

Cecilias Fikastunder



Det här är boken för dig som värdesätter det goda i livet, helt enkelt en receptsamling där minsta möjliga insats ger ett fantastiskt resultat. De flesta recepten är lätt- och snabbakade eftersom tid för njutning är en bristvara. Därför har jag delat med mig av recept som inte är alltför besvärliga att följa. Innehållet är mycket generöst tilltaget, både vad gäller antal recept och vackra bilder. För mig väcker många av recepten goda minnen från min barndom, resor, cafébesök och mysiga fikastunder med familj och vänner. Kanske gör de det också för dig?

Jag har valt att kalla boken Cecilias fikastunder, eftersom begreppet fika, liksom innehållet i boken, omfattar så mycket mer än att bara dricka en kopp kaffe eller te och äta en bulle.

Cecilias Kök förlag

Isbn: 91-631-8288-2

Cecilias Fikastunder

CECILIA VIKBLADH

Cecilias Fikastunder



CECILIA VIKBLADH

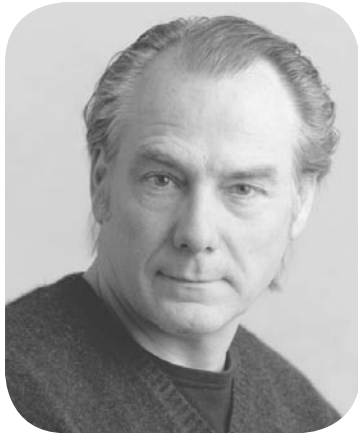
FOTO: MARTIN MARTINSSON · FORM: LENA SÄRNFORS





Cecilia Vikbladh – Idé, recept & styling

Jag som har skrivit boken heter Cecilia Vikbladh och har under de senaste åren gett ut två böcker "Medelhavsmat för svenska kastruller" och "BBQ", båda på Kakao förlag. Den här boken har jag producerat själv och det är det roligaste jag någonsin har gjort. För en person som alltid läser desserterna först på menyn är det här naturligtvis ett drömprjekt. Tidigare har jag arbetat som matredaktör åt veckopressen, produktutvecklare inom förlagsbranschen samt under fem år drivit Cecilias Kök, en cateringfirma och delikatessbutik i Höllviken i Skåne.



