

KNÄCKBRÄCK / ca 80 st

Koka knäcken extra länge så blir den hård och går att bryta. Inget spill med knäckformar!

2 dl vispgrädde
2 dl ljus sirap
2 dl strösocker
2 dl rostade cashewnötter
1 dl hasselnötter
1 dl valnötter
2 msk smör

Blanda grädde, sirap och socker i en tjockbottnad gryta. Koka utan lock, rör om då och då. Knäcken är klar när termometern visar 130° eller när smeten håller kulprovet: Häll några droppar av smeten i iskallt vatten och rulla till en kula som ska vara fast till hård. Koktid ca 25 min i en vid gryta eller ca 35 min i en gryta med mindre botten. Dela nötterna i stora bitar. Rör ner nötter och smör i smeten. Häll ut smeten på ett oljat bakplåtspapper. Låt stelna och dela i bitar med en vass kniv. Förvara i kyl.

Sesamkex | 1 plåt

Knapriga brytkex med nötig smak. Perfekta som drinktilltugg eller till ostbrickan.

2 dl sesamfrö
1 dl solroskärnor
1 dl majsmjöl
½ dl linfrö
½ tsk salt
½ dl Arla® Smör-&rapsolja
2 dl kokande vatten

Serveringstips:
Arla Köket® smetana
oliver
löjrom eller stenbitsrom
ost, t ex Castello® Blue

Sätt ugnen på 150°. Blanda alla torra ingredienser. Rör i smör-&rapsolja och vatten. Häll smeten på ett bakplåtspapper på en plåt och bred ut tunt. Grädda i mitten av ugnen 1 ½ tim. Stäng av och låt plåten stå kvar i ugnen 1 tim eller över natten. Bryt i bitar. Servera med något av förslagen.



PÄRONSOPPA

Svalkande soppa som gör sig lika bra i martiniglaset som i dessertskålen.

FÖR 4 PERSONER

4 stora päron (ca 750 g)
3 dl vatten
1 dl socker
juicen av 2 lime
3 droppar grön karamellfärg
2 msk Xanté (päronkonjak)
1 paket valfri sorbet
citronmeliss
havreflarn eller biscotti

GÖR SÅ HÄR:

1. Skala, kärna ur och tärna päronen. Koka päron, vatten, socker och limejuice i 10 minuter. Låt svalna.

2. Mixa soppan slät med stavmixer och droppa i karamellfärgen.

3. Servera soppan väl kyld med sorbet. Dekorera gärna med citronmeliss. Havreflarn eller biscotti, är gott att knapra på till.

FÖR ALLA?
Gluten-, mjölk- och äggfri. Välj tillbehör som passar, t ex glutenfria havreflarn och mjölk-/äggfri sorbet och kaka.



HALLONSUFFLÉ

Elegant och klassisk efterrätt med mild hallonsmak, perfekt med lite lättvispad grädde. Servera sufflén genast – annars är det risk att den sjunker ihop.

FÖR 4 PERSONER

100 g frysta, tinade hallon
1 1/2 msk vatten
1 1/2 msk hallonlikör
2 msk strösocker
1 msk potatismjöl
1 msk vatten
5 äggvitor

GÖR SÅ HÄR:

1. Sätt ugnen på 175°C.

2. Mixa hallonen med stavmixer till en puré. Blanda med vatten, likör och socker.

3. Koka upp purén och red den med potatismjöl utrört i kallt vatten. Låt svalna.

4. Vispa äggvitorna hårt och vänd försiktigt ner dem i purén.

5. Smörj 4 portionsformar. Häll smeten i formarna och grädda i ca 15 minuter.

6. Servera suffléerna genast med lättvispad grädde eller glass.

FÖR ALLA? Innehåller ägg. Glutenfri. Gör mjölkfri: servera med mjölkfri glass.

ROSTADE NÖTTER & BÄR

De syrliga körsbären är såå goda till de salta nötterna. Men torkade tranbär går lika bra.

GER CA 5 DL

2 1/2 dl skållad sötmandel
1 dl valnötter
1/2 tsk paprikapulver
2 tsk farinsocker
4 myntablad
1 dl torkade körsbär
salt
olivolja

GÖR SÅ HÄR:

1. Värm 1 msk olja i en stor stekpanna på medelvärme. Lägg i mandlar, valnötter, paprikapulver och 1/2 tsk salt. Rosta dem tills de är gyllenbruna, 8–10 minuter. Rör om då och då.

2. Tillsätt socker och fortsätt rosta under omrörning ca 3 minuter till.

3. Hacka myntabladen.

4. Sprid ut nötterna på bakplåtspapper. Låt dem svalna. Lägg nötterna i en skål. Blanda ner mynta och körsbär.

VANILJBRULÉE

4 personer
Tid: 1 1/2 timme
(+ 3 timmar i kyl)

Krämigt, knäckigt och fantastiskt gott!

1/2 vaniljstång
3 dl vispgrädde
1 dl mjölk, 3 %
3/4 dl strösocker
4 stora äggulor
ca 2 msk råsocker

Sätt ugnen på 150°. Dela och skrapa ur vaniljstången och blanda den med grädde, mjölk och socker i en kastrull. Koka upp, lyft av plattan och låt dra en stund. Vispa upp äggulorna. Häll gräddmjölken över äggen under kraftig vispning. Fördela smeten i 4 portionsformar som rymmer ca 1 1/2 dl vardera. Grädda formarna i vattenbad i nedre delen av ugnen ca 60 min. Smeten är lite lös i mitten men stelnar när den kallnat. Låt formarna stå i kylen minst 3 timmar eller över natten. Vid servering: strö råsocker över bruléen och bränn av med en gasolbrännare så att du får ett knäckigt täcke.



Sesamsticks | 20 st

Goda, spröda tilltugg på momangen.

2 mjuka, rektangulära tunnbröd
2 msk Arla® smör-&rapsolja
1 äggula
½ dl sesamfrön
2 tsk flingsalt

1. Sätt ugnen på 250°. Lägg bröden på en plåt med bakplåtspapper.
2. Blanda smör-&rapsolja och äggula. Pensla bröden, strö över sesamfrön och salt.
3. Gratinera i övre delen av ugnen 4–5 min. Skär dem i långa bitar.

Hasselnöts- och kaffekakor | 16 st

En liten GI-kaka smakar bra till kaffet.

100 g rostade, skalade hasselnötter
1 dl dinkelflingor
50 g finriven mörk choklad, 70%
25 g Arla® svenskt smör, rumsvarmt
1 äggula
2 msk honung
1 tsk kallt starkt kaffe

1. Sätt ugnen på 175°.
2. Lägg 16 hasselnötter åt sidan. Mixa resten med dinkelflingor till smulor. Tillsätt choklad, smör, äggula, honung och kaffe. Mixa tills det bildar en boll.
3. Forma bollar av smeten och lägg på plåt med bakplåtspapper. Tryck ner en nöt i varje kaka.
4. Grädda i mitten av ugnen 9–10 min.

PANNBRÖD MED LÖK OCH ÖRTER

1 bröd
Ugn: 225°

25 g jäst
5 dl vatten, ljummet
1 tsk honung
1 msk olivolja
1 tsk salt
4 ½ dl durumvetemjöl
4 ½ dl vetemjöl
½ dl olivolja
2 rödlökar, skalade, tunt skivade
några kvistar oregano eller timjan
½–1 msk flingsalt

Rör ut jästen i vattnet. Tillsätt honung, 1 matsked olja, salt och arbeta in mjölet till en smidig deg. Jäs degen i en övertäckt bunke cirka 1 timme.

Smörj in händerna med olja och dra sedan ut degen, till en platta, på en plåt med bakplåtspapper. Låt degen täcka ungefär tre fjärdedelar av plåten. Pensla med lite olja. Lägg den tunt skivade löken över hela brödet. Lägg på oregano eller timjan, strö över flingsalt och ringla över olja. Jäs 20–30 minuter.

Grädda mitt i ugnen cirka 25 minuter. Om löken blir för brun, täck över brödet med folie.

Hallonkaka med lättvispad romgrädde

Hallonkakan serveras ljummen medan grädden ska vara kylskåpskall, lättvispad, endast lätt sötad och smaksatt med rom. Allt kan vara förberett i god tid före serveringen.

Det här behövs till 8 pers:
2 stora ägg
2 dl strösocker
2 1/4 dl vetemjöl
1/2 tsk bakpulver
200 g lösfrysta hallon, ca 5 dl
100–125 g kylskåpskallt smör
Tillbehör:
3–4 dl vispgrädde
2 1/2–3 msk socker
3–4 msk mörk rom
Garnering:
florsocker
ev citronmeliss
ev några extra hallon

Gör så här:
1. Sätt ugnen på 175°. Vispa ägg och socker vitt och pösigt. Blanda mjöl och bakpulver. Vänd ner det i äggsmeten.
2. Bred ut smeten i en smord ugnssäker låg vid pajform (ej med löstagbar kant), ca 28 cm i diameter. Fördela hallonen tagna direkt ur frysen över smeten.
3. Hyvla det kylskåpskalla smöret tunt med osthyvel och täck kakan med det. Grädda mitt i ugnen 30–35 min.
4. Vispa grädden med sockret (ej för hårt). Smaksätt den med rom. Låt hallonkakan svalna av (eller värm på den om den är förberedd i förväg) så att den är ljummen när den serveras. Pudra över florsocker och garnera med hallon och citronmeliss.

Äppelhavregröt | 2 port

Havregryn som fått koka i juice blir en extra smakrik gröt. Perfekt med en klick smör.

4 ½ dl Rynkeby® äpplejuice
2 dl fiberhavregryn
½ tsk malen kanel
1 krm salt

Till servering:
1 msk Arla® svenskt smör
1 msk flytande honung
2 dl Arla Ko® mjölk
äpple

Blanda juice, havregryn, kanel och salt i en kastrull. Koka upp och koka på medelvärme 3–4 min under omrörning. Servera med smör, honung och mjölk. Riv gärna äpple över gröten.



Tips!

Blanda juice, havregryn, kanel och salt i en rymlig skål eller bunke. Tillaga i mikro på full effekt ca 2 min.



Äpplig frukostgröt

VM i grötkokning, gröt som dessert på finkrogen, och på Tony Stout's Porridge Bar i Skottland säljer man havregrynsgröt i åtta olika smaker. Gröt är hett! Min favoritgröt är lite som äppelpaj – fast nyttigare...

FÖR 1 PERSON: Mät upp **1 dl havregryn**, **1 msk krossade linfrön**, **1 msk havrekli**, **1 krm kanel** och **1/2 krm salt** i en kastrull. Tillsätt **1 litet tärnat äpple** och **2 1/2 dl vatten**. Koka till en gröt. Servera med **mjölk** och gärna **grovhackade hasselnötter**.



SCONES MED CHEDDAR OCH FEFERONI

10–12 stycken
Tid: 40 minuter
Ugn: 225°

2 dl majsmjöl
4,5–5 dl vetemjöl
1 msk bakpulver
1 tsk salt
50 g smält smör
1 dl vatten
2 ägg
3 dl gräddfil
2 dl cheddar, riven
4 feferoni, hackade, eller
1 grön chili, urkärnad, finhackad

Blanda alla ingredienser till en kladdig deg. Smörj en muffinsplåt eller andra ugnssäkra portionsformar och klicka i smeten. Grädda 20–25 minuter. Scones smakar bäst dagsfärska.

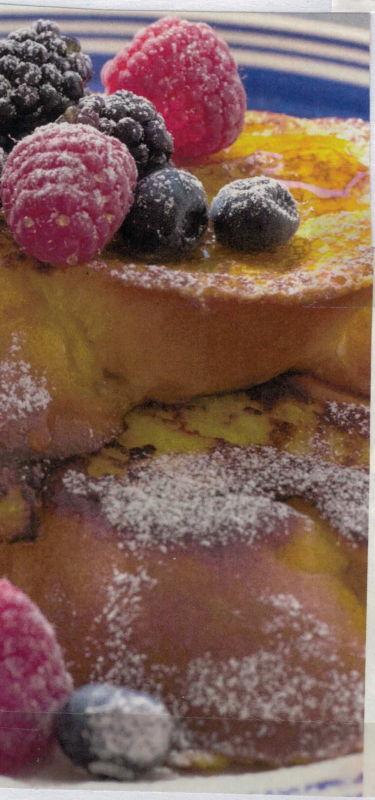
Scones med havregryn (8 bitar)

Snabbt och gott till kaffestunden. Tunna skivor av äpple smakar gott som pålägg.

