

Supergod rullekake med salt karamellsaus og banan



Det er søndag, det er februar, det er morsdag. Jeg vet at mange har et anstrengt forhold til denne dagen.

Mor.

Mamma.

Et ord fulladet med følelser.

En ensom dag blant flere, for mange. Sosiale medier stappfulle av blomster og kaker og vellykkede relasjoner.

Kanskje har du ikke gode assosiasjoner til ordet mamma fordi hun ikke var den du skulle ønske hun var?

Kanskje er du ikke mamma, men skulle gjerne vært det?

Kanskje er du mamma, men føler du ikke gjør en god nok jobb?

Kanskje er du alenemamma og får hverken blomster eller kake?

Kanskje har du akkurat vært gjennom et samlivsbrudd?

Kanskje du savner mammaen din?

Tro meg. Personlig kan jeg krysse av på flere av disse punktene. Men i dag er det savnet etter mamma som er størst. For selv om hun ikke er død, blir min mamma borte. Tegningen av en tilstedeværende, klok og vakker person, viskes sakte ut av livets viskelær. Og hendene som en gang var sterke og trygge, holder ikke lenger meg. Nå er det jeg som holder henne.

Så dagens kake går ikke bare til alle mødre. Men til alle som av en eller grunn trenger litt kake eller en trygg hånd i dag. Det er flere av oss. <3

Du trenger:

Til karamellsausen:

- 1 dl kremfløte
- 1 dl sukker
- 1 dl lys sirup
- 1 ts vaniljesukker

Til rullekaken:

- 3 egg
- 2 dl sukker
- 2 dl siktet hvetemel
- 2 ts bakepulver
- 0,5 dl melk

Til kremfyllet:

- 3 dl kremfløte
- ca 2 bananer (litt avhengig av hvor glad du er i banan!)

Til pynt:

- ca 50 g smeltet mørk sjokolade, evt et par ruter ekstra for å rive over kaken til sjokoladespon

Slik gjør du:

Start med karamellsausen. Ha fløte, sirup og sukker i en liten gryte og kok opp mens du rører det sammen. La småputre i 6 minutter. Ta av varmen og rør inn vaniljesukker. Avkjøl helt i romtemperatur.

Sett ovnen på 250 grader, vanlig over- og undervarme. Kle et stort stekebrett med bakepapir.

Finn frem et annet stekebrett med bakepapir og pensle papiret med smeltet smør og strø over et jevnt lag med sukker. Sett til side.

Pisk egg og sukker til skikkelig luftig eggedosis. Bland sammen mel og bakepulver i en annen skål og vend med i eggedosisen. Rør forsiktig inn melken. Bre kakerøren jevnt utover på det papirkledde stekebrettet.

Stek kaken midt i ovnen i 4 minutter. Ta kaken ut og legg umiddelbart bakepapiret med sukker ned mot toppen kaken. Legg på det andre stekebrettet og hvelv kaken rundt slik at du forsiktig kan trekke av bakepapiret som lå under kaken i ovnen. Det kan være lurt å pensle utenpå papiret med kaldt vann for å få det av.

Avkjøl kaken helt.

Når kaken er kald pisker du kremen til fyllet. Ringle karamellsaus over kakebunnen og fordel den piskede kremen over. (Jeg sparte litt karamellsaus til å servere ved siden av kaken). Strø skivet banan over det hele før du ruller kaken tett sammen fra langsiden. Avslutt med å ringle over smeltet sjokolade og pynt med revet sjokolade.

Kos deg.

(Oppskriften har jeg fra «Hembakat»).



Saftig gulrotkake/rullekake med syrlig kremostglasur



Vet du hva? Det kan virke som om hjernen min har tatt ferie. Jeg kan overhode ikke komme på noe vettugt å si til deg, så da fatter jeg meg i korthet:

(Kanskje like greit? Det er da bare sommer en gang i året?)

Denne gulrotkaken er enkel å lage, den smaker supergodt og blir bare enda bedre av å stå et par dager i kjøleskapet.

Spis. Bak. Lev. Og alt det der.

