

Nougatsnitter med marsipan og mørk sjokolade



Hæ?!, tenker du kanskje nå. Er ikke hu Bollefrua ferdig med å servere meg konfekt ennå? Men hun er ikke det. Hun har fortsatt et par godbiter igjen. Og kanskje er det nettopp nå du har tid til å lage litt snop? Når alle forberedelser er over og du forhåpentligvis har litt fri? Og, tro meg. Denne nougatsaken smaker godt enten det er jul eller ei.

Du trenger til ca 30 stk:

- 300 g marsipan, jeg brukte Odense (den med høyest andel mandel)

- 100 g nougat (også Odense, du finner den i vanlige dagligvarebutikker)
- 200 g mørk sjokolade, hakket (jeg brukte "nontemp-sjokolade" fra Cacas), kjøp litt ekstra for sikkerhetsskyld
- 30 g hakkede pistasjenøtter



Slik gjør du:

Hakk nøtter. Del marsipanen i tre like store deler og kjevle den til tynne rektangler (NB: de må være ca like store). Jeg kjevlet på bakepapir ellers klistrer marsipanen seg lett til benken. Legg den første leiven du kjevler på et nytt bakepapir som du igjen legger på et lite brett. Smelt nougaten over vannbad (Sett en bolle som tåler varme over en gryte med kokende vann. BOLLEN MÅ IKKE KOMME I BERØRING MED VANNET. Ha

nougaten i bollen og rør i den innimellom til den har smeltet). Smør halvparten av nougaten på den første leiven med marsipan. Legg over en ny leiv og smør over resten av nougaten. Avslutt med det siste tynne rektangelet med marsipan. Dekk med plast og avkjøl i kjøleskapet.



Når marsipanen er avkjølt deler du leiven i to på midten av kortsiden. Legg den ene delen opp på den andre, slik at du nå har flere lag med striper. Del først i fire remser på langs og så i passe store biter. Smelt sjokolade over vannbad eller i mikroen (i mikro har du sjokoladen i biter i en bolle. Kjør på full guffe i 30 sekunder og ta bollen ut og rør om. Gjenta et

par ganger til sjokoladen er smeltet). Dypp marsipanbitene i sjokolade og legg de tilbake på brettet. Strø over hakkede pistasjenøtter. Avkjøl og oppbevar i en tett boks.



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 bringebæргеle
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!





**Marengsrullekake med ristede
hassel nøtter 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 38x25 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.

Superenkle Oreo cakepops!



Det er den nest siste dagen i året og jeg kjenner litt på det.

Du vet, jeg oppsummerer, gleder og gruer. Er det ikke litt sånn på denne tiden når et nytt år truer?

En balanse mellom fest og forsetter? Og litt fyrverkeri.
Eller egentlig.

Er ikke hele livet mitt omtrent sånn? Litt glede, litt jobb, litt off and on.

En hårfin balanse, men jeg vet jeg må ha det.
Dét og sjokolade.

(Til dere som ikke har vært her før, så har jeg aldri innlegg på rim. Men en gang måtte jo bli den første. Og siste? Hvis det kan trøste. (Somebody stop me;))

Oreo cakepops fireworks style:

(12-14 avhengig av størrelse)

1 pakke oreokjeks (ca 14 stk)

1 pakke Tine kremost naturell (125 g)

ca 100 g hvit sjokolade til å dyppe, bruk evt mørk eller 50-50

*strøssel etter ønske
sugerør eller pinner*



Disse enkle cakepopsene lager du ved å begynne med å knuse kjeks til smuler i en food prosessor. Ha smuler i en bolle og rør inn kremost til du har en deig. Form kuler med hendene som du setter på pinner. Legg på et matpapirkledd brett eller i en boks. Sett kulene i fryseren i minst 30 minutter eller lenger. Hakk sjokolade og smelt i mikroen. (Dette gjør du ved å kjøre på full guffe i 30 sekunder, røre om og kjøre i mikro i 20 sekunder, røre om og slik fortsetter du til sjokoladen er smeltet).

Ta kulene ut av fryseren og dypp i sjokolade. Prøv å få et jevnt lag. Strø over strøssel umiddelbart før sjokoladen stivner. Oppbevar kjølig til de skal spises. Kulene holder seg i ca en uke. Supre til fest eller barnebursdag. Og i morgen!

Godt nyttår, kjære alle sammen! Og takk for det gamle. <3





Panna cotta med bringebærcoulis



God romjul, folkens! Jeg håper den er en drøm. Hos familien Bolle er livet overraskende harmonisk med barn som sover lenge og hyggelige, lange frokoster. Panna cotta egner seg muligens ikke som frokost, men må ellers være en av verdens enkleste og mest anvendelige desserter. Den er dessuten nydelig på smak og tilbehør kan varieres. Jeg vil nesten si at panna cotta er den nye lille sorte, har du først den er du klar for alle anledninger. Den funker like bra som dessert til middagsgjester eller på nyttårsaften. Server den med bær, litt fruktsalat eller som jeg gjorde på juleaften: med bringebærcoulis. (Et jålete ord for silt bringebærsaas ;)). Coulisen kan lages på forhånd og oppbevares i fryseren. Kjekt å ha.

Panna cotta is the new black:

(fire RAUSE porsjoner)

1 vaniljestang

1,5 dl yoghurt naturell

2,5 dl kremfløte

ca 2 ss sukker

1,5 gelatinplater

Splitt vaniljestangen og skrap ut frøene. Ha frø, vaniljestang og fløte i en gryte og varm opp til rett under kokepunktet. Den skal ikke koke. Trekk kjelen til side og ha i yoghurt og

smak til med sukker. La trekke i ca 10 minutter. Legg gelantin i kaldt vann i 5 minutter. Ta ut vaniljestangen og varm opp fløteblandingen til rett under kokepunktet. Klem vannet ut av gelantinplatene og ha i den varme væsken. Rør til gelantinen er oppløst. Ha over i porsjonsformer, feks vinglass eller lignende. Avkjøl og settes så kaldt over natten.



Bringebærcoulis:

1 dl vann

ca 150 gram sukker

400 gram bringebær, frosne funker som bare det

1/2 sitron, saften

Kok opp vann og sukker. Trekk kjelen til side og ha i bringebærene. La stå å trekke til bærene er tint (om du bruker frosne). Bruk en stavmikser til å kjøre bær og sukkerlake til en purè. Smak til med sitronsaft. Sil og vips har du en lekker bringebærcoulis som du kan bruke til kaker, is, riskrem og, ja, panna cotta!

Oppskriftene fant jeg hos selveste [Trine](#).