2 dl havregryn
2 1/2 dl vetemjöl
1 kryddmått salt
2 tsk bakpulver
50 g margarin
2 dl mjölk el fil

Sätt ugnen på 250°. Blanda gryn, mjöl, salt och bakpulver. Tillsätt margarinet och finfördela det med fingertopparna till en grynig massa. Rör snabbt ner mjölk eller fil. Dela degen i två delar och lägg på smord plåt eller använd bakplåtspapper. Platta med mjölad hand ut varje del till en rund kaka, ca 15 cm i diameter. Skåra varje kaka korsvis i 4 delar. Grädda ca 10 minuter.

Servera nygräddade!



RICKY LAURENS KANEL- OCH VANILJTOAST

6 personer
6 stora ägg
7 dl lätt- eller mellanmjölk
2 tsk vaniljsocker
1 nypa salt
12 skivor (2 cm tjocka) vitt bröd
smör
kanel
honung
färska bär, t ex blåbär, hallon, björnbär

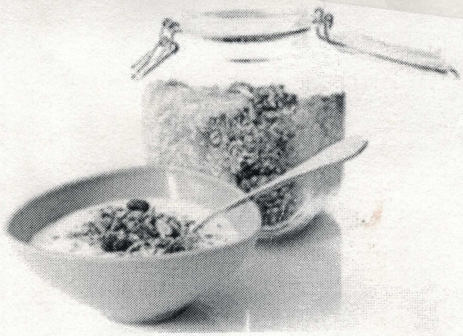
Sätt ugnen på 250 grader. Blanda ägg, mjölk, vaniljextrakt och salt i en bunke. Doppa brödskivorna i smeten, en åt gången, tills de är genomvåta. Lägg smör i en stekpanna och stek bröden tills de är gyllenbruna (ca 3 min per sida).

För att hålla bröden varma tills alla är stekta, lägg dem på ett bakplåtspapper i ugnen. När alla är färdigstekta, lägg upp på ett fat och ringla över honung, färska bär och lite kanel.

Ingredienser

1,5 liter burk

1 dl sötmandel
2 dl solroskärnor
5 dl havregryn
5 dl rågflingor
1 dl linfrö
1 dl havrekli
3/4 dl fruktsocker
4 msk smör-&rapsolja
2 dl vatten
2 dl russin



Gör så här

Sätt ugnen på 200°. Hacka mandeln grovt. Blanda ihop alla torra ingredienser, utom russinen, i en bunke. Blanda smör-&rapsoljan med vattnet. Droppa det över grynblandningen och blanda runt. Häll ut blandningen i en långpanna. Rosta i mitten av ugnen 25–30 min. Rör om då och då. Låt kallna och rör ner russinen. Häll upp i en burk med tätt lock.

Elisabeths julbröd

Mängd	*Enhet*	*Vara*
1,2	kg	Rågsikt
4	tsk	Bikarbonat
2	tsk	Bakpulver
1	msk	Anis
1	msk	Fänkål
1	liter	Fil
1	tsk	Kall mjölk
3	dl	Mörk sirap

Gör så här:

- Smörj och bröa en långpanna
- Stöt Anis och Fänkål
- Vispa mjölk, sirap och kryddor
- Blanda i resten av ingredienserna
- Bred ut smeten i långpannan
- Grädda på nedre falsen i 100° C i kanppt 2 timmar

Zabaione -italiensk vin

INGREDIENSER

6 äggulor
1 dl strösocker
1 dl Marsalavin, portvin
eller söt sherry

6 portioner

Vispa ihop gulor, socker och vin i en rostfri bunke. Ställ den i vattenbad, i en kastrull med sjudande vatten och vispa kraftigt tills såsen är pösig och tjock.

Fördela bär eller frukt i höga glas eller portionsskålar, slå över zabaionesåsen. Garnera och servera.



Punschgratinerade jordgubbar / 4 port

Blott Sverige svenska gubbar har! Den här supersvenska desserten med varma jordgubbar och punch smakar ljuvligt.

1 liter jordgubbar
4 äggulor
1/2 dl florsocker
1 1/2 dl vispgrädde
3 msk punsch

Sätt ugnen på 225°. Rensa jordgubbarna och lägg dem ganska tätt i en ugnssäker form. Vispa äggulor och florsocker. Vispa grädden och blanda ner äggsmet och punsch. Bred ut smeten över jordgubbarna. Gratinera i övre delen av ugnen i ca 8 min.

Servera gärna med knäckflarn.

FRUKTSOPPA MED VISPAD GRÄDDE OCH MANDELBISKVIER

Populär dessertsoppa bland Åkes barnbarn, men då så klart utan rom. Testa även att byta ut hallon mot frysta jordgubbar.

FÖR 1 PERSON

1 liten morot
1 banan
2 dl frysta, tinade hallon
1 1/2 dl färskpressad apelsinjuice
1 tsk finriven färsk ingefära
2 tsk flytande honung
1 msk rom (kan uteslutas)
2 msk mandelbiskvier
vispad grädde till servering

GÖR SÅ HÄR:

1. Skala och skär moroten i tunna skivor och bananen i mindre bitar.
2. Mixa hallonen med hälften av apelsinjuicen med stavmixer eller matberedare. Sila bort kärnorna.
3. Mixa hallonpurén med morot, banan och resten av juicen till en slät soppa. Blanda ner ingefära, honung och rom.

Servera soppan kall med en klick vispad grädde och mandelbiskvier.

MINISAFFRANSSEMLOR / ca 30 st

En favorit vi inte kan vänta med. Baka in lite julsmak i småttingarna och ät många!

50 g smör
2 1/2 dl mjölk
25 g jäst för söta degar
1 1/4 dl Kesella lätt
1 pkt saffran, 0,5 g
2 krm salt
1 tsk stött kardemumma
3/4 dl strösocker
8–9 dl vetemjöl
1 uppvispat ägg

Fyllning:
200 g mandelmassa
1 dl mjölk
3 dl vispgrädde

florsocker

Smält smöret, tillsätt mjölken och värm till fingervärme, 37°. Smula jästen i en bunke. Häll över mjölken. Rör om tills jästen har löst sig. Tillsätt Kesella, saffran, salt, kardemumma, socker och det mesta av mjölet. Arbeta degen kraftigt tills den känns smidig. Jäs under bakduk ca 30 min. Sätt ugnen på 250°. Arbeta degen på mjölat bakbord och baka ut runda släta bullar. Lägg dem på plåtar med bakplåtspapper. Låt jäsa under bakduk ca 30 min. Pensla med ägg. Grädda i mitten av ugnen 5–7 min. Låt bullarna svalna på galler under bakduk. Skär av ett litet lock på varje bulle. Gröp ur en del av inkråmet. Blanda det med riven mandelmassa och mjölk. Fyll bullarna med blandningen. Vispa grädden och klicka på bullarna. Lägg på locken och sikta över florsocker.

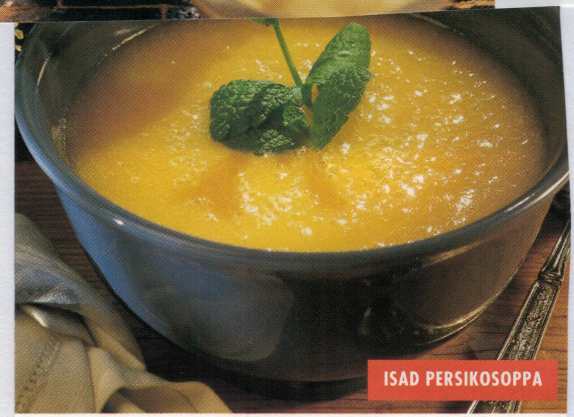


LEMONMOUSSE MED TORTILLAFLARN / 8 port

Med smör, socker och en stekpanna förvandlar du tortillabröd till häftiga godisflarn.

2 dl vispgrädde
2 dl lemon curd
250 g Kesella
1 liten mjuk tortilla
1 msk smör
1 tsk strösocker

Vispa grädden hårt. Rör ut lemon curd i lite av grädden. Rör i resten och vänd till sist ner Kesella. Häll upp i små koppar eller glas. Låt dem stå i kylen minst 1 timme. Skär tortillan i smala trekantiga bitar. Stek dem i smör och strö över socker. Böj gärna till dem medan de är varma och låt dem sedan kallna på galler. Stick ner ett tortillaflarn i varje mousse och garnera ev med mynta.



ISAD PERSIKOSOPPA

Isad persikosoppa med mynta

10 PERSIKOR
1 DL APELSINJUICE
1 DRYGT KRM KOCKENS ASKORBINSYRA
3 DL VATTEN
1,5 DL STRÖSOCKER
10 MYNTABLAD
ELLER 2 KRM KOCKENS TORKADE MYNTA

Koka upp vatten, socker och myntablad. Dra av från värmen och låt stå ca 10 minuter. Sila bort myntan och behåll spadet.

Skala persikorna och skär bort kärnorna. Kör fruktköttet i mixer tillsammans med askorbinsyra och juice. Späd med myntaspadet till lagom konsistens. Ställ soppan kallt. Servera i isade skålar och garnera med myntablad.

Chokladkakor | ca 40 st

Alla stora och små barns julfavorit.

200 g rumsvarmt smör
2 dl råsocker
1 dl ljus sirap
1/2 dl kakao
2 ägg
1/2 tsk salt
2 tsk vaniljsocker
4 dl havregryn
3 dl vetemjöl
1 tsk bikarbonat
150 g grovhackad mörk choklad

1. Sätt ugnen på 200°. Rör smör, socker, sirap och kakao poröst.
2. Rör i ägg, salt, vaniljsocker och havregryn.
3. Blanda mjöl och bikarbonat. Rör ner det i smeten. Blanda ner chokladen.
4. Klicka ut smeten på plåtar med bakplåtspapper.
5. Grädda i mitten av ugnen 10 – 12 min.

Nötchokladhjärtan

ca 30 st

Söta kakor till efterrättsbordet eller att ge bort som present i en fin burk med vackert band.

1 1/4 dl vetemjöl
1/2 tsk bakpulver
100 g smör
1 1/2 dl socker
1 ägg
2 msk kakao
1 tsk vaniljsocker

Garnering

1 1/2 dl (100 g) hasselnötter eller sötmandel

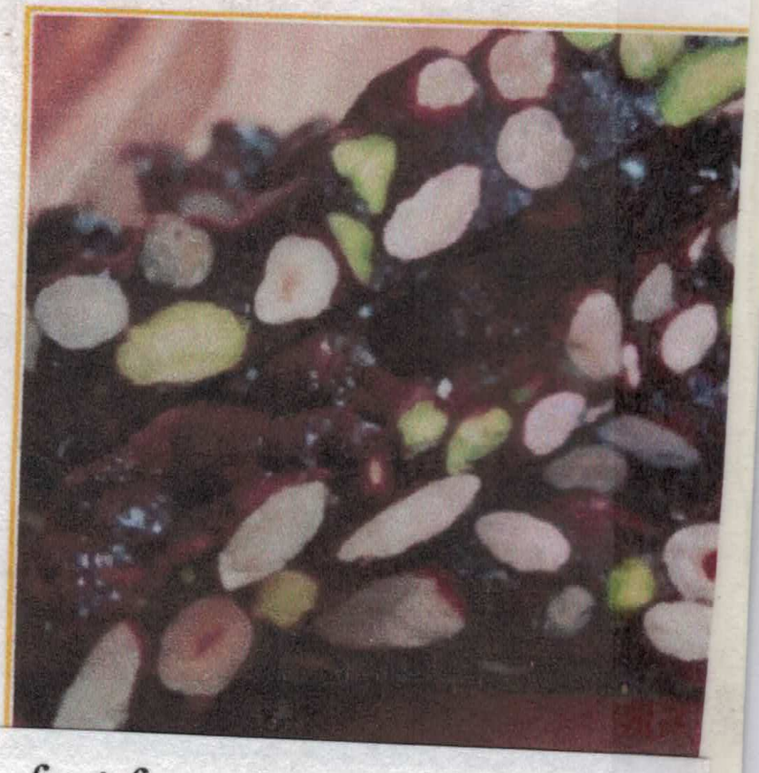
Blanda mjölet med bakpulvret.
Rör ihop smöret och sockret pösigt.
Häll i ägget och sikta i kakaopulvret och vaniljsockret. Rör i mjölblandningen.
Bred ut smeten på ett smort bakplåtspapper och lägg det i en långpanna, 25x35 cm.
Strö över grovt skurna nötkärnor.
Grädda mitt i ugnen ca 15 minuter i 200 grader.
Stansa ut små hjärtan med pepparkaksform, medan de ännu är varma.
Förvara kaksmulorna som blir över i en glasburk – gott att strö över choklad- eller vaniljglass till efterrätt!

