

# Saftig sjokoladekake med stratoskrem



Det er søndag, det er juni og jeg er sliten. For hvem kan sove i juni?! Hvorfor hvile kroppen når sjelen er lys våken og lett svevende?! Hvem kan egentlig legge seg når fuglene synger og lyset er på sitt vakreste?! Ikke jeg. Så jeg skal ikke klage, ikke så veldig i allefall. Dermed er strategien min de nærmeste dagene som følger: Å skli gjennom alle avslutninger med kaffe i den ene hånden og sjokoladekake i den andre. Så skal jeg heller sove og spise salat i oktober. ☐







**Du trenger:**

**Til kaken:**

*4 egg*

*4,5 dl sukker*

*6 dl hvetemel*

*3 ts bakepulver*

*3 ts vaniljesukker*

*3 ss kakao*

*250 g smeltet smør, avkjølt*

*2,5 dl rømme*

**Til stratoskremen:**

*100 g smør*

*1 dl fløte*

*100 g melis*

*200 g Stratos eller annen melkesjokolade, i biter*

Slik gjør du:

Finn frem en liten langpanne, ca 25×35 cm og kle den med bakepapir.

Sett ovnen på 180 grader.

Smelt smøret på lav varme og la avkjøle litt. Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør inn det smeltede smøret. Bland



sammen mel, bakepulver, kakao og vaniljesukker. Ha halvparten i bollen og rør godt sammen. Ha i halvparten av rømmen og bland igjen. Gjenta så med mel og tilslutt rømme. Ha røren over i langpannen og bre i et jevnt lag. Stek midt i ovnen i 17-20 minutter. Stikk en liten trepinne inn i kaken, den er ferdig når pinnen kommer ut tørr og uten kakedeig som henger igjen.

Avkjøl kaken i form, på rist.

### **Slik lager du stratoskremen:**

Smelt smør i en liten gryte. Ha så i melis og fløte og gi det hele et oppkok. Ta gryten av varmen og tipp oppi stratos i biter. Rør rundt helt til sjokoladen er smeltet og du har en glatt og blank glasur. Bre glasuren/kremen utover kaken. TIPS: Det kan være lurt å ta en spisepinne eller lignende og stille hull i hele kaken slik at glasuren renner ned. Pynt med det du vil.

Kos deg.





---

**Brownies cookies!**





Hallo mandag!

Hallo raknede strømpebukser og grinete barn! Hallo slitne mammaer og sure pappaer! Hallo våte votter, skitne dresser og sko som ikke tørket fra dagen før! Hallo bilnøkler som er borte og hei til deg som kom for sent! Hallo tomatsuppe med makaroni og brente pannekaker!

Hallo mandag!

Du knekker ikke meg! Jeg har sjokoladekjeks og i morgen har jeg glemt deg!

**Du trenger:**

*50 g mykt meierismør  
1 ½ dl brunt sukker  
1 dl sukker  
2 egg  
1 ts vaniljesukker*

$\frac{1}{2}$  dl kakao  
1 klype salt  
150 g smeltet mørk sjokolade  
1 ts bakepulver  
2  $\frac{1}{2}$  dl hvetemel

### **Slik gjør du:**

Pisk smør og sukker luftig. Tilsett egg og pisk litt til. Ha i kakao, salt, vanilje og smeltet sjokolade og rør sammen. Bland mel og bakepulver og vend dette inn i røren. Sett så i kjøleskapet i ca 15 minutter. Skru ovnen på 175 grader. Finn frem stekebrett kledd med bakepapir.

Når røren er litt avkjølt, former du omtrent en spiseskje røre til kuler og fordeler på stekebrettet. Det er lurt å steke i flere omganger, så flyter ikke kjeksene inn i hverandre.

Stek midt i ovnen i ca 10-12 minutter. La kjeksene ligge på stekebrettet et par minutter før du lar dem avkjøle på rist.

Kos deg.



