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 gelantinen 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 gelantinen 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.



Innbakt asparges med parmaskinke og parmesan



Jeg er stor fan av småretter og fingermat. Jeg synes for eksempel ofte at høydepunktet på en middag er forretten. Derfor samler jeg nettopp på lettlagde og smakfulle saker som egner seg som fingermat eller bare ekstra god snacks. Disse innbakte aspargesene oppfyller alle disse kravene og jeg anbefaler at du hiver deg over de. Nå!

Asparges in a blanket:

10 asparges
2 plater butterdeig (jeg kjøper frossen og tiner)
revet parmesan
5-10 skiver parmaskinke (avhengig av størrelse)
sesamfrø
1 egg, lett sammenvispet (til pensling)

Skru stekeovnen på 200 grader over- og undervarme. Brekk av den tykkeste delen av aspargesene. Sett over en kjele med vann og kok aspargesene i to minutter. Ha de over i iskaldt vann så de avkjøles, ta de ut av vannet og legg til side. Legg en plate butterdeig på benken. Strø over parmesan og kjevle deigen til et litt større rektangel. Riv over litt mer parmesan. Skjær rektangelet i ca fem striper på langs. Rull parmaskinke rundt en asparges og vikle så en stripe butterdeig rundt. Klem det hele litt sammen og legg på et bakepapirkledd stekebrett. Gjenta med all aspargesen. Når alle er klare, pensler du de med egg og strør over sesamfrø. Stek midt i ovnen i 15-20 minutter eller til butterdeigen er gylden og litt sprø. Avkjøl litt på rist og SPIS.

Devilled eggs med feta,

rødløk og kapers



Husker du nyttårsaften? Av en eller annen grunn føles det utrolig lenge siden. Vi feiret med noen venner, men dessverre ble antall festdeltakere halvert grunnet sykdom. Dette hindret likevel ikke Bollefrua i å diske opp med hennes årlige nyttårstapas som serveres ved ankomst. Tradisjoner er viktige, SÆRLIG når det gjelder mat.

Disse fylte eggene ble en stor favoritt i år. Masse deilig smak og SÅ lette å lage:

12 egg
100 g smuldret fetaost
1,5 ss olivenolje
0,5 grønn paprika, finhakket
1 ss finhakket bladpersille

0,5 rødløk, finhakket
1 ss kapers, hakket
saft av ca 0,5 sitron

Kok eggene i 10 minutter. Skyll i iskaldt vann. Skrell eggene og del i to på langs med en skarp kniv. Fjern forsiktig eggeplommene og ha dem i en bolle. Plasser de halve eggene på et brett/fat og dekk med plast. Ha resten av ingrediensene med eggeplommene og rør til alt er godt blandet. Fordel fyllet i de halve eggene, ca 1 ss i hvert. Server.



Oppskriften fant jeg i en gammel utgave av Maison mat og vin

Enkel, hjemmelaget karamellpudding



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.



Daim iskake!



God søndag! Har du hatt en fin helg? Fredag var jeg på 80-tallsfest, en årlig og vellykket tradisjon blant mine kollegaer. Det er mye man kan si om dette tiåret. Kleskoden var definitivt interessant! Matmessig var det kanskje endel som ikke var fullt så spennende.. Men daim iskake er definitivt et 80-tallshøydepunkt! I min jakt etter en dessert jeg kunne lage til festen, dukket den plutselig opp fra glemselen. Kaken har en kransekakeaktig mandelbunn og en nydelig og mektig iskrem spekket med daimbiter på toppen. Det var også enkelt å servere denne som dessert til ca 20 personer. Jeg lagde bare to kaker som jeg frøs ned. Bare sørg for å ha nok plass i fryseren før du begynner.
(Billettmerket: Been there, done that..)



Back to the eighties..