Panaforte

4 Kock: Ernst Kirchsteiger TV-program: Jul med Ernst

Ett gott julgodis som klarar sig själv i ugnen medan du sysslar med annat.

100 g oskållad mandel
100 g hasselnötter
50 g pistagenötter
1 tsk kanel
1 dl vetemjöl
1 dl honung
1.5 dl socker
100 g mörk choklad (obs! inte blockchoklad)



1. Värm ugnen till 160 grader. Fodra en ugnsfast form ca 20x20 cm med bakplåtspapper. Vik till hörnen.

2. Blanda 1 dl honung med 1.5 dl socker.

3. Smält försiktigt så att honungen smälter. Koka sedan 1 minut. Ta bort kastrullen från plattan.

4. Bryt ner 100 g mörk choklad.

5. När chokladen smält, rör i resten av ingredienserna. Slå i nötsmeten i ugnsformen.

6. Grädda i 30 minuter. Låt kallna och skär i bitar.



ÄPPELVIRVEL MED VALNÖTTER

30 min + 30 min i ugn

Ett klassiskt österrikiskt bakverk – apfelstrudel – frasigt med kryddig äppelfyllning. Ser avancerat ut, men är jättelätt!

6 portioner

5 äpplen (ca 700 g)
1 1/2 dl strösocker
1 tsk mald kanel
1/2 tsk vaniljsocker
1 dl ströbröd
50 g hackade valnötter
1 1/2 dl ljusa russin
2 ark filodeg, t ex färska plattor från Sara Lee (250 g)
1 msk smält smör
1 msk florsocker

1. Skala, kärna ur och skär äpplena i små bitar. Koka mjuka i 1/2 dl vatten till ett grovt mos. Rör ner socker, kanel, vaniljsocker, ströbröd, valnötter och russin. Låt kallna.

2. Sätt ugnen på 200°. Lägg ut ett filodegsark och pensla med lite av det smälta smöret. Lägg på det andra arket. Bre på äppelkompotten, lämna ca 2 cm bred kant runt om. (Frys överblivna färska filodegsark).

3. Vik in ändarna och rulla ihop degen från kortsidan som en rulltårta.

4. Lägg rullen på en plåt med bakplåtspapper med skarven nedåt. Pensla med smält smör och grädda mitt i ugnen ca 30 min tills strudeln är gyllengul.

5. Låt svalna, skär i bitar med vass kniv, pudra över florsocker. Servera virveln ljummen, gärna med vispad mellangrädde.

ENERGI PER PORTION	309 kcal
7 g fett, 2 g protein, 56 g kolhydrater	



Matmuffins med rökt fläsk och gruyère

15 MIN + 12 MIN I UGN

Muffinsen är godast ljumma. De går att frysa in och värma i ugn före servering.

TILL 12 MUFFINS:

75 g rökt fläsk eller bacon
75 g gruyèreost
½ knippa gräslök
2 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
2 krm salt
25 g smör
½ dl mjölk

GÖR SÅ HÄR:

1. Sätt ugnen på 250°. Skär fläsket i små bitar. Stek det knaprigt utan extra fett i en stekpanna. Låt rinna av på hushållspapper. Skär osten i små tärningar. Hacka gräslöken.

2. Arbeta ihop mjöl, bakpulver, salt och smör i en matberedare. Tillsätt mjölken och arbeta snabbt ihop till en deg. Blanda i fläsk, ost och gräslök. Rulla kulor av degen och lägg dem i småbrödsformar av papper ställda på en plåt.

3. Grädda muffinsen mitt i ugnen ca 12 min. Låt svalna på galler och servera muffinsen ljumma.

…näckiga havrerutor

32 st

3¼ dl Gyllenhammars Havregryn
1½ dl socker
100 g smält smör eller margarin
1½ msk sirap
1 msk grädde

Blanda ihop alla ingredienserna till en massa. Klä e… långpanna (25×33 cm) med smörpapper och bred ut massan med en kniv till en jämn kaka. Grädda i 200°, ca 15 min, tills kakan har fin färg. Skär kakan i bitar då den svalnat något.



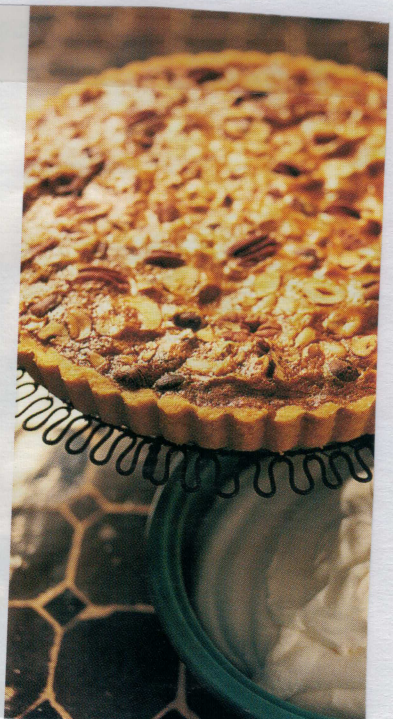
NÖTPAJ MED LIME / ca 14 bitar

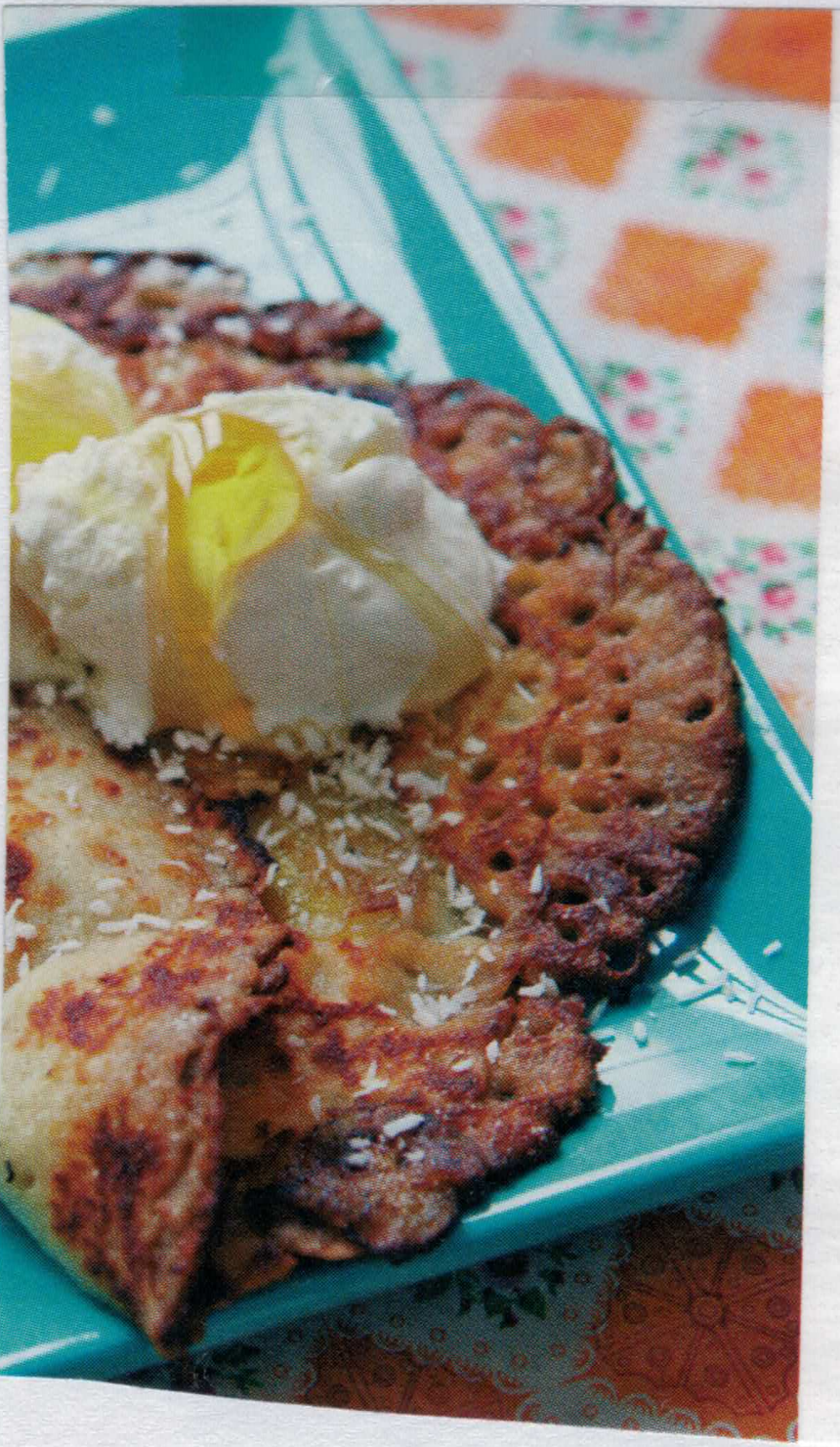
Den äkta amerikanska klassikern har här fått en frisk, lite syrlig smak.

2 1/2 dl vetemjöl
100 g smör
2 msk strösocker
1 tsk vaniljsocker
1 äggula

Fyllning:
2 ägg
1 1/2 dl strösocker
1 dl sirap
1 tsk vaniljsocker
rivet skal av 1 lime
1/2 tsk salt
100 g smält smör
4 dl blandade nötter, t ex valnöt, hassel, cashew eller pinje

Hacka ihop mjöl, smör, socker och äggula. Arbeta snabbt ihop till en deg. Tryck ut degen i en form med löstagbar kant, ca 26 cm Ø. Nagga med en gaffel. Låt stå i kyl ca 30 min. Sätt ugnen på 175°. Förgrädda skalet i ugnen ca 10 min. Vispa ägg, socker, sirap, vaniljsocker, lime och salt pösigt. Vispa i smöret. Grovhacka nötterna. Häll smeten i formen och lägg i nötterna. Grädda i nedre delen av ugnen 40-45 min. Låt pajen kallna och stå i kylen, helst över natten. Servera med vispad grädde, gärna smaksatt med rom.





Asiatiska pannkakor med banan | 8–9 st

Försvinnande goda, frasiga pannkakor med banan och kokos. Njut!

2 nästan mogna bananer
Arla® Smör-&rapsolja

Pannkakssmet:
2 dl rismjöl
1 dl vetemjöl
1 dl kokosflingor
1 liten burk kokosmjölk, 165 ml
2 ½ dl Arla® mjölk
2 ägg
¾ tsk salt

Till servering:
vaniljglass
ljus sirap

Skala och skiva bananerna tunt. Vispa ihop smeten. Hetta upp en stekpanna med smör-&rapsolja. Häll i smet och lägg på bananskivor. Vänd pannkakan när den stelnat på ytan och stek ½ min till. Stek resten av pannkakorna på samma sätt. Servera nystekta med glass och sirap.

Mjölkchokladtårta med varma hallon

/ 8–10 bitar

Perfekta festtårtan att förbereda och ha i frysen. Bara att ta fram en stund före servering.

400 g mandelmassa
1 ägg
3 äggvitor
4 msk kakao
rivet skal av 1 apelsin

Fyllning:
5 dl vispgrädde
300 g mjölkchoklad
3 äggulor

Garnering:
hallon
hyvlad mörk choklad

Varm hallonsås:
600 g hallon
2 msk florsocker

1. Sätt ugnen på 175°. Riv mandelmassan. Rör i ägget, lättvispade äggvitor, kakao och apelsinskal.
2. Häll smeten i en smord form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter. Grädda i mitten av ugnen ca 20 min. Låt kakan kallna.
3. Vispa grädden. Dela chokladen i bitar och smält över vattenbad. Ta chokladen från värmen. Rör ner en äggula i taget i chokladen.
4. Blanda i hälften av grädden i chokladsmeten. Vänd ner resten av grädden.
5. Häll smeten över kakan i formen. Täck över och frys minst 4 tim. **Hit kan man förbereda.**
6. Låt tårtan stå framme ca 30 min före servering. Garnera tårtan med hallon och choklad. Värm hallonen till såsen, blanda i florsocker och servera såsen till tårtan.