---

**Enkel kjempecookie med  
smilsjokololade og oreokjeks**





Vet du hva? Noen ganger trenger man (jeg) en kjempestor kjeks. Og man (jeg) trenger den fort. Kanskje har man (jeg) en dårlig dag og trenger trøst? Kanskje har man (jeg) vært alene med tre syke unger fire dager i strekk? Kanskje finner man (jeg) pepperkakedeigen (bakerst i kjøleskapet) man kjøpte på bakeriet fordi man ikke orket å lage deig i desember og blir dobbelt minnet på nedederlaget av å hverken lage deig eller bake de pepperkakene? Kanskje har man (jeg) vært fire timer på legevakten og i hyrten og styrten glemt ekstra klær til vesla? Og kanskje sølte hun seg ut slik at hun måtte gå rundt på legevakten i bare sko og bleie? Kanskje føler man (jeg) seg som en dårlig mamma da? Eller kanskje man (jeg) faktisk rett og slett bare får noen venninner på besøk?

Uansett hvilke grunner du (eller jeg) har til å bake denne kjempegode cookien, så lager du den enkelt med en bakebolle og et par skjeer. Konsistensen blir litt sprø i kantene og deilig seig i midten. Lag deg en kopp kaffe og bryt av biter med lun cookielykke!

## **Du trenger:**

(1 stor cookie)

2 ss mykt meierismør

2 ss hvitt sukker

2 ss brunt sukker

2 ss sammenvispet egg (knekk et egg, visp sammen og bruk 2 ss)

2 ss lettkokte havregryn

2 ss nugatti (eller tilsvarende)

0,5 ts vaniljeekstrakt

0,25 ts natron

6 ss siktet hvetemel

2 -3 oreokjeks, grovhakket

5 smilsjokoladebiter, delt i fire

litt havsalt, til å strø over

## **Slik gjør du:**

Sett ovnen på 165 grader, vanlig over- og undervarme.

Kle et stekebrett med bakepapir.

Rør sammen sukker og smør til det får en kremet konsistens. Jeg bruker bare en ss til å gjøre dette. Bland så inn egg og vaniljeekstrakt. Ha i nugatti og bland igjen.

Rør så inn mel, natron og havregryn. Vend tilslutt inn Oreo og Smil.

Ha deigen på et stekebrett og samle den til en rund og høy ball på midten av brettet. Strø over salt. Stek midt i ovnen i 20 minutter. Ta ut stekebrettet og LA KJEKSEN AVKJØLE PÅ BRETTEDET i 20 minutter. (Dette gir best konsistens).

Kos deg.



---

**“Blondies”-kake med  
kvikk-lunsj, smørbukk og  
havsalt**





Vinteren har kommet til Oslo. Og til det lille, røde huset vårt. Vi har gjort som vi alltid gjør. Bare hundre ganger verre fordi vi akkurat har flyttet: Hvor er votter? (*Aner ikke. Var det ikke du som pakket dem?*) Hvor er vinterdress? Har vi vintersko som passer? (*Nei, selvfølgelig har vi ikke det*) Hvor er posene med aprikosene? (*Hæ?!*) Jeg er sikker på vi hadde dem i fjor.

Så da ble det tre barn og svett mamma på kjøpesenter i går. Og mens velkledde og varme barn leker ute etterpå, kan mor smugspise kanongod kake inne. Ikke nødvendigvis fordi hun har fortjent det. Men fordi den smaker så sabla digg. □

### **Du trenger:**

*3 dl brunt sukker*

*2 dl hvitt sukker*

*115 g mykt meierismør*

2 egg  
1 ss vaniljeekstrakt  
1 ts bakepulver  
0,25 ts salt  
5 dl siktet hvetemel  
3 kvikklunsj med mørk sjokolade, grovt hakket  
1 pose smørbukk-kuler  
Maldon havsalt til toppen

### **Slik gjør du:**

Sett ovnen på 175 grader. Kle en kakeform på 25×25 cm (eller tilsvarende) med bakepapir.