Daim iskake:

(En kake i springform, ca 22cm i diameter)

150 g malte mandler, jeg brukte mandelkvern

3 eggehvitter (spar på plommene)

150 g melis

100 g melis

3 eggeplommer

3,3 dl kremfløte (en liten kartong)

4 doble pakker daim



1. Sett ovnen på 175 grader.

2. Kle en springform med bakepapir i bunnen, sett til side.

3. Skill eggene. Sørg for ha rene hender og vær nøye med at det ikke kommer noe plomme med blant hvittene.

4. Ha hvittene i en bolle (NB! Rene redskaper!) og pisk eggehvitter stive mens du gradvis tilsetter melis litt etter litt.

5. Når hvittene og melis er pisket til en blank og stiv marengs, vender du forsiktig inn de malte mandlene.

6. Hell blandingen over i springformen og bre til et jevnt lag.

7. Stek nederst i ovnen i 30 minutter. Avkjøl bunnen i formen på en rist.

8. Når bunnen er helt avkjølt, lager du iskremen.

9. Hakk daimen.

10. Pisk kremen, men ikke stivpisk den. Sett kaldt mens du pisker eggedosis av eggeplommer og melis.

11. Bland eggedosis og krem forsiktig sammen og vend tilslutt inn daim. Fordel kremen over i springformen og dekk den med folie. Sett i fryseren og la stå over natten.

12. Ta ut kaken ca 10 minutter før du skal servere den.

KOS DEG!



Panna cotta med hvit sjokolade, bær og gelelokk



Det er fredag! Vi har ankommet hytta i strålende sol, og september spanderer sommerfølelse og stille sjø. Etter en hektisk uke har jeg endelig tid til å dele denne oppskriften som er perfekt når man vil hente frem sommerminnene utover høsten! Deilig og fløyelsmyk panna cotta med friske eller frosne bær toppet med gele. Enkelt å lage, enkelt å imponere. Alltid kult å kunne imponere. God helg!

Du trenger:
(6 porsjoner med gele, pluss et par uten)

1 pakke av din favorittgele, jeg brukte bringebærgele
Ca 250 g blandede bær, velg selv (evt ekstra til pynt)

5 dl kremfløte
3 ark gelantin
75 g hvit sjokolade, finhakket
1 ts vanilje bean paste (kan erstattes med vaniljesukker eller ekstrakt)

Slik gjør du:

Lag gele etter anvisning på pakken. Ha bær i seks små kopper og la geleen avkjøles før du heller den over bærene. (Hvis du bruker frosne bær kan du bruke varm gele). Husk å la det være nok plass til panna cotta på toppen! (Fyll ca halvfull med bær og gele). La geleen stå kaldt til den er stiv, ca 2 timer.



Lag så panna cotta: Ha fløten i en kjele og varm opp på medium varme. Når fløten når kokepunktet skrur du av varmen og rører inn vanilje og sjokolade. Rør til sjokoladen har smeltet og blandet seg med fløten. Ta til side og la avkjøle litt. I mens bløtlegger du gelantin i kaldt vann i fem minutter. Klem

vannet ut av platene og ha de i en liten skål med 4 ss kokende vann. Rør til gelantinen er fullstendig oppløst. Hell så gelantinen i fløteblandingen og bland. La avkjøle før du heller det over den stive geleen. (Ekstra fløteblanding heller du i små kopper, så har du litt ekstra panna cotta du kan spise med bær). Sett i kjøleskapet over natten. Når du vil servere herligheten finner du først frem tallerkener du vil bruke. Skjær forsiktig rundt panna cotta – laget slik at det blir lettere å løsne. Dypp koppen raskt i varmt vann og legg tallerkenen som lokk over koppen. Tipp oppned og rist litt til desserten løsner og ligger riktig vei på tallerkenen. Pynt med friske bær og server. Kos dere!





Bake, bake, eplekake!