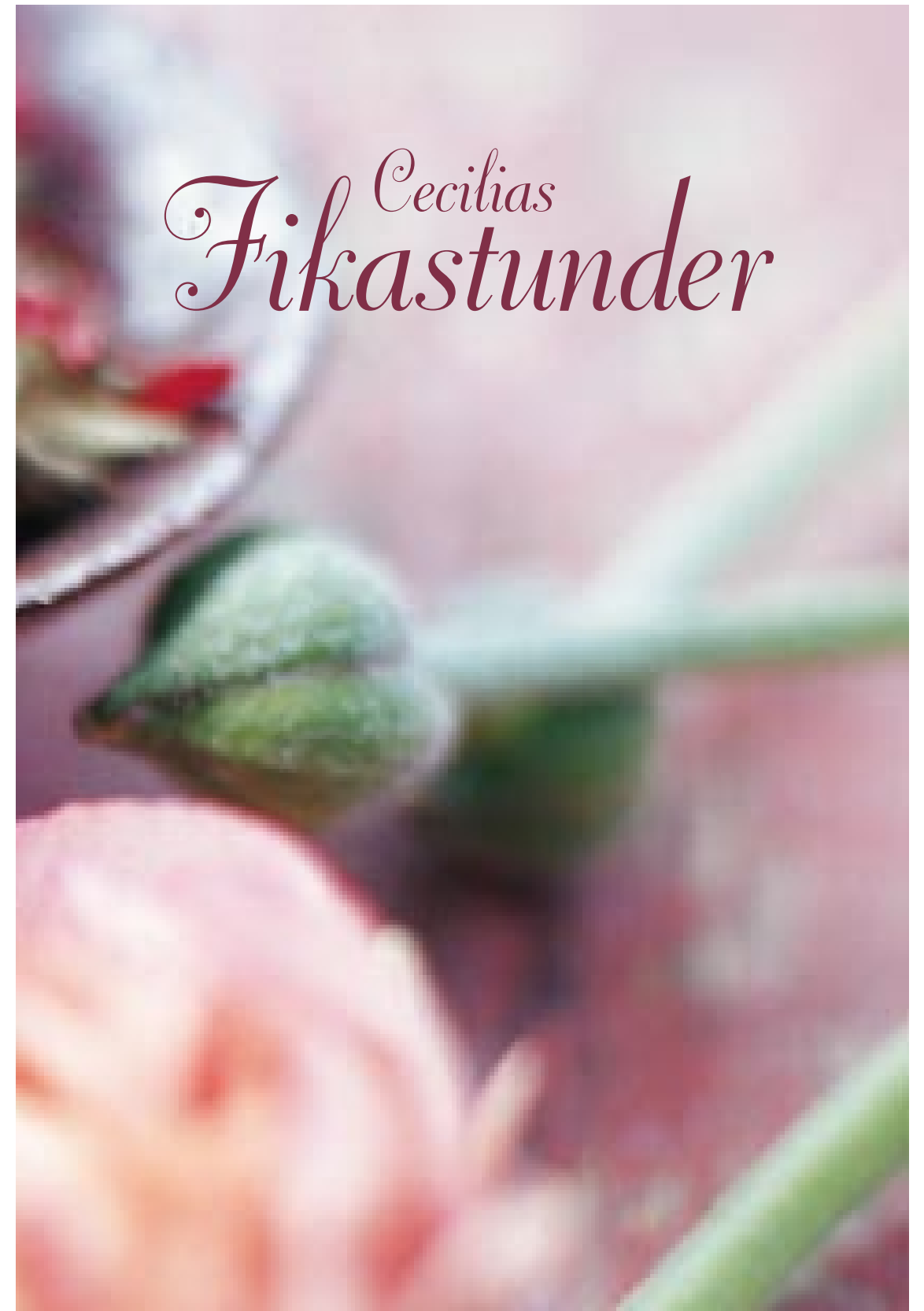
Martin Martinsson – Foto

Martin Martinsson har arbetat som reklamfotograf i över 30 år. Under 70-talet var han en flitigt anlitad "Rock'n roll-fotograf" och fotograferade stjärnor åt ett skivbolag. Han övergav Stockholm 1977 och flyttade då till Malmö. Sedan dess har han mestadels arbetat med mode och skönhet. Det har varit fantastiskt att tillsammans med min gode vän Martin skapa de fina bilderna. Hans fingertoppskänsla för bildspråk och ljus har lett fram till de magiska bilderna i boken.



Lena Särnfors – Form

Lena Särnfors har i många år jobbat som formgivare på reklambyråer och förlag i bland annat Malmö, Stockholm och New York. Hon arbetar numera även som yogainstruktör. Resor till världens alla hörn, musik och dans är inspirationskällor. Efter en kort tid på samma arbetsplats skildes våra vägar åt. Jag har länge väntat på rätt tillfälle att åter få arbeta tillsammans med Lena. Hon har en fin, helt speciell känsla för form och färg. Med hjälp av Martins bilder har hon skapat en bok som jag är säker på att många, förutom jag själv, kommer att älska.