Nyttiga frukostmuffins | 12 st

Frestande, matiga och saftiga muffins med knapriga frön.

3 dl fiberhavregryn
3 dl siktat dinkelmjöl
1 dl pumpakärnor
2 tsk bakpulver
1 tsk salt
250 g Arla Köket Kesella® kvarg lätt
½ dl Arla® Smör- &rapsolja
1 dl Arla® mjölk
2 ägg

Sätt ugnen på 225°. Blanda de torra ingredienserna i en bunke. Tillsätt kvarg, smör- &rapsolja, mjölk och ägg. Rör ihop till en jämn smet. Klicka ut smeten i muffinsformar. Strö ev över lite extra pumpakärnor. Grädda i mitten av ugnen 13–15 min. Låt svalna.

KÄRLEKSMUMS ca 30 bitar

150 g smör
2 ägg
3 dl socker
1½ dl mjölk 3%
4 dl vetemjöl
3 msk kakao
1 msk bakpulver
1 msk vanillinsocker



Chokladkräm:
100 g smör
2 dl visp- eller mellangrädde
4 msk socker
2 tsk vetemjöl
2 msk kakao

Garnering:
1–2 dl kokos

Smält smöret i en kastrull. Vispa ägg och socker pösigt. Rör ner smöret och mjölken. Blanda vetemjöl, kakao, bakpulver och vanillinsocker. Rör försiktigt ner det i äggsmeten. Bred ut smeten i en smörpappersklädd långpanna, ca 30×40 cm. Grädda i ugn vid 225°, 10–15 min. Strö lite socker på ett smörpapper. Stjälp upp kakan. Dra av papperet. Pensla papperet med lite kallt vatten om det inte lossnar. Låt kakan kallna.

Krämen: Smält smöret i en kastrull. Tillsätt grädde, socker, vetemjöl och kakao. Koka krämen tills den tjocknar, ca 5 min. Bred den över kakan. Strö över kokos. Skär kakan i ca 30 bitar.





Flarntårta med frukt

● **8 bitar** ● **25 minuter** ● **225 kcal/bit**

6 ark filodeg à 45 g
25 g smält margarin
4 msk strösocker
30 g flagad mandel

Fyllning:

½ honungsmelon i tärningar
200 g ananas i tärningar
250 g hallon
2 dl mellangrädde, max 27%
150 g Kesella, 10%

Gör så här:

Sätt ugnen på 200°. Lägg ett bakplåtspapper på en plåt och lägg ett ark filodeg ovanpå det. Skrynkla till det lite och pensla med det smälta margarinet. Strö på sockret och mandelspånen. Lägg på ett ark till och upprepa proceduren. Gör två filobottnar med ...e ark i varje. Grädda mitt i ugnen i ... / min tills bottnarna fått fin färg. Låt svalna på galler. Blanda melon och ananas med hallonen. Vispa grädden ...vv och blanda med kvargen. Lägg ...n flarnbotten på ett fat och varva ...ukten och bären med vaniljcrèmen. ...pa med ett flarn. Lägg ihop tårtan ... innan serveringen annars mjuk-



LYXMÜSLI MED NÖTTER & FRÖN

God müsli med sköna frön och kryddor.

GER CA 13 DL

Sätt ugnen på 200°C. Hacka 100 g nötter, t ex mandel, hassel-, val- och pecannötter grovt. Blanda med 3 1/2 dl rågflingor, 3 1/2 dl fiberhavregryn, 1/2 dl psylliumfrön, 1/2 dl solrosfrön, 1/2 dl linfrön och 1 dl kokosflingor. Tillsätt 2 tsk malen ingefära, 2 tsk malen kardemumma och 3 msk råsocker, rör om väl. Blanda 2 dl vatten och 3/4 dl solrosolja och stänk över. Krama ihop med händerna och bre ut på smord plåt. Klipp över 1 dl torkade aprikoser och 1 dl katrinplommon. Ställ in i ugnen i ca 35 minuter, rör om ofta. Låt svalna. Förvara i tättslutande burk.



HALLONSOPPA MED MOUSSERANDE VIN, VANILJKESELLA OCH HYVLAD VIT CHOKLAD

4–6 portioner

En delikat soppa som får lite extra guldkant med hjälp av bubblor från det mousserande vinet. Svalkande att servera en varm sommarkväll och hur enkel som helst att laga.

För att göra soppan alkoholfri byts vinet ut mot alkoholfri cider.

500 g hallon, färska eller frysta
4 dl vatten
4 msk florsocker
2 dl mousserande torrt vitt vin eller alkoholfri cider
1 burk vaniljkesella
vit choklad
citronmeliss

Mixa hallonen i en matberedare eller med stavmixer. Tillsätt vatten och florsocker och häll till sist i vinet/cidern.

Obs: Vänta med bubblet till strax före serveringen så att inte de festliga bubblorna försvinner.

Toppa med en rejäl klick vaniljkesella och avsluta med att lägga på hyvlad vit choklad och dekorera med lite citronmeliss.



Banoffeepaj | 6 port

Banan + toffee = banoffee! Vår variant behöver inte gräddas och har chokladsås på toppen.

75 g Arla® Svenskt Smör
12 digestivekex, ca 150 g
½ tsk malen kanel
250 g Arla Köket Kesella® kvarg dulce de leche
2 bananer
½ dl chokladsås
3 dl Arla® vispgrädde

Smält smöret. Mixa kexen till smulor, tillsätt smör och kanel. Tryck ut smulorna i en form med löstagbar kant, ca 20x10 cm. Ställ kallt ca 30 min. Bred ut kvargen i formen. Skiva bananerna över och ringla på chokladsåsen. Servera med lättvispad grädde.

VÅFFLOR

Att göra egen våffelsmet är busenkelt! Här är ett grundrecept på klassisk våffelsmet med ägg i som gör våfflorna lite mer matiga. Hetta upp våffeljärnet ordentligt och smörj med smör, så lossnar våfflorna lättare.

8 st

Ingredienser

3 ½ dl vetemjöl

2 tsk bakpulver

2 ägg

4 dl Arla® mjölk

100 g Arla® Svenskt Smör, smält

Gör så här:

Blanda vetemjöl och bakpulver i en skål. Tillsätt ägg och mjölk. Vispa till en jämn smet. Tillsätt det avsvalnande smöret. Hetta upp våffeljärnet. Pensla med lite smör före första laggen. Grädda våfflorna och servera med sylt och vispad grädde.



Tips!

De flesta nötter, frön och flingor passar i en granola, välj dina favoriter.

Choklad- och dadelgranola | 6 port

Gör lite extra av den här granolan, supergott till dessert eller på yoghurt till lyxfrukosten. Här serverar vi med dulce de leche-kvarg, toppa gärna med färska bär som frisk fläkt.

½ dl mandelspån
1 dl solroskärnor
1 dl dinkelflingor
1 ½ dl cashewnötter
1 dl flytande honung
2 msk vatten
1 ½ msk kakao
1 krm salt
1 dl pistagenötter
5 dadlar
2 msk frystorkade hallon

Till servering:
500 g **Arla Köket Kesella® kvarg dulce de leche**

Sätt ugnen på 175°. Blanda mandelspån, solroskärnor, dinkelflingor och cashewnötter i en bunke. Blanda honung, vatten, kakao och salt i en kastrull och koka upp. Häll över nötblandningen i bunken och rör om, fördela på en plåt med bakplåtspapper. Rosta i mitten av ugnen ca 20 min. Grovhacka pistagenötter och dadlar, blanda ner i granolan. Låt kallna och tillsätt frystorkade hallon. Servera granolan med kvarg dulce de leche.

- 1 dl jordnötter (+0,5 att rulla i, se nedan)
- ca 2 dl mandlar eller mandelmjöl
- 150 g dadlar (ca 20-25 st)
- 1 tsk vaniljpulver
- Ev. 1 msk agave
- Ev. 1/2 tsk kanel
- 1 dl kokosflingor

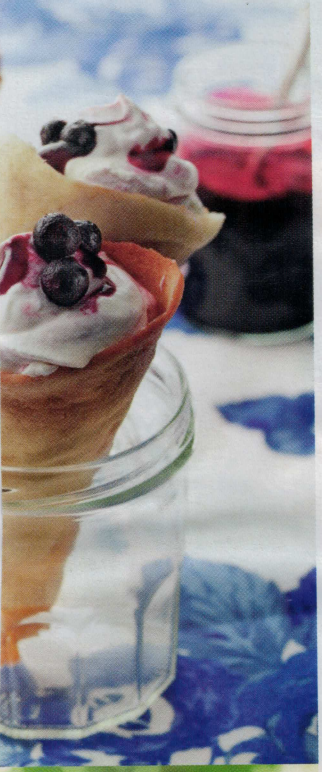
Gör så här:

1. Mixa 0,5 dl jordnötter tillsammans med 1 dl kokosflingor till en finfördelad konsistens som går att rulla bollarna i. Häll över i en skål och ställ åt sidan.
2. Mixa resten av jordnötterna och mandlarna tills att de är finhackade.
3. Tillsätt dadlarna och vaniljpulver och kör mixern tills att det bildats en klibbig smet.
4. Smaka av och tillsätt extra sötning om du tycker att det behövs. Tillsätt extra mandelmjöl om...

Berits nurtbulle

2dl fiberhavregryn
5dl dinkelmjöl
1dl krossade linfrön
2dl nötter
3tsk bikarbonat
1tsk salt
4dl mildyoghurt
1/2dl flytande honung
1/2dl lingonsylt

- torrt
- flytande
- smörj
- 200g – 35 min (10–15 m. folie)



Vaniljstrutar med yoghurtgrädde och vinbär | 15 st

Härlig nostalgi med hemmagjorda strutar. Svartvinbärssylten kan bytas mot valfri favorit!

100 g Arla® Svenskt Smör, rumsvarmt
1 ½ dl strösocker
2 äggvitor
2 ½ dl vetemjöl
1 tsk vaniljsocker

Yoghurtgrädde:
3 dl Arla® vispgrädde
2 dl Arla Köket® grekisk yoghurt
1 ½ dl svartvinbärssylt

Sätt ugnen på 200°. Vispa smör och socker poröst. Vispa äggvitorna lätt. Rör ner mjöl och vaniljsocker i smörsmeten. Rör till en jämn smet. Vänd ner äggvitorna försiktigt. Bred ut 2 tunna rundlar i taget, ca 14 cm i diameter, på plåtar med bakplåtspapper. Grädda i mitten av ugnen ca 5 min. Ta ut och lossa rundlarna. Forma dem direkt till strutar medan flarnen fortfarande är varma. Ställ strutarna i glas att stelna. Vispa grädden och vänd ner yoghurten. Rör i sylten. Fördela yoghurtgrädden i strutarna. Garnera ev med några svarta vinbär.



Trädgårdslemonad | 6 glas

Hemgjord lemonad till trädgårdsfesten eller som sommarsvalka heta dagar.

1 citron
1 liter God Morgon® eko
apelsin mandarin mango
5 dl sockerdricka
3 dl frysta hallon eller röda vinbär
3 kvistar mynta

Skiva citronen tunt. Blanda juice och sockerdricka i en karaff. Toppa med citron, bär och mynta.



Läs m
Earth Ho
årets te
wwf.se/ea

Klimatsmart goding

Den 19 mars infaller Earth Hour. Släck lyset mellan 20.30 och 21.30 och var med i världens största miljömanifestation. Tänd i stället ett ljus och ät en bakelse!

Recept Leila Lindholm Foto David Loftus

SILKY VEGAN CHOCOLATE MOUSSE PIE

Årets Earth Hour-bakelse är en paj med krispig nötbotten och len chokladmousse. Den är lika sagolikt god som klimatsmart, menar skaparen Leila Lindholm.