Du trenger:

Til kaken:

2 egg

1,5 dl strøsukker

1 dl finrevet gulrot (ca 1 stor gulrot)

1,5 dl siktet hvetemel

1 ts bakepulver

0,5 ts kardemomme

0,5 ts kanel

0,25 ts muskat

2 ss olivenolje

Til glasuren:

50 g mykt smør

50 g Philadelphia kremost

2 dl melis

2-3 ss sitronsaft

1 eggeplomme

Slik gjør du:

Sett ovnen på 225 grader.

Kle en liten langpanne (30x40cm) med bakepapir.

Pisk egg og sukker luftig og rør inn revet gulrot. Bland sammen krydder, mel og bakepulver og rør inn det tørre i eggeblandingen. Bland inn olje.

Fordel røren i et tynt lag i langpannen og stek midt i ovnen i 5 minutter. Ta ut kaken og strø over litt sukker før du dekker kaken med et nytt bakepapir og legger en rist oppå der igjen. Hvelv kaken over på risten/det nye bakepapiret og trekk forsiktig av det første bakepapiret. La avkjøle.

Slik lager du glasuren:

Ha melis, smør og kremost i en bolle og pisk godt sammen. Smak deg frem med sitrønsaft. Rør til slutt inn eggeplommen.

Bre glasuren ut over den kalde kaken og rull forsiktig kaken sammen fra langsiden. Sikt over litt melis, skjær i passe store skiver og KOS DEG.



Marengsrullekake med sjokoladeganache og bringebær



Da er jeg ute å kjøre igjen. En høytidsjunkie med dårlige organisatoriske evner er ikke annet enn en katastrofal kombinasjon. Du vet, det begynner så bra. Alle planer og visjoner. Og gode intensjoner. Og høye ambisjoner. Om å begynne i god tid. Om å ha laget mat på forhånd som bare kan tines dagen før. Blomsterkasser som skal være ferdig plantet, rene vinduer og gulv. Bunadsskjorter. Jeg vil så gjerne og jeg tror så inderlig at denne gangen, DENNE GANGEN skal det gå bra. Jeg skal ikke stå 16.mai med 10000 uferdige prosjekter. Loff til heving. Kaker og krem og klissete gulv. Blomster blir kastet ut på verandaen mens jeg gnikker på vinduene med den andre hånden. Jeg sender mannen ut for å kjøpe fem nye flagg, for de 20 jeg har fra før har forsvunnet på mystisk vis. Og bunadsskjorten. AV LIN. Den ler av meg. Den vet jeg må ringe mamma, i år også.

Men denne lekke rullekaken er for deg som liker (og klarer) å planlegge. Den kan lages på forhånd og fryses ned. Eller stå i kjøleskapet over natten. Ideelt skulle denne oppholde seg i MIN fryser nå. Men selvfølgelig er den spist opp. ☐



Marengsrullekake med sjokoladeganache og bringebær

4 eggehviter

175 g sukker

1 ts hvitvins eddik

1,5 ts maisenna

200 g bringebær

1,5 dl kremfløte

150 g mørk sjokolade

Sett ovnen på 180 grader. 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. Tilsett maisenna og edikk. 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. Stek i 15 minutter midt i ovnen. Ta ut og avkjøl fulstendig.

Lag ganachen ved å ha sjokolade og fløte i en bolle. Sett bollen over en gryte med kokende vann og la den varme dampen smelte sjokoladen. Sett blandingen i kjøleskapet i ca en time, til den tykner litt.

Ha melis på et nytt bakepapir og løsne marengsbunnen fra papiret det ligger på. Snu bunnen opp ned slik at oversiden kommer ned mot melisen. Smør ganachen utover bunnen i et jevnt lag. Spar et par ss som du kan varme litt opp igjen og ringle over til pynt senere. Strø over jevnt med bringebær og rull kaken forsiktig sammen på langsiden, bruk bakepapiret til hjelp. Ha flere bringebær over, samt sjokolade. Server med litt vaniljekrem eller spis som den er.



**Marengsrullekake med ristede
hassel nøtter og nougat krem**



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.