Bringebærpavlova



Folkens. Da er det gjort. Jeg har blitt førti. FØRTI.

Jeg må innrømme at jeg hadde gruet meg. Veldig.

Så for å hindre de store krisene hadde jeg bakt en himmelsk bringebærpavlova. Med bunn som er sprø utenpå og myk inni. Og med små bringebæroverraskelser inni. Toppet med en frisk og akkurat passe søt krem.

Ingen som kan ha personlige kriser når man spiser så god kake.

Jeg bare nevner det.



Du trenger:

Til pavlovabunnen:

5 eggehviter

0,5 ts salt

2,75 dl sukker

1 ts vaniljesukker med ekte vanilje

1 ts epleeddikk (eller annen nøytral eddik)

1 dl friske bringebær

Bringebærkrem:

5 dl kremfløte

1 dl friske bringebær

4 ss bringebærsyltetøy, gjerne hjemmelaget

Til toppen:

Friske bringebær og kirsebær, evt bær etter eget ønske



Slik lager du kakebunnen:

Sett ovnen på 225 grader.

Kle et stekebrett med bakepapir.

Skill eggene, men vær nøye med at det ikke kommer noe eggeplomme i hvitene.

Pisk eggehvitene med salt til det skummer og tilsett gradvis sukkeret. Ha i edikk og vaniljesukker og pisk til en stiv og blank marengs. Vend inn bringebær.

Bre marengsen i en sirkel på bakepapiret, ca 24 cm i diameter. Stek nesten nederst i ovnen i 5 minutter og SKRU NED temperaturen til 150 grader. La steke videre i 60 minutter. La pavlovaen avkjøles fullstendig før du forsiktig har den over på et fat.

Slik lager du kremen:

Pisk kremfløten ganske stiv. Rør forsiktig inn bringebærsyltetøy og friske bringebær. Ikke bland for godt, så får du en fin marmorering i kremen.

Bre kremen over bunnen og topp med bær.

KOS DEG.



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.


CHOKOLADE
KNAPPER
MØRK
CHOKOLADE
KNAPPER
LYS

(Ikke nødvendivis i den rekkefølgen).

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


KOLA SÅS
SALTLAKRITS SÅS
SALTLAKRITS SÅS
CHOKLAD SÅS
CHOKLAD SÅS
NOUGAT SÅS
NOUGAT SÅS
Kolasås 22 95
Lakritssås 24 95
Chokladsås 22 95
Nougatsås 24 95
Ohej
KOLA SÅS KRUNSKI Gastrike
KOLA SÅS KRUNSKI Gastrike
VADELMA
HARD TOPPING
HARD TOPPING
DIXIKOLASÅS 29 95
HALLONSÅS 25 00
HARD TOPPING 33 95
HARD TOPPING 33 95
24 95
Strössel
VIDE FLAKRITS 39 90
CHOKLAD 39 90
39 90
39 90
Strössel
Strössel
Strössel
Strössel
Strössel 11 95
14 95
CRUNCHY 25 95
14 95
SALT LAKRITS 19 95
14 95
HALAA KAKAS 39 95
Caprice
CAPRICE PRALIN 42 95
31 95
MARÄNGER 25 00



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 jordbærsausen. 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 jorbærsaus 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.




Dr. Oetker
Crunchy
CHOKLAD
SÅS
Dr. Oetker
O'hoj
KOLA
SÅS
350g

Enkel bananansplitt 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 isstæsj.

KOS DEG.



Sukkerfri jordbærterte med Natreen, mascarponekrem og jordbærsaus

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/jordbærsaus:

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. Plastposetrikset 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 minutteer til terteskallet er gyllent. La avkjøle helt.

Slik lager du mascarponekrem og jordbærsaus:

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 jordbærsausen.

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 terten (evt server den ved siden av om du foretrekker det). KOS DEG.




natreen
Strø søtningsmiddel
natreen
Classic

Saftig sjokoladekake med luftig melkesjokoladeglasur



Denne sjokoladekaken er, i all beskjedenhet, en av de beste jeg har smakt. Og jeg skulle ønske jeg hadde en god unnskyldning eller anledning da jeg bakte den, men sannheten er at jeg gjorde det bare fordi jeg hadde lyst. Og jeg angrer ikke. Selv om jeg måtte gi den bort på Facebook i redsel for å spise alt selv. Men vet du hva det fine er? At nå kan du også bake den bare fordi du har lyst! Og det er tomt her, så bare send restene dine til meg. Om det blir noen.