GER CA 10 BITAR

175 g skalade, rostade hasselnötter
120 g urkärnade dadlar

CHOKLADMOUSSE

4 mogna avokador
2–3 msk kakao
½ tsk vaniljpulver
¾ dl agavesirap
flingsalt
hyvlad mörk choklad till garnering

GÖR SÅ HÄR:

1. Mixa hasselnötter och dadlar fint i en matberedare.
2. Tryck ut massan i pajform klädd med plastfolie, ca 22 cm i diameter.
3. Dela, kärna ur och gröp ur avokadon.
4. Mixa avokado, kakao, vaniljpulver, agavesirap och 1 krm flingsalt i matberedaren till en slät mousse. Fyll pajskalet med moussen.
5. Garnera pajen med hyvlad mörk choklad.

FÖR ALLA *Se ica.se/buffe*



BROWNIE MED DULCE DE LECHE

cirka 12 bitar

- **115 g smör**
- **170 g mörk choklad**
- **200 g socker**
- **3 ägg**
- **25 g kakaopulver**
- **1 tsk vaniljpulver**
- **140 g mjöl**
- **300 g dulce de leche**

1. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Klä en form, cirka 20 × 20 centimeter, med bakplåtspapper.
3. Smält smöret i en kastrull, dra av kastrullen från plattan. Bryt chokladen till små bitar och tillsätt i smöret. Rör tills chokladen smält helt.
4. Vispa ner socker, och vispa sedan i ett ägg i taget.
5. Blanda kakao, vaniljpulver och mjöl och sikta i allt i chokladröran. Ha i hälften av smeten i formen.
6. Klicka i cirka en tredjedel av dulce de leche i formen, och dra runt det hela med en kniv.
7. Ha i resten av smeten, och toppa med stora klickar dulce de leche och gör sedan ett mönster med en kniv.
8. Baka kakan i ugnen i 35–45 minuter. Kakan ska vara fast, men inte torr som en sockerkaka.



KOKOSMAZARIN
med hallon & pistaschnötter

Drömdessert för det särskilt festliga tillfället. Den som vill tar en liten klick vispad grädde till. Ät med liten sked så räcker portionen längre.

4 PORTIONER

2 ägg
4 msk flytande honung
2 ½ dl riven kokos
1 msk smör, smält
3 dl hallon
2 persikor
½ dl pistaschnötter
smör till formen

- Sätt ugnen på 175 grader.
- Vispa upp äggen och honungen lätt, tillsätt kokosen och smöret. Låt stå i 10 minuter.
- Smörj en ugnsfast form och häll i smeten.
- Strö över hallonen, skär persikorna i klyftor och fördela i smeten.
- Strö över pistaschnötterna.
- Grädda mitt i ugnen i cirka 15–20 minuter.



Pannkakor 2-4 portioner
4 ägg
4 dl kokosmjölk (Santa Marias extra creamy)
1 msk fiberhusk
2 msk kokosmjöl
0,5 dl mandelmjöl (om du är allergisk ta sammanlagt 0,5 dl kokosmjöl istället)
1 nypa salt + ekologisk vanilj

Vispa ihop ägg, kokosmjölk med de torra ingredienserna.
Låt stå i minst 5 minuter, stek sedan i smör

MANGO- & PASSIONSGLASS

Exotisk smakbomb som svalkar nästan lika skönt som ett dopp i det blå!

FÖR 2 PERSONER

Dela och sila av **5 passionsfrukter**. Mixa juicen med **250 g fryst, tärnad mango**, **2 bananer** (frysta i skivor) och **2 dl kokosgrädde** i en matberedare eller blender till en slät och fluffig glass. Lägg genast upp i 2 glas eller skålar. Toppa gärna med urgröpt passionsfrukt.



rännare hemma kan du bränna
llows och fluff innan servering.

S'mores-tartelett | 10 port

S'mores är en grillad marshmallow mellan två kex med chokladsås. Bjud på en lyxig tartelett-variant av den amerikanska klassikern.

Botten:
15 digestivekex, ca 200 g
100 g Arla® Svenskt Smör, rumsvarmt
3 msk rårörsocker

Mjölkchokladtryffel:
250 g mjölkchoklad
2 dl Arla® vispgrädde
½ dl mörk sirap
50 g Arla® Svenskt Smör

Garnering:
⅓ burk marshmallowfluff
1 dl mini-marshmallows

Sätt ugnen på 175°. Mixa kexen till smulor och blanda med smör och socker. Tryck ut i en avlång form, ca 10x40 cm. Baka i mitten av ugnen ca 8 min, låt svalna. Hacka chokladen och lägg i en skål. Koka upp grädde och sirap, häll över chokladen. Tillsätt smöret och rör till en jämn tryffel. Häll i formen och ställ i kyl, minst 2 tim. Garnera med marshmallowfluff och mini-marshmallows. Servera rumstempererad.

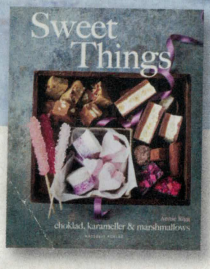
Mandelplättar med bär

▶ **1–2 portioner**

2 ägg
1/2 dl vispgrädde eller kokosmjölk
1 dl mandelmjöl
1 krm vaniljpulver
smör eller kokosfett att steka i
ev crème fraiche
färska bär
några myntablad

1. Vispa ihop ägg, vispgrädde eller kokosmjölk, mandelmjöl och vaniljpulver och låt stå en liten stund.
2. Stek plättar i smör eller kokosfett i omgångar tills de blir gyllene på båda sidor.
3. Servera plättarna som mellanmål, antingen som de är eller med en klick crème fraiche, lite bär och myntablad.





Sött vuxengodis

Chokladens blygsamma roll i den här fudgen är att ge kaffet extra stuns. Recept ur *Sweet things* av Annie Rigg (Massolit). Hennes tips: Förbered! Mät upp ingredienserna innan, och använd sockertermometer.

MANDELFUDGE MED KAFFESMAK

ca 50 bitar
Solrosolja till formen (kvadratisk, ca 17 cm)
400 g strösocker
100 g rörsocker
75 g ljus sirap
1 3/4 dl evaporerad mjölk eller kaffegrädde
1 3/4 dl mjölk
1 kanelstång
1 nypa salt
3–4 msk snabbespressopulver
1–2 tsk kokhett vatten
25 g mörk choklad
50 g osaltat smör
75 g skållade, rostade och hackade mandlar

Smörj formen med olja och klä den med bakplåtspapper. Blanda ingredienserna till och med saltet i en medelstor tjockbottnad kastrull.

Värm försiktigt under omrörning tills sockret är löst. Rör smeten slät, stoppa sockertermometern i kastrullen och låt blandningen sjuda på medelvärme till 114 grader. Rör om då och då, lyft ur kanelstången på slutet. Rör under tiden ut snabbkaffet med 1–2 tsk kokhett vatten, finhacka chokladen och tärna smöret. Tillsätt alltihop till den heta fudgesmeten, ställ kastrullen på plattan igen och låt smeten komma upp i 112–114 grader innan du genast lyfter bort kastrullen och häller smeten i en värmetålig stor vispskål.

Låt smeten vila orörd i 5 minuter. Rör sedan om med en slickepott eller en träslev tills smeten tjocknar och blir mattare. Blanda i mandelhacket. Skeda upp smeten i formen och släta till den med en palettkniv. Låt svalna helt, täck med plastfolie och låt stå över natten innan du delar fudgen i bitar.



Glutenfritt

BISCOTTI MED CHOKLAD & CITRON

Blanda **6 dl mandelmjöl**, **1 tsk bakpulver**, **100 g hackad mörk choklad** och **finrivet skal av 1 citron**. Vispa **50 g rumsvarmt smör** och **1 dl socker** poröst med elvisp. Fortsätt vispa, tillsätt **2 ägg**, ett i taget. Blanda allt, rulla degen till två längder, lägg på smord plåt. Grädda i 200°C 30 minuter. Ta ut, låt svalna lite, skär i sneda bitar. Lägg bitarna med snittytan uppåt. Grädda vidare i 125°C 15 minuter.

Söta pannkaksmuffins

Frukostlyx! Sätt ugnen på 225°C. Blanda **2 dl vetemjöl**, **2 msk strösocker**, **½ tsk bakpulver**, **½ tsk salt** och **1 krm vaniljpulver** i en bunke. Vispa ner **4 dl mjölk (3 %)**, lite i taget. Tillsätt **3 ägg** och **1 tsk finrivet citronskal**. Fortsätt vispa till en jämn smet. Fyll en smord muffinsplåt till ¾ med smet. Grädda i mitten av ugnen ca 15 minuter. Servera med en klick **matyoghurt (10%)**, **blandade bär** och gärna **lönnsirap**.



Långbakade mandeläpplen | 8 port

När äpplena bakas riktigt länge får de en intensiv smak och fyllningen blir god och seg som kola.

8 medelstora äpplen, fasta och syrliga
200 g mandelmassa
100 g Arla® Svenskt Smör, rumsvarmt
1 dl mörkt muscovadosocker
1 tsk malen kanel

3 dl Arla® vispgrädde

Sätt ugnen på 125°. Kärna ur äpplena och ställ i en ugnssäker form. Riv mandelmassan och arbeta ihop med smör, socker och kanel. Fördela det mesta av fyllningen i äpplena, toppa med resten. Täck äpplena med bakplåtspapper. Baka i mitten av ugnen ca 2 tim. Servera äpplena med lättvispad grädde.

ELINS FRÖKNÄCKE

Buffés praktikant Elin Lindvall bjuder på kumminknäcke. Blanda **1 dl vardera av ren havre** (gryn), **solrosfrön** och **sesamfrön** med **½ dl vardera av pumpakärnor, linfrön, kokosmjöl, bovetemjöl** samt **2 tsk kummin, 1/2 tsk salt, ½ dl rapsolja** och **2 dl kokande vatten**. Stjälp upp på en bakpappersklädd plåt, lägg ett bakplåtspapper ovanpå och tryck ut smeten med händerna. Ta bort övre papperet. Strö på **flingsalt**. Baka mitt i ugnen 150°C ca 1 timme.



Mer glutenfritt

Pain chocolat!



FRASIG FRUKOSTLYX

Rulla ut **en kyld smördeg** och dela i 8 bitar. Fördela **100 g mörk choklad med apelsinsmak** i kortänden på varje bit. Rulla ihop och lägg på bakpapper på plåt med skarven nedåt. Pensla med **uppvispat ägg** och strö över **flagad mandel**. Grädda i 200°C ca 20 minuter.



Fler grillade dessert se våra favoriter p ica.se/buffe.

GRILLAD BANAN MED PASSIONSFRUKT, KOKOS & KOLASÅS

Välj lagom mogna bananer till den här drömgoda desserten. Självklart går det lika bra att steka bananen i en stekpanna med lite smör.

FÖR 4 PERSONER

- **4 bananer**
- **½ liter vaniljglass**
- **1 dl rostade kokoschips**
- **4 passionsfrukter**
- **1 dl dulce de leche/ karamelliserad mjölk**

GÖR SÅ HÄR:

1. Dela bananerna på längden och grilla runt om tills de börjar mjukna och får lite färg.
2. Lägg upp bananerna på 4 fat eller ett stort fat.
3. Toppa med glass, kokoschips, urgröpt passionsfrukt och en rejäl sked dulce de leche.

FÖR ALLA *Se ica.se/buffé.*

Spoltmüsli

1 dl mandel
1 dl solros kärnor
1 dl hasselnötter
5 dl havregryn
5 dl rågflingor
1 dl linfrö
1 dl havreklid
3/4 dl flytande honung
1 dl rapsolja
1 dl vatten

kardemumma

200°

25 - 30 min.
Rör om ca var
5:e minut.

ROSTAD VIT CHOKLAD

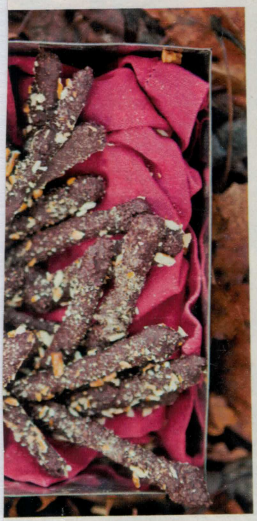
Ett spännande sött »strössel« att toppa desserter med, tipsar Maria Molin i Uppsala. Strö ut **100 g grovriven vit choklad** på en bakpappersklädd plåt. Rosta i mitten av ugnen ca 5 minuter på 175°C, tills chokladen har fått en fin ljusbrun färg. Låt svalna. Bryt i bitar.