Pisk smør og sukker luftig. Tilsett ett og ett egg og bland godt etter hvert egg. Rør så inn vaniljeekstrakten. Finn frem en annen bolle og ha i mel, bakepulver og salt. Bland raskt. Ha det tørre i smørblandingen og rør sammen. Vend til slutt inn kvikklunsjbitene. Ha kakerøren i formen og strø smørbukk-kulene utover. Press dem litt ned i deigen. Avslutt med å drysse over havsalt.

Stek midt i ovnen i ca 27-28 minutter. La kaken avkjøle i formen før du skjærer i den.

KOS DEG.



---

**Saftig brownies med  
ostekaketopping og  
bringebærkrem**





I dag hadde mannen min bursdag. Da jeg spurte han hva slags kake han ville ha sa han beskjedent: brownies, ostekake og bringebærbløtekake. Kanskje litt ambisiøst, men så er han tross alt gift med Bollefrua!

For å gjøre livet enkelt, slo jeg alle de tre ønskene hans sammen i et Kinderegg av en kake. Fantastisk kombinasjon av smaker!

Oppskriften er fra The Hummingbird bakery i London.



**Du trenger:**

(ca 20-25 stykker)

**Til browniebunnen:**

*200 g mørk kokesjokolade, grovhakket*

*200 g mykt meierismør*

*250 g melis*

*3 egg*

*110 g siktet hvetemel*

**Til ostekakelaget:**

*400 g Philadelphiaost naturell*

*150 g melis*

*0,5 ts vaniljeekstrakt*

*2 egg*

## **Til bringebærkremen:**

*3 dl kremfløte*

*100 g melis*

*150 g bringebær (hvis du bruker frosne ville jeg helt av mesteparten av væsken etter at de er tint)*

### **Slik gjør du:**

Sett ovnen på 170 grader.

Smelt sjokoladen over vannbad og sett til side.

Pisk smør og melis glatt og tilsett ett egg om gangen. Pisk godt mellom hvert egg. Tilsett melet i tre omganger og rør hver gang. Vend tilslutt inn den smeltede sjokoladen.

Kle en liten langpanne med bakepapir, ideelt 33×23 cm, men min er litt større og det ble fortsatt bra.

Bre brownierøren ut i formen.

Pisk så sammen kremost, vaniljeekstrakt og melis til den er glatt. Tilsett ett egg om gangen og pisk godt mellom hvert egg. Bre ostemassen over browniebunnen.

Stek kaken midt i ovnen i ca 30 minutter. Ostefyllet skal være fast å ta på.

Avkjøl kaken og la den stå minimum to timer i kjøleskap eller gjerne natten over.

Bringebærkremen lager du ved å ha fløte, bringebær og melis i en bolle og piske den til en stiv krem.

Skjær kaken i litt små stykker og ha litt bringebærkrem på hvert stykke.

Kos deg.





---

**Enkel banansplitt 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 sløyas)*

*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 isstøsj.

KOS DEG.





---

# 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 glassuren 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 glassuren. Legg den andre bunnen oppå og pynt kaken med resten av glassuren. Holder seg fantastisk god i dagesvis, bare oppbevar den kaldt.

KOS DEG.





# Knallgod iskaffe mocca med kun tre enkle ingredienser!



Folkens, jeg er blakk. Ulønnet permisjon med min vesle datter er ubetalelig hyggelig, men altså. Ubetalelig. Så nå er det slutt på dyre utskeielser som kaféturer og take-away kaffe, for en stund i det minste.