Cecilias Fikastunder



Därför blev boken till

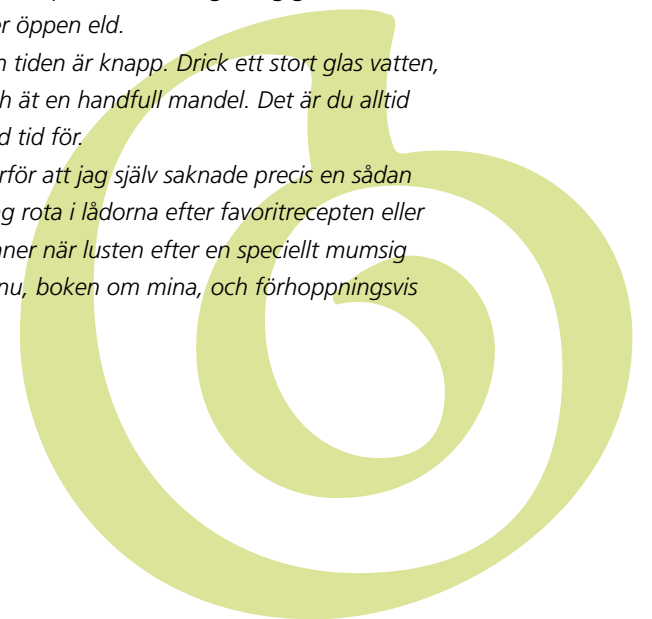
Fikar gör man för att få tid att filosofera lite i vardagen och för att känna glädje och gemenskap med andra människor. Fikapausen ger oss chansen att hantera jobbiga situationer både på jobbet och i hemmet. Rationalisera inte bort fikarasten, den kan göra skillnaden mellan att klara en hård arbetsperiod och att rusa rakt in i väggen. Dessutom minskar mellanmål risken för småätande och vrålhunger på kvällen. Teoretiskt sett skulle vi kunna täcka vårt dagliga energibehov av att endast äta en gång under några få minuter om dagen. Men, fy vilket trist liv det skulle vara, eller hur?

Låt livet ta tid och se boken som en vägvisare för dig som vet att njuta av livet. Ät söta bakverk med måtta, men det är viktigt att vi aldrig glömmar bort den primitiva njutningen av att få sätta tänderna i ett härligt, nybakat bakverk. Ibland får fikastunden ersätta en hel måltid – till exempel med en hembakad frasig baguette med kryddig saffrans- och räkröra. Eller med ett nyttigt, fruktigt och knaprigt müsli mellanmål efter träningspasset. Njut passionerat av nostalgifyllda kardemummaskorpor och fjäderlätta vaniljkringlor, precis som man avnjuter en lyxmåltid. Lär dig att tillaga barnens mellanmålskräm av syrliga torkade vinterfrukter. Doften av nykokt fruktkräm fyller ett helt kök med hemtrevnad. Gör picknicken oförglömlig genom att låta barnen grilla pinnbröd över öppen eld.

Ta en fikastund även om tiden är knapp. Drick ett stort glas vatten, skär upp lite färsk frukt och ät en handfull mandel. Det är du alltid värd och det finns det alltid tid för.

Jag har skrivit boken därför att jag själv saknade precis en sådan här bok. Numera slipper jag rota i lädorna efter favoritrecepten eller ringa runt till släkt och vänner när lusten efter en speciellt mumsig kaka sätter in. Här är den nu, boken om mina, och förhoppningsvis dina, fikastunder.

Cecilia Vikbladh





Innehåll

- 10 Mumsiga mellanmål
- 38 Bröd & bullar
- 60 Smörgåsfavoriter
- 80 Fiffiga smårätter
- 96 Knapriga småkakor & annat underbart
- 114 Mjuka små & lite större kakor
- 144 Chokladkakor
- 168 Pajer, cheesecakes & festliga kakor

Mumsiga mellanmål



- 12 Kejsarpannkakor med äpplemos
- 14 Fattiga riddare med vispad grädde & sylt
- 16 Gammaldags fruktkräm
- 18 Lyxmüsli med choklad & nötter
- 20 Pannkaksmuffins med bärkesella
- 22 Mulliga fruktpannkakor med lönnsirap
- 24 Birchermüsli från Alperna
- 26 Krispig äpple- & yoghurtfika
- 28 Farmor Mildreds Vitaminkick
- 30 Ålandspannkaka med björnbärssylt
- 32 Äggande fakta
- 34 Mannagrynspudding med frukt
- 36 Danska äpplemunkar

Knapriga småkakor & annat underbart



- 98 Mormors kardemummaskorpor
- 100 Chocolate Chip Cookies
- 102 Ljuvliga medelhavsskorpor
- 104 Argentinas nationalkaka –
Alfajores con Dulce de Leche
- 106 Spröd nötkaka med vit choklad
- 108 Zebramaränger
- 110 Gingercookies & Chailatte
- 112 Annorlunda peppar- & citronkakor