I går var jeg en liten tur i byen. Det var lørdagsstemning og jeg kjente et snev av lengsel der jeg observerte unge, hippe jenter kledd for en morsom kveld. Hvor lenge siden var det jeg som sto der singel og forventningsfull? Lenge siden. Og selv om jeg slett ikke ville byttet ut det livet jeg har nå, så slo det meg at lørdag, lørdag er de singles aften.
MEN. Like fullt minnes jeg at i min single studenttilværelse så var søndag parenes dag. Det var da de krøp ut fra sine nyvaskede skjulesteder, hånd i hånd på søndagstur til alle singles skrekk og pinsel. Mine enslige venninner og jeg skulte på dem mens vi gikk i retning Mac Donalds på vei til videosjappa. Junkfood, MovieBoks og RomKom (romantisk komedie for de uinnvidde) sto på menyen. Kanskje spiste kjæresteparet eplekake hos svigermor? Kanskje angret noen av oss på et eplekakemagadrag fra kvelden før? Etter en tur ned memory lane smaker det hvertfall himmelsk med lun eplekake i kveld. Vi feirer nemlig tolv års bryllupsdag og mannen min elsker eplekake! Og jeg elsker han. Men gjensynet med for-noen-år-

siden-meg var hyggelig. Jeg angrer ikke på en eneste singelsøndag.



Eplekake for alle!

200 g smør, romtemperert

250 g sukker

2 egg

280 g siktet hvetemel eller spelt

2 ts bakepulver

2 store epler eller 3 mindre, skrelt, renset og skåret i tynne skiver med en ostehøvel

0,5 ts malt allehånde, bruk kanel om du ikke har

0,5 ts malt kanel

Topping:

60 g kaldt smør, i terninger

60 g siktet hvetemel eller spelt

60 g sukker

45 g finhakkede mandler

0,5 ts kanel/allehånde

Sett ovnen på 180 grader. Smør en paiform, evt en kakeform og sett til side. (Om det er kakeform kan du evt dekke bunnen med bakepapir). Rør smør og sukker hvitt og luftig. Tilsett egg, ett om gangen og rør godt mellom hvert egg. Tilsett mel og bakepulver og rør til alt akkurat er blandet. Bre halvparten av røren utover bunnen av formen. Fordel epleskiver i jevnt lag. Strø over krydder og topp med resten av røren jevnt fordelt. Smuldre de kalde smørterningene i det resterende melet. Ha i sukker og mandler og bland. Strø dette over toppen av kaken og avslutt med kanel. Stek midt i ovnen i 40 minutter. Hvis den får for mye farge på toppen, kan du evt sette den lenger ned i ovnen. Avkjøl kaken og server den lun med litt vaniljekesam, rømme eller creme fraiche. KOS DEG!



Oppskriften har jeg fått av min gamle partner in crime's mor, Signe. Tusen takk!

Lettlaget kaffe- og Baileysis

I dag skulle jeg løpe til jobb. Jeg hadde sett det hele for meg. Du vet. En frisk og rask morgentur alla Nike-reklamene hvor jeg løper inn på jobb med vind i håret og vinnermusikk i bakgrunnen. Også våknet jeg i morges til lyden av striregn mot ruta. Det ble en småkald og våt affære, med flytende mascara

og vann i håret. Jeg ankom jobb med kun en tanke i hodet: “*Bollefrua. Nå fortjener du litt kaffeis når du kommer hjem*“.

Denne isen er nemlig så superkremet, smelte-på-tungen og har en rik kaffesmak med et hint av Baileys. Deilig uansett vær og klær.



Is, pliiis:
3 dl fløte, kald
175 gram kondensert, søtet melk (på boks, men IKKE vikingmelk)
2 ss espressopulver (type pulverkaffe, bare espressosmak) ikke toppet ss
2 ss Baileys

Ha alle ingredienser i en bolle og pisk til kremen stivner og det danner seg myke topper. Jeg pisket i ca 5 minutter, men du må prøve deg frem. Det skal være så stivt at du kan snu bollen oppned uten at kremen beveger seg. Hell oppi egnet boks og

frys i minimum seks timer. Kos deg.


Kaffe
bren

Oppskriften fant jeg da jeg så på et Nigellaprogram på tv.

Blueberry peach cobbler



…Eller blåbær og ferskenpai, som vi sier på godt norsk. Denne deilige desserten minner litt om en smuldrepai og er en sommerfavoritt i vår familie. Kanskje noe å tenke på nå som blåbærsesongen nærmer seg?