Du trenger:
Til bunnen:

200 g smør
200 g hvitt sukker

200 g brunt sukker
2,5 dl vann
250 siktet hvetemel
3 ts bakepulver
5 ss kakao
2 egg
125 g seterrømme

Til glasuren:

175 g smør
3 ss kakao
2 ss seterrømme

1 ss sterk kaffe
100 g melkesjokolade, finhakket
200 g melis
1 egg

Slik lager du kaken:

Sett ovnen på 180 grader.
Smør og mel to runde former, 23 cm i diameter.
Ha smør, sukker og vann i en litt stor gryte og varm opp forsiktig til alt har smeltet. Bland godt sammen. Ta gryten av varmen og tilsett hvetemel, kakao, bakepulver, egg og rømme. Rør alt sammen til en jevn røre og fordel så røren jevnt i de to kakeformene. Stek midt i ovnen i ca 22-25 minutter. Stikk bunnen med en tannpirker (i tre) eller lignende. Hvis det fortsatt fester seg kakerøre til pinnen, så stek den litt til. Hvis pinnen er ren eller kun har et par smuler på seg, er bunnene ferdige. Ta dem ut og la avkjøle litt i formene før du forsiktig legger dem over på en rist. Avkjøl helt.

Slik lager du glasuren:

Smelt smøret på svak varme sammen med kakao. Rør inn rømme og melkesjokolade og bland forsiktig til sjokoladen har smeltet. Tilsett kaffe og melis og rør til du har en glatt glasur. Sett kaldt i ca en time.
Når glasuren er helt kald, pisker du den opp med en elektrisk visp. Ha i egget etter ca 1 minutt og pisk til en lys og luftig drømmeglasur! NB. Ta en god spiseskje med glasur og nyt!
Legg en kakebunn på et fat og topp med ca 1/3 av glasuren. Legg den andre bunnen oppå og pynt kaken med resten av glasuren. Holder seg fantastisk god i dagesvis, bare oppbevar den kaldt.
KOS DEG.



Svensk ostepai med tomat- og aspargessalat. Og storhandel på Strømstad Mat.

ANNONSE



Folkens, se det for deg. Det er en helt vanlig dag, kanskje en hverdag. Du har fri, eller akkurat ferdig på jobb og setter deg i bilen. Det er sol, du hører på musikk og kanskje har du selskap av noen du liker, kanskje har du med barn. Du ser ut av vinduet, grønne jorder, hvite hus og røde låver. Og plutselig, plutselig er du i Sverige. Du merker det fordi veiene er litt bredere, gresset litt grønnere og skriften på veiskiltene litt annerledes. Det går så fort, bare halvannen time. Babyen din rakk ikke våkne en gang. Du er fremme. I Strømstad. På Gallerian, Strømstad. Du finner en gratis parkeringsplass og rusler opp til det lyse, luftige

kjøpesenteret. I kaffesjappa kjøper du en Cortado. Dobbel. Og to biscotti (en med sjokolade, og en vanlig), for what the heck, du er jo i utlandet! Kanskje tar du deg en liten runde. Ser litt på barneklær, kjøper den kosebuksa i mørkeblå som de var utsolgt for i Oslo. Stikker innom den flotte interiørbutikken og peker deg ut et par godbiter du skal plukke med deg før du drar. Så kjøper du deg en flaske vann (for du vet at det du skal gjøre vil ta litt tid), og så går du inn.

I Strømstad Mat.



Foto: Igor Nilsen

Du går rett inn i en frodig frukt- og grøntavdeling, med stort økologisk utvalg til svært gode priser. Og sånn fortsetter det bare. Hyller på hyller med alt du kan ønske deg av mat og drikke. Mengder av økologiske alternativer, og det aller meste er mye billigere enn i Norge. I den 40 meter lange ferskvaredisken får du smaksprøver og kyndig veiledning og

fordi utvalget er så bredt, får du alt du trenger i samme butikk.



Foto: Igor Nilsen

Og hvordan vet jeg dette? Jo, fordi alt sammen hendte meg da

jeg var på bloggtur til Strømstad mat.

Inkludert det med kosebuksa og de to biscottiene.


Mejeri

Foto: Igor Nilsen



Foto: Igor Nilsen

Og så over til dagens oppskrift!
En fantastisk god ostepai som er perfekt til piknik, brunch, koldtbord osv. Jeg har brukt tre nydelige oster, økologisk mel, smør, egg og fløte. Paien er toppet med en god salat laget av blant annet økologiske tomater, økologiske urter og superbillig asparges. Alt sammen kjøpte jeg på Strømstad mat.