»Grilla färsk mango. Bjud med vispad grädde, hallon och rostad vit choklad. Mums!«



En låda fylld med mackor! Morotspanini med bönröra, se recept på ica.se/buffe.



SALTA CHOKLADSTÄNGER

Sötsalt kombo av salta pinnar och hemgjorda chokladfingerkex. Oemotståndliga!

GER CA 25 STYCKEN

Mixa **200 g digestivekex** fint i en matberedare. Smält **200 g mörk choklad** i ett vattenbad. Blanda smulorna med chokladen. Fyll smeten i en spritspåse. Spritsa ut centimetertjocka längder, ca 10 cm långa, på ett bakplåtspapper. Smula **10 salta pinnar** och strö över chokladstängerna.

Låt stelna i kylskåp ca 1 timme före servering. Förvara stängerna svalt i en lufttät burk.

Romtopf

Servera efterrätten på klassiskt vis med lättvispad grädde eller bjud som tillbehör till dessertostar. Gör en grundsats och fyll på med mera bär, socker och rom vartefter bären mognar i lagen.

cirka 1 liter

- **1 liter bär, till exempel jordgubbar, hallon, blåbär, vinbär, björnbär och körsbär**
- **3 dl strösocker**
- **2 msk muscovadosocker**
- **2 dl rom**

Till servering:

- **lättvispad grädde**

1 Rensa och skölj bären. Varva bär, strösocker och muscovadosocker i en glasburk. Häll på rom så att det precis täcker. Förvara svalt.

2 Varva med nya bär, allt eftersom de mognar, mera socker och rom. Skaka om burken så att sockret löser sig. Låt stå och mogna i smaken i cirka 3 veckor.



Chokladmuffins med nötter

Chokladmuffins med nötter

▶ 8 stycken

1 msk honung eller sukrin
3 ägg
100 g smör
1/2 dl kesella, 10 % fetthalt
75 g philadelphiaost eller annan färskost
2 dl hasselnötsmjöl
2 msk fiberhusk
3 msk kakao
1 tsk bakpulver
50 g mörk choklad, 70 % kakaohalt eller mer
ev vispad grädde
ev färska bär

1. Sätt ugnen på 200°.
2. Sätt ugnen på 175°.
3. Vispa det söta och ägg poröst. Smält smöret. Vispa ner smör, kesella och philadelphiaost i ägg- och sockerblandningen.
4. Blanda de torra ingredienserna och hackad choklad och rör ner i smeten. Fördela i åtta amerikanska muffinsformar.
5. Grädda i 20 minuter. Låt svalna.
6. Ät muffinsen som de är eller dekorera med grädde och bär.

Fröknäcke utan mjöl

Ingredienser

- 1 dl solrosfrön
- 1 dl linfrön
- 0,5 dl sesamfrön
- 1 dl pumpafrön
- 1 msk fiberhusk
- 0,5 dl rapsolja
- 2 dl kokande vatten

Gör så här

- Sätt ugnen på 150 grader
- Blanda all frön och husk i en bunke
- Rör ner olja, lite salt och vatten
- Bred ut på en plåt med bakplåtspapper
- Pressa ut smeten med hjälp av ett bakplåtspapper
- Strö över flingsalt
- Grädda i ca 1 h



VISPAT KANTARELLSMÖR

Gör eget smör och smaksätt med kantareller.

FÖR 6–8 PERSONER

4 dl färska kantareller
6 dl vispgrädde
flingsalt, svartpeppar

GÖR SÅ HÄR:

1. Vispa grädden med elvisp tills det blir smör, ca 6 minuter. Häll av kärnmjölken.
2. Stek kantarellerna i 1 ½ msk av smöret. Krydda med 1 krm salt och ½ krm peppar. Låt svalna.
3. Hacka kantarellerna och blanda med resten av smöret. Krydda med 1 krm salt och 1 krm peppar, eller efter smak.

FÖR ALLA *Fri från gluten och ägg. Gör laktosfri: välj laktosfri grädde. Innehåller mjölkprotein.*

runtom tårtan.
4 Toppa med trufflar och sikta över kakaopulver.

Choklad- & romtrufflar

24 stycken

- **250 g mörk choklad**
- **1 ¼ dl vispgrädde**
- **1 ½ msk mörk rom**
- **Till garnering**
- **osötat kakaopulver**

1 Hacka chokladen.
2 Koka upp grädden i en släpplättpanna. Lägg i chokladen. Ta pannan från värmen och låt stå cirka 5 minuter. Rör om tills chokladen har smält. Blanda i rom.
3 Häll chokladmassan i en plastburk och låt kallna övertäckt i rumstemperatur 3–4 timmar. Ställ in i kylskåp cirka 1 timme eller tills smeten har stelnat så mycket att den kan formas till trufflar.
4 Forma kulor av cirka 1 tesked smet och ställ kallt cirka 2 timmar.
5 Sikta över kakaopulvret före servering.

och nötmassan och blanda för- siktigt med hjälp av slickepott.
5 Lägg och bred ut choklad- och nötsmeten i en kakform med löstagbar kant klädd med bakplåtspapper.
6 Grädda i mitten av ugnen cirka 20 minuter, eller tills kakan är genomgräddad, känn med provsticka.



Heta parmesannötter

Bjud till drinken. Blanda **250 g cashewnötter** med **1 msk olja**. Lägg **1 ½ dl riven parmesan, 1 tsk flingsalt** och **1 krm kajennpeppar** i en plastpåse. Tillsätt nötterna och skaka så att osten täcker runt om. Sprid ut nötterna på en bakpappersklädd plåt. Rosta i mitten av ugnen ca 15 minuter på 200°C. Rör då och då.



CHURROS CON CANELA



6 personer

3 ½ dl vatten
50 g smör
½ tsk salt
1 msk strösocker
2 ½ dl vetemjöl
1 ägg
olja till fritering
1 tsk nymald canela eller kanel
½ dl strösocker

Koka upp vatten, smör, salt och socker. Blanda i mjölet och rosta i kastrullen cirka 3 minuter på medelvärme tills degen är slät. Häll degen i en bunke och låt svalna några minuter. Knäck i ägget och vispa kraftigt tills degen blir slät.

Degen kommer att svälla upp när du friterar den så välj ett lite mindre spritsmunstycke, gärna med tänder så att churron blir snyggt randig. Fyll spritspåsen med degen. Om du vill förbereda kan du nu lägga påsen i kylen, degen klarar sig utmärkt någon dag.

Blanda socker och kanel på ett fat. Hetta upp frityrolja till cirka 180 grader. Oljan är färdig när en klump deg sjunker fräsande till botten för att direkt flyta upp igen. Kläm ut cirka 15 cm långa churros, klipp av med en sax och fritera gyllenbruna. Vänd efter cirka 2 minuter. Ta upp och lägg på hushållspapper. Vänd i kanel och socker. Färdigt! Doppa dina churros i choklad – eller drick varm choklad eller kaffe till.

CALLE STOLTZ

Recept för bakmaskin

Vetemjöl	63 g/dl
Rågmjöl	56 g/dl

Yoghurtbröd

Storlek		*1000g*
Bakprogram		*8*
Baktid		*3,55*
Ingrediens	**Vikt**	**Volym**
Vatten		200 ml
Yoghurt		125 ml
Salt		2 tsk
Socker		1 msk
Vetemjöl	480 g	7,6 dl
Rågmjöl	70 g	1,25 dl
Torrjäst		2,5 tsk

Basrecept bröd med mjölk

Storlek		*1000g*
Bakprogram		*1*
Baktid		*3,13*
	Vikt	**Volym**
Tärnat smör	60 g	
Salt		2 tsk
Socker		2,5 msk
Mjölk		310 ml
Vetemjöl	470 g	7,4 dl
Torrjäst		1,5 tsk

Franskbröd

Storlek		*1000g*
Bakprogram		*2*
Baktid		*3,32*
Ingrediens	**Vikt**	**Volym**
Vatten		360 ml
Salt		1,5 tsk
Vetemjöl	620 g	
Torrjäst		2 tsk

Bondbröd

Storlek		*1000g*
Bakprogram		*3*
Baktid		*3,45*
	Vikt	**Volym**
Olja		1 msk
Vatten		360 ml
Salt		2 tsk
Socker		1 msk
Vetemjöl	300 g	
Rågmjöl	150 g	
Fullkorsmjöl	150 g	
torrjäst		1,5 tsk

Basrecept bröd med mjölk

Storlek	*1350* g	
Bakprogram	*?*	
Baktid	*?*	
	Vikt	**Volym**
Tärnat smör	81 g	
Salt		3 tsk
Socker		3,4 msk
Mjölk		419 ml
Vetemjöl	635 g	10,0 dl
Torrjäst		2,0 tsk

Basrecept bröd med vatten

Storlek	*1000g*
Bakprogram	*1*
Baktid	*3,13*

	Vikt	Volym
Olja		1,5 msk
Vatten		300 ml
Salt		1,5 tsk
Socker		1 msk
Torrmjölkspulver		2 msk
Vetemjöl	550 g	
Torrjäst		1,5 tsk

Fullkornsbröd

Storlek	*1000g*
Bakprogram	*3*
Baktid	*3,45*

	Vikt	Volym
Olja		1 msk
Vatten		360 ml
Salt		2 tsk
Socker		1 msk
Vetemjöl	300 g	
Fullkorsmjöl	300 g	
torrjäst		1,5 tsk

Brioche

Storlek	*1000g*
Bakprogram	*4*
Baktid	*3,22*

	Vikt	Volym
Ägg		3
Smör	175 g	
Färsk mjölk		70 ml
Salt		1,5 tsk
Socker		4 msk
Vetemjöl	440 g	
Torrjäst		2,5 tsk

Pizzadeg

Storlek	*1000g*
Bakprogram	*6*
Baktid	*1,3*

	Vikt	Volym
Olivolja		1,5 msk
Vatten		320 ml
Salt		2 tsk
Vetemjöl	640 g	
Torrjäst		1,5 tsk

Lantbröd

Storlek	*1000g*
Bakprogram	*2*
Baktid	*3,32*

Ingrediens	Vikt	Volym
Vatten		360 ml
Salt		2 tsk
Vetemjöl	500 g	
Rågmjöl	120 g	
Torrjäst		2 tsk

LINGONBOLLAR
rullade i kokos & lingonpulver

Sötsyrliga läckerheter proppfulla med skyddande antioxidanter, tack vare lingonpulver såväl i smeten som mjölet bollarna rullas i.

26 BOLLAR

3 dl cashewnötter
3 dl kokosflingor
16 dadlar, urkärnade
½ dl kokosolja eller smör
½ dl flytande honung
2 msk kakaonibs
1 msk chiafrön
2 msk lingonpulver (köp i matbutiken, hälsokosten eller på nätet)

Lingonmjöl

¾ dl kokos
2 ½ msk lingonpulver
1 dl mandelmjöl

- Mixa nötterna grovt, tillsätt kokos och dadlar och mixa till en grov massa.
- Tillsätt övriga ingredienser. Mixa ihop till en massa.
- Rulla bollar och lägg på ett fat.

Lingonmjöl

- Mixa ihop ingredienserna till lingonmjölet.
- Rulla bollarna i lingonmjölet.



Chokladtryffeltårta med rom

En underbar tårta med en rik, fyllig smak. Toppa med vispgrädde eller vispad crème fraiche.

Cirka 14 smala bitar

BOTTEN:

200 g smör
4 ägg
5 dl strösocker
2 1/2 dl vetemjöl
4 msk kakao
3 tsk vaniljsocker
1/2 dl starkt kaffe
Smör till formen

CHOKLADTRYFFEL:

150 g mörk choklad, 70 %
1 dl vispgrädde
2 msk flytande honung
50 g rumsvarmt smör
2 cl rom

TOPPING:

3–5 färska aprikoser
1 dl hallon

1. Värm ugnen till 175 grader.

2. **Botten:** Smält smöret i en kastrull och låt det svalna. Blanda ägg, socker och smör. Blanda de torra ingredienserna och sikta ner dessa i äggblandningen. Rör till sist ner kaffet. Rör smeten smidig.