Syrlig fruktpai:

3 modne fersken eller nektariner, i båter

ca 350 g blåbær, frosne kan fint brukes

saft av ca 0,5 sitron

1 ss sukker

1 ss siktet hvetemel eller spelt

Til paideigen:

150 g siktet hvete eller speltmel

2 ts bakepulver

2 ss sukker, pluss litt ekstra for å strø over

80 g (usaltet) smør, kaldt og i terninger

ca 1,4 dl rømme

Evt melis til pynt

Sett ovnen på 200 g. Ha smør, sukker, mel, bakepulver og en klype salt (om du bruker usaltet smør) i en foodprossesor og kjør til alt har en smulete konsistens. Tipp over i en bolle. Tilsett rømme og rør til en myk deig. Ha frukten i en paiform eller ovnsfast fat. Tilsett mel, sitronsaft og sukker og rør til alt er blandet. Lag så valnøtt store kuler av deigen, trykk de flate og fordel over frukten som en litt ujevnt lokk. Det gjør ikke noe om det ikke dekker fullstendig. Strø litt sukker over til slutt.

Stek midt i ovnen i 25 minutter til deigen er gylden og frukten bobler. Server varm eller lunken med vaniljeis. KOS DEG.



Hallo hamburgerdressing! (How are you doing?)



I dag kommer jeg med en anmodning. LAG DENNE HAMBURGERDRESSINGEN. Den er megagod, men ser så unnselig ut at den trenger STORE BOKSTAVER FOR Å BLI LAGT MERKE TIL. Dette smaker dessuten like godt til grillet kjøtt og fisk også, denne dressingen vil du høste mye ros for! (high five)

Tomatdressing to die for:
(Nok til ca seks personer)

8-10 store tomater, fjern frøene og skjær i 1cm terninger
2 fedd hvitløk, finhakket
1 rød chili, fjern frø og hinner og finhakk
8 ss Hellmans majones
2-3 ss rødvinseddik
evt litt salt og pepper

Bland alle ingredienser i en skål. Dressingen blir ekstra god av å stå, så lag den helst noen timer før servering og gjerne dagen før. KOS DEG.



Oppskriften fant jeg hos Lars spiser.

Christopher Sjuves beste forrett

For en tid tilbake var jeg på en hyggelig happening på Kulinarisk Akademi, i anledning en produktpresentasjon av greske og rumenske produkter. En del av arrangementet var et live kokkeshow med Christopher Sjuve, assistert av Fedon Lindberg. Sjuve presenterte flere deilige retter med blant annet fetaost og ulike typer bønner. (Visste du forresten at det finnes over 400 typer fetaost i Hellas?!)



[Fotograf: Analiza Gonzales, Lizas Mat og Opplevelser]



Mr. Sjuve, himself! [Fotograf: Analiza Gonzales, Lizas Mat og Opplevelser]

En av rettene han lagde presenterte han som sin beste forrett. Det er en enkel, frisk og sommerlig salat som passer perfekt nå når solen skinner og vi ikke vil bruke for mye tid inne på kjøkkenet. Sjuve liker å servere denne på et stort fat, *"family style"*, så alle kan forsyne seg selv. Det liker jeg og!



Sommerlig forrett:

vannmelon, i terninger

fetaost, i terninger

issalat, vasket og revet

en neve bladpersille, hakket

en neve pinjekjerner, ristet

evt litt rødløk, i strimler

olivenolje

balsamicosirup

litt salt og nykvernet pepper

Finn frem ditt favorittfat og legg salaten utover. Fortsett med vannmelon, fetaost, løk, persille og pinjekjerner. Ringle

over olje og balsamicosirup. Strø over litt salt og pepper. KOS DEG.

PS. Dette fungerer også bra som fingermat.



Fotograf: Analiza Gonzales, Lizas Mat og Opplevelser

Pizzabrød med chiliolje, purre og blå Castello



I dag bjuder jag på en deilig vegetarpizza som jeg synes egner seg perfekt som en god lunsj eller som litt fingermat som serveres i det gjestene dine ankommer. Sommerlig og lekker med sprø bunn, hete fra chili, sødme fra purren og salt, rund ostesmak. GODT.