Etter å ha gått slukøret fordi kaffebar etter kaffebar og sett lengselsfullt etter iskaffen som heldige folk mesker seg med i sola, slo det meg plutselig:

*Hallo, Bollefrue! Hva er det du sutrer over? Kom deg hjem og mekk din egen billige og enda bedre iskaffe!*

Denne iskaffen er forresten ganske kalorifattig (ca 70 kalorier). Om du ikke drikker fem hver dag, da. ☐

## Du trenger:

(1 lite glass)

*0,5 dl sterk kaffe/espresso*

*1 dl sjokolademelk (jeg brukte Q-meieriene sin)*

*3 isbiter*

## Slik gjør du:

Lag kaffe/espresso som du pleier, vi har en maskin. Ha ca tre isbiter i kaffen og avslutt med sjokolademelk. Rør kjapt rundt og drikk med sugerør. KOS DEG.

---

**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"

---

**Seige sjokoladecookies med  
Smil-fyll og havsalt**





Er du klar for påskens beste sjokoladekjeks? Se for deg denne kombinasjonen: brownies, sjokoladecookies, Smil-sjokolade og havsalt. Passer til skitur, boklesing i sofaen, påskekrim, morgenkaffe og solvegg.

God påske! ☐

**Du trenger:**

(ca 12-13 avhengig av størrelse)

*50 g mykt meierismør*

*2 dl sukker*

*0,5 dl kakao*

*0,5 ts vaniljesukker*

*1 egg*

*50 g sjokolade, 70%*



*0,5 ts bakepulver*

*2 dl siktet hvetemel*

*1 pk Smil-sjokolade*

*havsalt (til topping)*

Smelt sjokoladen over vannbad og la avkjøles til lunken. Visp sammen smør og sukker og ha så i kakao, egg og vanilje. Rør inn den avkjølte sjokoladen i smør/sukker-blandingen. Bland mel og bakepulver og vend inn i røren. Sett røren inn i kjøleskapet i 30 minutter.

Sett ovnen på 175 grader.

Del deigen i 12-13 deler. Ta en del og flat ut i hånden din. Dytt inn en Smil-sjokolade og pakk den inn i deigen og rull til kuler. Legg kulene på et stekebrett kledd med bakepapir og strø havsalt på kulene. Stek midt i ovnen i 8 minutter og la kjeksene stå på brettet i 2-3 minutter før du legger dem over på rist. KOS DEG.

Oppbevares i tett boks.



---

**Oreopannekaker**



Jeg har en liten hemmelighet. Jeg LIKER å spise sjokolade til frokost. Det er ikke mange av oss. De fleste fnyser på nesen av et slikt obskønt forslag og kaster seg over leverpostei og grovbrød uten så mye som et skjevt blick på kakerestene eller sjokoladeskålen fra dagen før. Er du blant dem? Da bør du kanskje spare disse deilige sjokoladecakeaktige pannekakene til lunsj. Men så er det bare å hive innpå!

**Du trenger:**

(ca 8 stk)

*1,75 dl mel*

*0,5 ts bakepulver*

*2,5 ss sukker*

*1 ss kakao*



*2 ss smeltet smør*

*1 egg*

*1 dl melk*

*0,5 ts vaniljeekstrakt*

*5 oreokjeks, grovhakket*

Bland mel, bakepulver, sukker og kakao i en bolle. Tilsett egg, smør, melk og vanilje og rør sammen. Bland til slutt inn kjeksen. Stekes i litt smør i medium varm stekepanne, ca 2 minutter på den ene siden (eller til det kommer et par bobler) og så ca et halvt minutt på andre siden. Server som de er eller med banan, lønnesirup eller kanskje vaniljeis? 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

---

# Enkel sjokoladefondant (for alle oss som ELSKER sjokolade)



Sjokoladefondant, eller death by chocolate, som jeg egentlig synes det bør hete, er ikke for pyser, altså. Her snakker vi dedikasjon og ekte kjærlighet! Det er magisk, mektig og en salig blanding av mørk sjokoladecake og en flytende kjerne av, ja, varm kakerøre, rett og slett.