3. Häll smeten i en smord form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter, kläm fast ett smort bakplåtspapper i formens botten.

4. Grädda kakan i nedre delen av ugnen i ca 40 minuter. Låt den svalna.

5. **Chokladtryffel:** Bryt chokladen i mindre bitar och lägg dem i en bunke.

6. Häll grädde och honung i en kastrull och låt koka upp. Häll gräddblandningen över chokladen och rör tills chokladen har smält.

7. Tillsätt smöret och rör om tills du har en len blandning. Häll i rommen.

8. Låt tryffelsmeten svalna tills den har en smidig, bredbar konsistens. Bred ut tryffeln över kakan. Ställ kakan svalt och låt vila i 10 minuter.

9. Kvarta aprikoserna och garnera kakan med dem och hallonen. Servera och njut!

Grön äppelsorbet

45 MINUTER + MINST 4 TIMMAR I FRYSEN

6 dl vatten
3 dl strösocker
4 krm citronsyra
½ citron, saften
½ vaniljstång
4 oskalade Granny Smith-äpplen, skurna i småbitar
2 msk glykos (finns på apotek och i välsorterade matbutiker)

TILL SERVERING
kanel

Koka upp vatten, socker, citronsyra, citronsaft samt frön och skal från den halva vaniljstången. Lägg i äppelbitarna och låt koka under lock i ca 10 minuter. Låt äppelbitarna svalna i lagen.

Sila bort äppelbitarna genom en finmaskig sil. Låt rinna av ordentligt. Spara äppelmoset till serveringen. Skrapa ur fröna ur vaniljstången och rör ner i lagen tillsammans med glykos. Kör i glassmaskin till sorbetkonsistens. Lägg sorbeten i en tätslutande bunke och låt stå i frys i minst 4 timmar.

Ta fram sorbeten ur frysen en stund före servering. Servera tillsammans med äppelmoset som blev kvar när du silade av äppelkoket. Pudra över lite kanel.

FRUKOSTKAKOR MED BANAN & BLÅBÄR

Förbered dagen före för en snabbfixad och god frukost, hälsar Nina Kaufmann i Falun. Mosa **2 små mogna bananer** med **1 dl osötat jordnötssmör** i en skål. Blanda med **3–4 dl valfri müsli** eller **granola**, **½ msk agavesirap** och **1 ½ dl frysta blåbär**. Forma till 10 kakor med två skedar och lägg på en bakpappersklädd plåt. Grädda 20–25 minuter på 175°C. Låt svalna. Ät kakorna som de är eller toppa med mer **nötsmör**.



Farmor Astrids toblerone-mousse

20 MINUTER
+ 1 TIMME I KYLEN

3 dl vispgrädde
200 g toblerone eller annan mjölkchoklad
½ dl strösocker
225 g frysta hallon
citronmeliss

Koka upp grädden. Ta av från värmen och smält i chokladen. Låt svalna och ställ i kylen minst 1 timme. Vispa med elvisp till en mousse strax före servering. Se till att inte vispa för hårt – då spricker moussen.

Smält sockret tills det blir gyllenbrunt i en kastrull. Blanda ner hallonen och låt allt koka ihop. Sila genom finmaskig sil. Låt svalna och ställ kallt till servering. Servera moussen på en spegel av hallonsås. Garnera med citronmeliss.



Mariachis saffranspannacotta med hallon-, blåbärs- och romkompott

20 MINUTER + 2 TIMMAR I KYLEN

PANNACOTTA
2 gelatinblad
1 vaniljstång
3 dl vispgrädde
½ pkt saffran
½ dl strösocker

FAVORIT PÅ RECEPT.NU

ROMKOMPOTT
225 g frysta hallon och blåbär
1 msk smör
3 msk strösocker
3 cl mörk rom
1 lime, saften

Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten. Dela vaniljstången och skrapa ur vaniljfröna. Koka försiktigt upp grädde, vaniljfrön, saffran och socker, ta av från värmen. Krama ur gelatinbladen och vispa ner i den heta gräddblandningen. Låt svalna och häll upp i glas. Låt stå i kylen minst 2 timmar före servering.

Fräs hallon och blåbär i lite smör. Häll på socker och rom, låt puttra ihop. Smaka av med pressad lime när kompotten kokat ihop och blivit fast. Låt svalna och ställ i kylen. Servera pannacottan med kompotten.

PINOCCHIOTÅRTA *ca 12 bitar*

Detta är en sockerkaks- och maräng-tårta som finns i många varianter: Glömminge-tårta, Mammas maräng-tårta etc.

■ *Ugnstemp: 175 °C, varmluft 175 °C*

75 g smör
2 dl florsocker
5 äggulor
1½ dl vetemjöl
1½ tsk bakpulver
4 msk mjölk

Maräng:
5 äggvitor
2 dl socker
1 påse (50 g) mandelspån

Fyllning:
3 dl vispgrädde

▶ Smörj ett smörgås- eller bakplåts-papper väl och lägg det i en långpanna, 30 × 40 cm.

Rör smör och socker poröst. Tillsätt äggulorna, en i taget, och rör en stund mellan varje. Blanda mjölet med bak-pulvret. Rör ner detta och mjölken. Bred ut smeten i långpannan.

Vispa vitorna till hårt skum, vänd ner sockret och vispa ytterligare några minu-ter. Bred marängen lite ojämnt över sme-ten i formen. Strö på mandelspånen.

Grädda bottnen i mitten eller nedre delen av ugnen tills marängen fått färg och sockerkakan är torr, ca 20 min.

Låt kakan svalna något. Lossa den från papperet och dela den mitt itu på längden eller tvären, beroende på vilken form som önskas.

Vispa grädden och bred den på ena bottnen med marängsidan uppåt. Lägg den andra botten ovanpå med maräng-sidan uppåt. Skär tårtan med vass kniv i lagom stora bitar.



FARMORS LUNCHPEPPAR-KAKOR *ca 100 st*

■ *Ugnstemp: 200 °C, varmluft 175 °C*

3 ½ dl socker
4 ½ dl ljus sirap
1 ½ tsk nejlikor
1 ½ tsk ingefära
2 tsk kanel
150 g margarin eller smör
3 ägg
1 dl mjölk
ca 2 liter vetemjöl
2 tsk hjorthornssalt
2 tsk bakpulver

▶ Koka upp sockret och sirapen. Tillsätt kryddorna och matfettet. Vispa upp äggen i mjölken. Rör ner detta i den heta blandningen. Låt massan svalna.

Tillsätt mjölet, väl blandat med hjorthornssaltet och bakpulvret. Lägg degen i en bunke. Strö över lite mjöl och täck alltsammans. Låt degen vila 3 dygn.

Forma den sedan till stora runda bullar. Lägg dem på smord plåt eller bakplåtspapper. Platta till bullarna något.

Grädda kakorna mitt i ugnen ca 15 min.



TYSK CITRONKAKA

■ *Ugnstemp: 175 °C, varmluft 175 °C*
150 g margarin eller smör
3 ägg
2 dl socker
½ krm salt
rivet skal av ½ citron
3 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
Till indränkning:
2 dl florsocker
saft av 1 citron
2 msk vatten

▶ Smörj och bröa en (slät) hålform, ca 1½ liter.

Smält matfettet och låt det svalna.

Vispa ägg, socker, salt och citronskal pösigt några minuter.

Rör ner matfettet och mjölet blandat med bakpulvret i äggsmeten. Häll smeten i formen.

Grädda i nedre delen av ugnen ca 45 min.

Låt kakan svalna en liten stund.

Blanda florsockret med citronsaften och vattnet. Lägg kakan på ett fat. Gör hål, t.ex. med ett smalt träskaft, över hela kakan. Häll citronlösningen i hålen. Servera kakan kall.



KRYDDPEPPARKAKOR *ca 100 st*

■ *Ugnstemp: 200 °C, varmluft 175 °C*

100 g smör eller margarin
2 ½ dl brun farin
1 dl ljus eller mörk sirap
1 dl grädde
2 tsk ingefära
2 tsk kanel
2 tsk nejlikor
ca 8 ½ dl vetemjöl
2 tsk bikarbonat

▶ Rör matfett, socker och sirap smidigt. Tillsätt grädde och kryddor. Arbeta in mjölet blandat med bikarbonat till en deg. Låt den vila över natten.

Kavla ut degen men inte alltför tunt. Ta ut pepparkakor med mått. Lägg dem på kall, smord plåt eller bakplåtspapper.

Grädda mitt i ugnen ca 8 min.



TILL CA 12 STÖRRE PAKET ELLER 20 SMÅ

500 g filodeg
1 liter mjölk (3%)
skal av 1/2 stor citron i breda strimlor
1 1/2 dl mannagryn
2 1/2 dl socker
4 ägg
1 1/2 tsk äkta vaniljsocker
ca 150 g smält smör
florsocker och kanel att sikta över

vaniljpajer à la zakynthos

De här frasiga filopaketen fick vi inspiration till på den grekiska ön Zakynthos, där vi var och varannan dag köpte en maffig bit vaniljfylld filopaj, gelatoboureko, av en äldre dam i byn. I stället för en stor paj gör vi mindre paket och hoppar oftast över den traditionella söta lagen som pajen annars ska dränkas i.

...

• Tina filodegen om den är fryst. Värm mjölken och citronskalet i en rymlig kastrull. När mjölken kokat upp: lägg i mannagryn och rör tills det tjocknar. Dra kastrullen åt sidan och fiska upp citronskalen.

Vispa socker, ägg och vanilj pösigt i en skål, och häll blandningen i kastrullen med den varma mannagrynsmjölken. Koka upp igen och låt allt sjuda under omrörning tills det tjocknar, konsistensen ska bli ungefär som potatispuré. Dra kastrullen åt sidan och låt nu allt kallna helt.

Värm ugnen till 180°. Klä en långpanna med bakplåtspapper. Smält smöret. Ta fram filoarken.

Klipp allteftersom remsor (utmed arkens kortsida), ca 15 cm breda. Lägg ut en remsa i taget med kortsidan mot dig på rengjord köksbänk. Pensla biten med smör, lägg på ytterligare en bit filodeg och pensla igen, och så ännu en och pensla på nytt. Tre lager deg ska det bli.

Lägg nu en rejäl klick vaniljfyllning (knappt 1 dl) på filodegen längst ner mot dig, men lämna en ca 3 cm bred kant så att du kan vika in degen över fyllningen, både nertill och på sidorna. Rulla sedan ihop det hela som en stor vårrulle och limma skarven med lite smält smör. Pensla paketen med smör. Grädda i ca 20 minuter tills pajpaketen blir ljust gyllenbruna. Dofta över florsocker och kanel och låt pajerna kallna.

Saffransparfait med honung och citron, serverad med flarn och bärkross

CA 1 TIMME + 3 TIMMAR I FRYSEN

SAFFRANSPARFAIT MED HONUNG OCH CITRON
1 ½ pkt saffran (à ½ g)
1 msk färskpressad citronsaft
3 äggulor
½ dl honung
¼ dl strösocker
3 dl vispgrädde, vispad

FLARN
25 g rumstempererat smör
½ dl vetemjöl
knappt ½ dl strösocker
50 ml glykos (1 tub)

BÄRKROSS
1 ½ dl frysta hallon
1 ½ dl frysta björnbär
1 msk florsocker

Blanda saffran med citronsaft i en bunke. Vispa ägg, honung och socker poröst i en separat skål. Vispa grädde i en annan skål, till något fastare än filmjölkskonsistens. Vispa in saffran i äggblandningen och vänd ihop med grädden med hjälp av en slickepott. Fyll i en form och låt stå i frys i minst 3 timmar.

Värm ugnen till 175 grader. Vispa alla ingredienser till flarn i en skål. Bre smeten över ett bakplåtspapper. Grädda i mitten av ugnen i ca 10 minuter eller tills flarnen fått en gyllenbrun yta. Låt svalna och bryt i lagom stora bitar.

Krossa hallon och björnbär med florsocker.

Servera parfaiten toppad med bärkross och med ett flarn nerstucket.