Pizzabrød:

(Blir 4 små pizzaer)

Fyllet:

40 ml olivenolje
0,5-1 chili, finhakket
1 fedd hvitløk, finhakket
1 ss meierismør
2 purre, snittet på langs og i skiver

30 g parmesan, finrevet
100 g revet mozzarella
ca 1,5 ss hver av finhakket oregano og persille
60 g blå Castello

Deigen:

300 g siktet hvetemel
2 ts tørrgjær
1 ts salt
180 ml lunkent vann
1,5 ss olivenolje

Ha alle ingrediensene til deigen i en bakebolle og bland til deigen samler seg. Ha deigen på benken, ta litt olje på hendene og kna til deigen er myk og elastisk (ca 5 min). Ha litt olje i bakebollen og legg deigen der til heving under plast. La stå ca 1 time. I mellomtiden gjør du ferdig fyllet.

Ha olje, chili og hvitløk i en liten kjele og varm opp. Når oljen er varm, setter du kjelen til side og lar smakene få sette seg i oljen.

Sett en stekepanne på middels varme og ha i smør og purre. Surr til purren er myk og blank.

Ha revet mozzarella og parmesan i en skål og bland med urter. Finn frem Castelloen.

Sett ovnen på 225 grader. Del deigen i fire og kjevle til tynne leiver. Legg på bakepapirkledde stekebrett. Fordel først oljen utover. Ha deretter et tynt lag med ost og urteblanding. Fortsett med purre og avsluttet med klatter av Castello. Stek midt i ovnen i 13-15 minutter, eller til bunnen er sprø og toppen litt gylden. KOS DEG!



Fylt foccaciabrød med choritzo, pesto og cheddarost



Har dere lagt merke til at folk er så forbasket positive for tiden? Jeg tror det er alt solskinnet. Hvorfor er det ikke fler som utfordrer hverandre til å klage litt? Kan vi ikke

dele det som er litt vanskelig også? For å ikke være fullstendig utdatert kommer herved en topp-ti-liste over hva jeg digger for tiden. Men jeg lover at jeg ganske snart skal være litt negativ også..

- syriner
- sjokolade før trening
- flyvende løvetannfrø
- bjerketrær som står som forvokste tenåringer med bustete sveis og lange, tynne bein
- lukten av nyklippet gress
- at fireåringen min bruker ordet “akkurat” i alle setninger
- elevene mine som hver og en er så sabla suverene og som har krøpet inn under huden min og opp til hjertet
- sommerdyne
- kaffen som drar meg opp av de tidlige morgeners dypeste daler
- troen på at mennesker og tilstander kan forandre seg (til det bedre)



Her kommer for øvrig oppskriften på et deilig foccaciabrød som passer perfekt som tilbehør til grillmaten. Hvis det bare kan slutte å regne. (Se der! Godt å være litt negativ;)

Deigen:

0,5 pk gjær

3,5 dl vann (lunkent)

ca 8,5 dl siktet spelt eller hvetemel

2 ts havsalt

3 ss olivenolje

Fyllet:

3-4 ss pesto

ca 10 skiver choritzopølse (eller feks pepperoni), strimlet

2-3 dl revet cheddarost eller annen god ost

1 rødløk, skivet og stekt noen minutter i litt olivenolje

Toppingen:

ca 4 ss olivenolje

1-2 ss finhakket rosmarin

ca 1 ts havsalt

Ha gjær og vann i en bakebolle og la stå i ca 5 minutter. Tilsett så olje og salt og nesten alt melet. Elt deigen i ca 5 minutter. Hvis deigen er veldig klissete tilsetter du 1 ss mel og elter litt til . Gjør dette til deigen kjennes myk og elastisk ut, du skal kunne håndtere den, men husk at litt klissete deig gir saftig brød! La deigen heve under plast ca 1 time. I mellomtiden kan du gjøre klart fyllet.

Ha så den ferdig hevede deigen på benken og del den i to. Finn frem en rund springform (23 cm) og dekk bunnen med bakepapir.