Svensk ostepai med tomat- og aspargessalat:



Du trenger:

Til paien:

1 dl økologisk grahamsmel (kan erstattes med sammalt hvetemel)

2,5 dl økologisk siktet hvetemel

150 g økologisk smør

2 ss isvann

50 g vellagret Greve ost, revet

50 g vellagret Prest ost, revet

50 g økologisk parmesanost, revet

1 dl rømme

2 dl kremfløte

3 økologiske egg

salt og pepper

1 ts sennepspulver

0,5 ts worstersaus

0,5 ts paprikapulver

0,25 ts cayennepepper

Til salaten:

ca 10 asparges, kokt i 2 minutter og så avkjølt i iskaldt vann

ca 10-12 små tomater i ulike farger og fasonger, delt i fire

ca 0,25 finhakket rødløk

en liten håndfull hver av finhakket basilikum og bladpersille, finhakket

litt god balsamicoeddik og olivenolje til å ringle over, ca 1-2 ss av hver

smak til med litt salt og pepper

Slik lager du paien og salaten:

Ha alle ingredienser til salaten unntatt olje og balsamico i en skål, og bland lett. Ringle over olje, balsamico rett før servering og smak til med salt og pepper.

Lag deigen ved å ha alle ingredienser i en foodprosessor og kjør til deigen samler seg evt at du klarer å klemme smulene sammen med hendene til en deig. OBS viktig at smør og vann er iskaldt! 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. Plastposetrikset 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 i to minutter til. Sett til side. Dette kalles å blindbake paiskallet.

Legg revet ost i paiskallet. Pisk sammen egg, fløte, rømme, worstersaus og krydder. Hell eggeblandingen forsiktig over i paiskallet. Stek paien på 200 grader i 25 minutter. Avkjøl i formen på rist. Server salat ved siden av eller oppå paien. KOS DEG.

HER kan du lese mer om Strømstad mat.



Vanvittig gode hvitløksbaguetter!



I riktig gamle dager, da jeg ennå bare var en ung studine, laget jeg meg en liste over kriteriene min fremtidige ektemann skulle ha. Listen gikk omtrent som følger (sikkert mye jeg har glemt):

– snill

-høy (jeg er tross alt nesten 1,80)

– kjekk

– morsom

– musikalsk (pluss i boken for gitarspilling)

– helst tro på Gud (eller hvertfall respektere at andre gjør det)

– må like god mat og HVITLØK

Da jeg traff han jeg er gift med nå, kunne jeg til min store

glede raskt kvittere av på disse punktene, inkludert gitarspilling. I ettertid viste det seg at det med gitaren dessverre bare var et sjekketriks..

Men heldigvis har jeg hvitløken! Den skal ingen ta fra meg.



Du trenger:

(4 baguetter)

4 dl lunkent vann

25 g gjær

1 ss honning

2 ts maldonsalt

100 g speltmel

100 g durumhvete+100 g ekstra til utbaking

300 g siktet hvetemel

2 ss olivenolje

Hvitløkssmør:

100 g smeltet meierismør

2 fedd finhakket hvitløk

1 ts tørket timian

Topping:

Maldonsalt

Slik gjør du:

Løs opp gjæren i vannet i en eltebolle og tilsett honning, olivenolje og salt. Ha i speltmel, 100 g durumhvete og hvetemel og elt deigen i 15 minutter. Sett til heving under plast i ca 60 minutter.

I mellomtiden blander du smeltet smør, hvitløk og timian.

Dekk er stekebrett med bakepapir.

Når deigen har hevet en time har du en raus menge durumhvete på benken og tipper deigen oppå melet. Vend deigen, slik at du har mel både oppå og under.

Skjær deigen i fire like store deler med en skarp kniv. Dra/klapp hvert emne ut til en flat og avlang pølse, (omtrent like lang som stekebrettet) og legg på stekebrettet (på langs). Pensle med hvitløkssmør og snurr/tvinn brødene til lange spiraler. Prøv å behold så mye som mulig av smøret inne i spiralen. Gjenta med alle fire emnene og dekk med et rent kjøkkenhåndkle. La etterheve i 30 minutter. Sett ovnen på 220 grader. Når baguettene er ferdig hevet, pensler du dem med resten av smøret og strør over maldonsalt. Stek midt i ovnen i ca 20 minutter eller til gylne og de har en hul lyd når du

banker på dem. Avkjøl på rist. 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.



