og rør til pærene er dekket med mel. Bland pærene i røren og tilsett så mel og natron som du rører inn. Vend tilslutt inn nøttene. Hell røren i formen og stek midt i ovnen i ca 65 minutter. MERK: Steketiden vil avhenge noe av hvor bred eller dyp formen din er. Stikk en trepinne (feks grillspyd) i kaken etter 45-50 minutter og sjekk om pinnen kommer ut ren for kakerøre. Når den gjør det er kaken/brødet ferdig. La avkjøle i formen på rist i 10 minutter før du forsiktig løfter brødet ut av formen (bruk papiret). La avkjøle på risten. Skjær lun i tynne skiver og server med ekstra lønnesirup. 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.