Smør så formen med olivenolje. Trykk ut (eller kjevle) den ene halvparten av deigen så den passer i bunnen av formen, eller trykk den ut rett i formen. Smør pesto på deigen og fordel løk, choritzo og ost utover. Kjevle ut resten av deigen og legg som et lokk over alt fyllet. La etterheve i ca 30 minutter (under plast). Sett ovnen på 220 grader. Når brødet er ferdig hevet, lager du forsiktig små groper med fingrene dine på toppen av hele brødet. Ringle over olje, så den får renne ned i hullene. Strø over salt og rosmarin. Stek brødet midt i ovnen i ca 30 minutter eller til brødet har en gylden og fin skorpe og får en hul lyd når du banker på det. Ta brødet ut av ovnen og sett hele formen på en rist. La stå noen minutter før du skjærer brødet forsiktig løs fra kanten av formen også tar du av ringen på springformen. Se så om du klarer å få vekk bunnen, så kan brødet avkjøles slik.



Vidunderlig vanilje og rabarbrakake



Det er noe galt med meg. Hele vinteren lengter jeg etter sommer og varme, og når den først kommer? Da løper jeg apatisk rundt meg selv i redsel for at jeg ikke skal utnytte dagene

godt nok. (Du vet, skal vi dra på stranda? Grille med venner? Sykle? Dra til byen og kjøpe is? Lese på verandaen?) Enden på visa er at jeg utslitt begynner å lengte til regnværsdager hvor inneliv er helt legetimt.

Forleden dag klarte jeg til en viss grad å finne en slags balanse. Etter å ha klatret i trær med gutta og vært på (lovlig) rabarbraslang, hadde jeg tjent opp nok aktivitetspoeng til å tillate meg selv litt fred og ro til å bake en myk og saftig vaniljekake med syrlig innslag av rabarbra.



Rabarbra og vaniljesauskake:

ca 400 g rabarbra, renset og skåret i ca to-3 cm lange stykker

50 g sukker

250 g MYKT meierismør + litt til å smøre kakeformen med

150 g vaniljesaus (jeg bruker den ferdiglagde fra Piano) Hold av 3 ss til å ha på toppen av kaken

250 g siktet spelt eller hvetemel

3 ts bakepulver

4 egg

1 ts vaniljesukker

250 g sukker

melis til å pynte med



Sett ovnen på 200 g. Ha rabarbrabitene på et stekebrett og ha over 50 g sukker. Bland rabarbra og sukker og spre rabarbraen utover. Dekk med folie og sett inn i ovnen i ca 10 minutter. Ta ut og sjekk om sukkeret har smeltet og om rabarbraen begynner å bli mør. Hvis ikke blander du alt og steker noen minutter til. Du kan risikere at rabarbraen blir ganske myk, men jeg synes bare det er digg.

La rabarbra avkjøle mens du lager kakerøre. Sett ovnen på

180g. Ha smør, sukker, egg, vaniljesaus, vaniljesukker, mel og bakepulver i en bolle og pisk til en glatt og tykk røre. Ha bakepapir i bunnen av en 23 cm i diameter rund springform og smør kantene med smør. Dekk bunnen av formen med 1/3 av deigen. Ha over ca 1/3 av rabarbraen og fordel 1/3 av deigen over og spre utover så godt du kan. Så har du over mer rabarbra og resten av deigen i klatter over der igjen. Avslutt med resten av rabarbraen og fordel 3 ss med vaniljesaus over toppen av kaken. Bak midt i ovnen i 40 minutter. Dekk med folie og bak i ca 15 minutter til eller til det ikke fester seg noe deig til en tannpirker (av tre) når du stikker den inn i kaken. Avkjøl på rist. Sikt melis over kaken og KOS deg. Server evt med litt ekstra vaniljesaus..