Caffè granita con panna med knäckigt havreflarn

CA 30 MINUTER + 4 TIMMAR I FRYSEN

CAFFÈ GRANITA
1 dl vatten
2 dl strösocker
8 dl kaffe

2 dl vispgrädde
1 tsk strösocker

HAVREFLARN
2 dl strösocker
2 dl havregryn
2 dl vetemjöl
1 tsk vaniljsocker
½ tsk bakpulver
1 ½ dl smält smör
1 ½ dl ljus sirap
½ dl vispgrädde

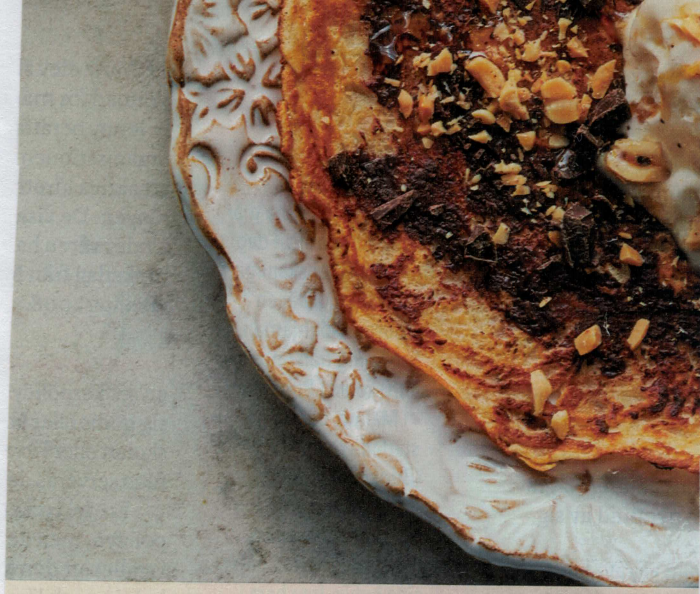
Koka upp vatten och socker till en sockerlag. Blanda hälften av sockerlagen med kaffet i en vid form. Låt stå i frysen i 4 timmar. Rör om var 30:e minut tills kaffet har en halvfrusen konsistens. Om det blir för fryst kan det mjukas upp med en stavmixer.

Vispa grädden med socker.

Sätt ugnen på 175 grader.

Blanda alla torra ingredienser till flarnen och tillsätt smält smör, sirap och grädde. Klicka ut smeten på en plåt med bakplåtspapper med några centimeters mellanrum. Grädda i mitten av ugnen i 10–12 minuter. Låt svalna på galler.

Servera granitan i glas med en klick vispad grädde, resterande sockerlag och ett havreflarn.



DESSERT

BANANPANNKAKA MED CHOKLAD OCH JORDNÖTTER

Toppa med vaniljglass, lönnsirap och hackad choklad.

GER 8–10 PANNKAKOR

1 banan
3 dl mjölk (3 %)
2 ägg
2 dl vetemjöl
½ tsk salt
50 g finhackad mörk choklad (70 %)
smör
vaniljglass, hackade salta jordnötter och lönnsirap till topping

GÖR SÅ HÄR:

1. Mosa bananen i en skål. Tillsätt mjölk och ägg. Vispa ihop till en smet.

2. Vispa ner mjöl och salt. Vispa till en slät smet.

3. Hetta upp en stekpanna (ca 24 cm i diameter) med ½ msk smör.

4. Häll i ¾ dl smet och stek på medelvärme. När ytan stelnat är det dags att vända pannkakan. Strö över chokladen. Stek ytterligare någon minut.

5. Toppa pannkakorna med glass och jordnötter. Ringla över lönnsirap.

Snabba rågbröd

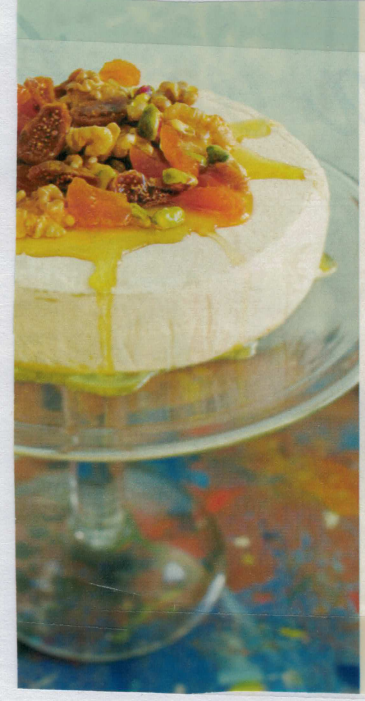
4 st

Redskap:	degbunke	träsked
	dl-mått	tsk-mått
	plåt	bakplåtspapper
	rivjärn	degskrapa galler

Ingredienser:	1 dl grovt rågmjöl	2 dl vetemjöl
	½ tsk salt	1 tsk bakpulver
	2 dl filmjölk	25 g ost

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 225 grader över- och undervärme.
2. Plocka fram en plåt och lägg på bakplåtspapper.
3. Häll 1 dl rågmjöl och 2 dl vetemjöl i bunken.
4. Tillsätt ½ tsk salt.
5. Tillsätt 1 tsk bakpulver.
6. Rör om med träsked.
7. Riv osten på rivjärn och tillsätt i bunken.
8. Häll ner 2 dl filmjölk.
9. Rör ihop degen med träskeden.
10. Ta upp degen på bakbordet.
11. Dela i 4 delar och forma bullar, lägg på plåten.
12. Platta ut dem till runda kakor (½ cm).
13. Grädda mitt i ugnen i 8-10 min. Låt dem svalna på galler.



Ost & dessert i ett

Enkel, god och imponerande dessert hämtad från Liselotte Forslins nya bok »Lätt som en plätt«. Brietårtan med torkad frukt och nötter passar också fint på en buffé. Servera på tårtfat på fot, som på bilden, så får du snygg höjd på tårtan.

BRIETÅRTA MED HONUNG OCH TORKAD FRUKT

Osten blir härligt krämig när den värms.

FÖR 10–12 PERSONER

1 brietårta (ca 1 kg)
100 g blandade nötter och torkad frukt
ca 1 dl flytande honung

GÖR SÅ HÄR:

1. Sätt ugnen på 200°C.

2. Lägg brietårtan på en plåt med bakplåtspapper. Skär ev frukt och nötter i mindre bitar och blanda dem med honungen.

3. Häll blandningen över osten och baka i ugnen ca 10 minuter.

ASTRIDS VÄRMANDE CHAI

Jag har provat olika recept på chai – kryddigt indiskt te – men det här är bäst, skriver Astrid Hackl i Lund. Koka upp 4 dl vatten med 2 msk te (t ex Earl Grey), 2 msk socker, 1/2 tsk stött kardemumma, 1/2 tsk malen ingefära och 4 hela nejlikor. Häll i 3 dl mjölk, låt koka upp och sedan sjuda i 2 minuter. Sila av och servera. »Jättegott och nästan vanebildande!«



Apelsintårta

3 ägg
3 dl socker } vispas
3 dl vetemjöl
3 tsk bakpulver
1½ dl pressad apelsinsaft } blandas

Grädda i rund bröad form i 175°
i c:a 40 min på nedre falsen.
Låt svalna. Dela kakan. Saften av
1 apelsin breds ut på den undre
delen och dåspa 3-4 dl hårt vispad
grädde. Lägg på överdelen.
Koka en lag på nedanstående (obs!
bara så det kokar upp, rör om,
sen av från plattan!)
1 msk smör
1,5 dl socker
1 msk grädde
saften och skalet av 1 apelsin
(rivet)

Låt lagen svalna. Dränk sen in
tårtan med denna lag. Låt tår-
tan stå kallt ett par timmar
före servering.

Lycka till!

Mamma Elisabeth.

Banankaka.

Rör 100g smör och drygt 2dl socker pösigt. Rör ner 2 ägg, ett i taget.

Tillsätt: 2 mosade bananer
6 msk mjölk
1 tsk bakpulver
1 tsk bikarbonat
1½ tsk vaniljsocker
3¾ dl mjöl

Hälls i bröad form. 180° c:a 50 min.

Lycka till!

Mamma Elisabeth.

COOKIES (25 st)

- 150 g ljus blockchoklad
- 1 dl hasselnötter
- 175 g smör
- 2,5 dl brun farin
- 1 ägg
- 3 dl havregryn
- 1,5 dl vetemjöl
- 1,5 tsk bakpulver
- 1 tsk vanillinsocker
- 0,5 tsk salt

175° C

- Grovhacka choklad & nötter
- Rör ihop smör & socker
- Rör ner ägget
- Blanda ihop det torra ingredienserna
- Tillsätt torra & hackade —"—
- Klicka ut smeten till 25 kakor på bakplåtspapper
- 12-14 min i mitten av ugnen

Italienska mandelskorpor, Biscotti Di Prato, 60 st

Ingredienser

100 g smör
1 ½ dl farinsocker
2 ägg
1 dl grovhackad mandel
5 dl vetemjöl
1 ½ tsk bakpulver
1 tsk kanel

Gör så här

- Rör smör och socker poröst
- Rör ner ett ägg i taget
- Tillsätt mandel och mjöl blandat med bakpulver
- Rulla 3 längder, långa som plåten och lägg dem på plåt med papper
- Grädda mitt i ugnen i 10 min i 200° C
- Skär längderna i ca 2 cm breda, sneda bitar. Lägg dem på sidan och grädda 4-5 min
- Vänd på bitarna och grädda 4-5 min
- Låt svalna på galler

Kardemummakaka

Ingredienser

100 g smör
2 ägg
3 dl strösocker
3 dl vetemjöl
4-5 msk kardemumma
2 tsk bakpulver
1 ½ mjölk

Gör så här

- Smält smör och låt svalna
- Vispa ägg och socker poröst
- Blanda mjöl, kardemumma och bakpulver
- Blanda alla ingredienserna till en slät och smidig smet
- Häll i bröad och smörad form
- Grädda lågt i ugnen ca 45 min i 175° C
- Låt kakan stå i formen några min innan urstjälpning

Saffransbullar, 32 st

Ingredienser

50 g jäst
100 g smör
5 dl mjölk, 3%
250 g Kesella
5-6 påsar saffran
3 dl socker
2-3 msk kardemumma
½ tsk salt
ca 17 dl vetemjöl

Gör så här

- Smält smör och blanda med mjölk
- Häll blandningen över smulad jäst och låt jästen smält ordentligt
- Tillsätt resten av ingredienserna och arbeta till degen är smidig och slät
- Tillsätt lite mjöl och låt degen jäsa 30 min
- Forma bullar och låt dem jäsa 30 min
- Pensla med vispat ägg och strö på pärlsocker
- Grädda i mitten av ugnen i 225° C i 5-7 min
- Låt bullarna svalna på galler



CHOKLADRULLTÅRTA MED JORDGUBBAR

◆
8 bitar Tid: 25 minuter
+ 5 minuter i ugnen

3 ägg
2 dl socker
2 dl vetemjöl
½ dl kakao
2 tsk bakpulver
½ dl mjölk (ev laktosfri)

FYLLNING
2 dl vispgrädde (ev laktosfri)
2 msk florsocker
rivet skal av 1 lime
5 dl jordgubbar

GARNERING
1 dl vispgrädde (ev laktosfri)
jordgubbar

GÖR SÅ HÄR

1. Vispa äggen och sockret pösigt. Blanda vetemjölet, kakaon och bakpulvret och sikta ner det i smeten. Rö i mjölken.

2. Bred ut smeten i en bakpappers klädd långpanna. Grädda i 250° varm ugn i 5 min. Vänd upp rulltårtan p sockrat papper och lossa bakpappere försiktigt.

3. Vispa grädde och florsocker. Rör limeskal och bred ut på den svala bott nen. Lägg på tärnade jordgubbar och rulla ihop. Garnera med vispad grädd och jordgubbar.

Hembakad pizza

¼ pkt jäst
½ tsk salt
2 ¼ dl ljummet vatten
2 msk olivolja
5 dl vetemjöl (knappt)

Gör så här:

- Smula jästen och rör ut den med lite av vattnet.
- Tillsätt resten av vattnet, oljan och mjölet.
- Arbeta ihop till en deg och knåda den riktigt rejält (gärna i bakmaskin)
- Låt degen jäsa till sin dubbla storlek (ca 35 min)
- Kavla ut i 2 – 4 bitar och lägg dessa på en smord bakplåt alternativt bakplåt med bakplåtspapper
- Lägg på fyllningen
- Låt jäsa i 10 minuter
- Grädda i 275 ° i ca 12 minuter