Pai med choritzo, brokkoli og fetaost



Vet du hva? Jeg elsker pai!

Og hver gang jeg lager pai, tenker jeg: Hvorfor lager jeg ikke dette oftere?

Og hver gang jeg koser meg med pairester til lunsj, tenker jeg: Hvorfor lagde jeg ikke mer?

Vet du hva? Denne paien ble sinnsykt god. Du må lage den!

Og hver gang du lager den, kommer du til å tenke: Hvorfor gjør jeg ikke som Bollefrua sier litt oftere?

Du trenger:

Til bunnen:

150 g smør

200 g hvetemel

2 ss iskaldt vann

Til fyllet:

100 g fetaost, i terninger

150 brokkoli, i små buketter

80 g choritzo, skivet/strimlet

1 løk, finhakket

1 vårløk, skivet

100 g Jarlsberg, revet

1 fedd hvitløk, finhakket

salt og pepper

3 egg

3 dl fløte

Slik lager du bunnen:

Lag deigen ved å ha alle ingredienser i en foodprosessor og kjør til deigen samler seg evt at du klarer å klemme smulene sammen med hendene til en deig. OBS viktig at smør og vann er iskaldt! Ha deigen på benken og dekk den med plast (jeg river en brødpose i to i den ene enden slik at jeg får et stort stykke plast). Kjevle deigen ut til en stor og ganske tynn leiv, stor nok til at den dekker hele paiformen og rett over kantene. Plastposetrikset 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 sett til side. Dette kalles å blindbake paiskallet.

Kok brokkoli i 2 minutter og la renne av i et dørslag. Stek choritzo (i eget fett) på middels varme til den er gjennomstekt og litt sprø, ta ut av pannen og legg til side. Surr løk, hvitløk og vårløk i fettet som er igjen til det mykner. Ha fetaost, jarlsberg, choritzo, løk, brokkoli, vårløk og hvitløk i paiskallet. Pisk sammen egg, fløte, en klype salt og litt pepper. Hell/fordel over i paiskallet og stek videre i ovnen (på 200 grader) i ca 30 minutter. SPIS eller avkjøl og sett kaldt til du ønsker å servere den (gjerne til dagen etter). Pai kan også fryses. Lunk den gjerne før den serveres.

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.



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 heveprossesen 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.



Fylt buffetbrød med skinke, soltørket tomat og mozzarella



Hvis du kjenner meg, så vet du det: Jeg er en hund etter høytider. Og 17.mai? 17.mai gleder jeg meg til hele året. Tradisjonen tro serverer jeg koldtbord på ettermiddagen, så nå har jeg begynt å fylle fryseren med godsaker. Dette brødet egner seg like bra til fest og konfirmasjon eller som tilbehør til salat eller suppe. Anbefales!

Du trenger:

(et stort brød)

25 gram fersk gjær/0,5 pose tørrgjær

3 dl lunkent vann

1 ss flytende honning

2 ss olivenolje

1 ts salt

ca 7 – 8 dl hvetemel

Fyll:

200 gram mozzarella, revet

200 gram røkt skinke, i strimler

ett lite glass marinerte soltørkede (cherry)tomater

fersk oregano, en liten håndfull

frisk basilikum, en liten håndfull

ca 1 ts tørket oregano



Begynn med å smuldre gjær i en bakebolle (jeg bruker kjøkkenmaskin) og rør den ut i vannet. Tilsett honning, salt og olje og rør rundt. Så tilsetter du mel mens eltekloa går rundt til deigen slipper bollen eller ikke er for klissete. Det er aldri bra med for mye mel, men du skal kunne kjevle den, så den må kunne samarbeide. Hev deigen i 40 – 50 minutter

under plast, ha deigen på kjøkkenbenken (bruk litt mel) og kjelve så ut til et rektangel, deigen skal være ca 1 cm tykk. Fordel skinke, ost, tomat og urter over deigen. Rull deigen på langs til en pølse. Form til en runding og knip endene godt sammen. Legg med skjøten ned på et bakepapirkledd stekebrett og dekk med et rent håndkle. La etterheve ca 40 minutter og sett ovnen på 250 grader. Når brødet er ferdig hevet, setter du det midt i ovnen og skrur varmen ned til 200 grader. La steke i 28-30 minutter eller til det er gyllent og har en hul lyd når du banker på det. Avkjøl 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 DERSOM 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 bakepapirstrimler 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 fyldig



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.



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 sitronsaft

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 sitronsaft.

Bre/smør kremen utover kaken og sett kaldt.

Kos deg.