Marengsrullekake med ristede

hasselnøtter og nougatkrem



Skal jeg si deg noe? Jeg føler meg nært beslektet med hasselnøtten. Ikke nødvendigvis fordi den er rund og litt bitter (selv om jeg absolutt føler meg slik innimellom), men fordi den har to personligheter. Bollefrua har også det. Den ene viser seg før den første kaffekoppen om morgenen, and it ain't pretty. Den andre personligheten er den de fleste ser, etter-kaffe-Bollefrua. Akkurat slik er det med hasselnøtten! Smak på en og du vil synes at den er litt unnselig og kjedelig. Sleng den i ovnen i et kvarters tid og du vil oppdage at Herr Hassel har gjennomgått en extreme nøttover. En ristet hasselnøtt har MASSE personlighet og god smak. Og går så sabla godt sammen med sjokolade. (Hello? Helnøtt!)

Denne kaken er så utrolig digg! Marengs, sprø nøtter, myk nougatkrem og revet sjokolade i en ren lykkerull. Ikke er den spesielt vanskelig heller, men du må jo jobbe litt for den. Og DET er den verdt.



Marengsbunn:

4 eggehviter (lag eggerøre av plommene)

225 g finkornet sukker

75 g ristede hasselnøtter uten skall, finhakket

Kremen:

ca 3,5 dl kremfløte

3 ss Nutella sjokoladepålegg (du kan sikkert bruke Nugatti)

25 g ristede hasselnøtter uten skall, finhakket

25 g mørk sjokolade, finrevet

Begynn med å riste nøttene, dette kan du gjøre i dagesvis i forveien. Sett ovnen på 180 grader. Ha (til sammen) litt over 100 g hasselnøtter (greit med muligheter for litt svinn;) på et bakepapirkledd stekebrett og sett brettet i ovnen i ca 15 minutter. Rør i nøttene hvert 5 minutt. Følg med på slutten så de ikke brenner seg! Stek de heller for kort enn for lenge. La nøttene avkjøle litt før du har de i et rent kjøkkenhåndkle. Gni nøttene inni håndkleet til skallet faller av. Jeg hakker nøttene ved hjelp av en foodprosessor. Da blir mye ganske finhakket, samtidig som at det er enkelte større biter. Men pass på så det ikke blir pulverkonsistens på alt!
Sett ovnen på 180 grader (igjen). Skill eggehviter fra plommer og vær NØYE så det ikke kommer noe plomme i hviten. Pisk eggehviter stive i en ren og tørr bolle og tilsett sukkeret gradvis. Du skal piske til du har en hvit og skinnende krem som er så stiv at den ikke leer på seg når du holder den opp ned. Kle en form (ca 38×25 cm) med bakepapir og bre marengsen jevnt utover. Strø over 75 gram hakkede hasselnøtter. Stek midt i ovnen i 15-20 minutter til marengsen er litt gylden. Den kan blåse seg litt opp, men blir fin og flat etterpå. Ta kaken ut og legg et bakepapir over kaken. Legg et brett oppå der og hold alt godt fast mens du snur brettene oppned slik at marengsbunnen blir liggende med bunnen opp (og nøttene ned) på det nye bakepapiret/brettet. La avkjøle fullstendig. Pisk så kremen stiv. Mål opp tre spiseskjeer Nutella og rør hardt så den mykner. Vend sjokoladepålegget inn i kremen slik at det får en marmorert effekt. Like før servering (bunnen må være helt kald), fordeler du kremen over bunnen. La det være en kant rundt hele bunnen på ca 1 cm som ikke har krem på seg. Strø over revet sjokolade og 25 gram hakkede hasselnøtter. OG NÅ KOMMER DET STORE ØYEBLIKKET. Ha langsiden av bunnen mot deg. Skjær et grunt snitt på langs ca 1,5 cm fra kanten (dette gjør det enklere å rulle kaken). Løft papiret og bunnen og

bruk papiret til å rulle kaken sammen. Jeg ruller fra meg og fremover, liksom. Kaken sprekker kanskje litt, men det ser bare kult ut. Ha kaken på et avlangt brett eller en fjøl. Skjær i skiver FORSIKTIG med en skarp kniv. Server og gled deg over responsen! Og smaken.. <3



Denne kaken er for øvrig glutenfri og uten mel, flott for allergikere.