Sjokoladefondant er overhodet ikke vanskelig å lage, det eneste som kan gå galt er at du steker dem for mye og resultatet bare blir nydelig sjokoladecake. Ække så gæli det heller. ☐

## **Du trenger:**

(6 stk)

*125 g mykt smør (pluss ekstra for å smøre formene)*

*10 g kakao (pluss ekstra for å strø i formene)*

*300 g sjokolade, 70 %*

*125 g sukker*

*4 store egg, pisket sammen*

*en klype salt*

*1 ts vaniljeekstrakt*

*50 g siktet hvetemel*

## **Til servering:**

*creme fraiche*

*friske bær*

*kruttsterk kaffe ☐*

Slik gjør du det:

Sett ovnen på 200 grader og sett inn et stekebrett midt i ovnen.

Finn frem 6 ildfaste former som rommer 1,5 dl, du kan også bruke feks mummi-kopper eller andre krus som tåler en runde i ovnen. Tegn rundt formen på bakepapir, 6 sirkler og klipp ut. Smør formene med smør, legg papirsirkler i bunnen og smør bunnen igjen. Ha kakaopulver i formene og rist/vend på den til hele formen er dekket av et tynt lag smør og kakao.

Brekk sjokoladen i biter og smelt forsiktig over vannbad (gryte med litt vann som småkoker og en større bolle som dekker toppen av gryten uten å berøre vannet. Ha sjokoladen i



bollen og la den varme dampen smelte sjokoladen). Sett til side i ca 10-15 minutter.

Ha så smør og sukker i en bolle og pisk til en kremet blanding. Pisk gradvis inn eggene. Ha i en klype salt, vanilje og mel og bland med en slikkepott. Vend til slutt inn smeltet sjokolade. Fordel røren (som for ordens skyld smaker helt forførerisk) i formene, ca 120 g røre i hver form. Sett formene inn i ovnen på det varme stekebrettet og la de stå i 11 minutter (dette var perfekt i min ovn). Du kan riste forsiktig på en av formene og sjekke at de ikke er helt lealøse. Tipp/vend ut fondantene rett på serveringstallerkener, sikt over litt kakao og server med ønsket tilbehør og kaffe. KOS DEG.



# Superenkle, supergode og superstore sjokoladecookies



Jeg tror det er få ting som er mer uimotståelig enn nystekte sjokoladecookies.

Og disse smaker himmelsk i all sin enkelhet.

Kjeks, sjokolade og nøtter. Perfekt konsistens.

Ikke noe fuzz.

Trikket er å steke dem ganske kort og på relativt lav temperatur.

Og så er det egentlig bare å kose seg. ☐

**Cookies the American way:**

(ca 20 store cookies)

2,5 dl mykt smør

1,25 dl hvitt sukker

1,25 dl brunt sukker

2 egg

1 ts vaniljeekstrakt

1 ts natron

1 ts havsalt

2,5 dl siktet hvetemel

200 g sjokolade, 70%

1 dl hasselnøtter, hakket (kan sløyfes)

Sett ovnen på 160 grader.

Pisk smør og sukker luftig og lyst med elektrisk visp. Tilsett egg og vaniljeekstrakt og pisk litt til.

Ha mel, salt og natron i en mindre bolle og rør sammen.

Tilsett litt og litt av melblandingen i smør/sukker/egg og pisk mellom hver gang. Vend tilslutt inn nøtter og sjokolade.

Sett hele bollen i kjøleskapet i ca 30 minutter.

Sett kuler av deigen på et bakepapirkledd stekebrett, ca 6 kuler per brett (de flyter ut). De skal omtrent være på størrelse med en liten kule iskrem fra en iskremskje.

Stek i 10 minutter, kjeksene har da så vidt farge i kantene. La ligge på stekebrettet i ca 3-4 minutter før du legger dem over på rist med en stekespade. Avkjøl eller SPIS! Oppbevar i tett kakeboks.





---

**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 litt 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.