Pajer, cheesecakes & festliga kakor

- 170 Knäckig nötpaj
- 172 Fransk citronpaj
- 174 Krämig jordgubbspaj
- 176 Rollypolly
- 178 Torta della Nonna
- 180 New York Cheesecake
- 182 Frusen Tira mi su-tårta
- 184 Charlottes morotskaka med syrlig yoghurtkräm
- 186 Söt plommonpizza
- 188 Äpplekaka från Normandie
- 190 Spansk fikonskaka & rosafärgat indiskt kryddte
- 192 Plingans äpplekaka
- 194 Blåbärssnittar

Gammaldags fruktkräm

Fruktkräm på torkad trädgårdsfrukt är en gammal och enkel vinterdessert. Den smakar allra bäst gjord på torkade svenska frukter som päron, äpplen och katrinplommon. Man kan köpa påsar med blandad torkad frukt i nästan alla livsmedelsbutiker. Tyvärr är innehållet väldigt ojämnt, och ibland innehåller påsen nästan bara päron, respektive katrinplommon eller aprikoser. Har du dina egna fruktfavoriter så rekommenderar jag dig att köpa den torkade frukten i en hälsokostbutik, de brukar ha ett bra urval. Fruktkräm är inte bara supergott utan även billigt och går snabbt att tillaga. Prova den här klassiska husmansdesserten och låt barnen slippa fruktkräm i Tetra Pak. Smaksätt gärna krämen med stjärnanis eller kanel. Låt 2–3 hela stjärnanis eller kanelstänger koka med krämen. Fiska upp dem när krämen ska serveras.

4 portioner

1 påse blandad torkad frukt, ca 300 g

7 dl vatten

½ dl strösocker

1–2 msk potatismjöl + ½ dl vatten

2–3 msk färskpressad citronsaft

gräddmjölk till serveringen

Skär frukten i mindre bitar och koka den i vattnet, ca 10 minuter. Tillsätt socker och koka i ytterligare ca 5 minuter. Rör samman potatismjöl och vatten. Dra kastrullen från plattan och red krämen. Rör om. Låt koka upp på nytt och smaksätt med citronsaften. Krämen serveras ljummen eller kall med gräddmjölk, det vill säga hälften mjölk och hälften grädde.



Lyxmüsli

med choklad & nötter

Hemmagjord müsli smakar helt fantastiskt. Det här är min egen variant med både nötter, mörk choklad och torkad frukt. Ett par matskedar müsli och lite fil är ett bra alternativ när du känner dig sugen på något knaprigt och sött. Det går bra att helt utesluta den torkade frukten och i stället vid servering skära ner färsk frukt eller blanda ner lite frysta bär.

16–20 portioner

5 dl havregryn

2 dl rågflingor

1 dl linfrö

1 dl havrekli

2 dl solrosfrö

1 dl pumpakärnor

2 dl blandade nötter, grovt hackade

1 dl flytande honung

½ dl rapsolja

1 dl vatten

200 g mörk choklad, minst 70% kakao

200 g russin, dadlar, torkade aprikoser eller ananas

Sätt ugnen på 200°. Blanda samman alla torra ingredienser och massera sedan in honung, olja och vatten. Häll ut müslin i en långpanna och rosta den i mitten av ugnen i ca 30 minuter. Rör om då och då. Låt svalna. Hacka och skär choklad och frukt i mindre bitar. Blanda samman allt. Häll det i en burk och sätt på ett lock. Servera med fil, mjölk eller yoghurt.

🌀 Av denna och naturligtvis även annan müsli är det lätt att baka små kakor. Sätt ugnen på 175°. Ställ små knäckformar på en plåt. Blanda samman 2 dl müsli, 2 dl extra fint vetemjöl, 2 tsk vaniljsocker och 1 dl råsocker. Smält 150 g smör och rör samman allt. Klicka ut smeten i formarna och baka i 12–15 minuter. Det blir ca 30 müsliknäck.



Pannkaksmuffins med bärkesella

En trevlig mellanmålspannkaka som känns lite lyxig när den serveras så här. Det går naturligtvis lika bra att tillaga pannkakan i en ugnsfast form, precis som vanligt. Baktiden är då 20–25 minuter. Servera med grekisk yoghurt, crème fraiche eller Kesella.

8 stora eller 12 små muffins

3 ägg

5 dl mjölk

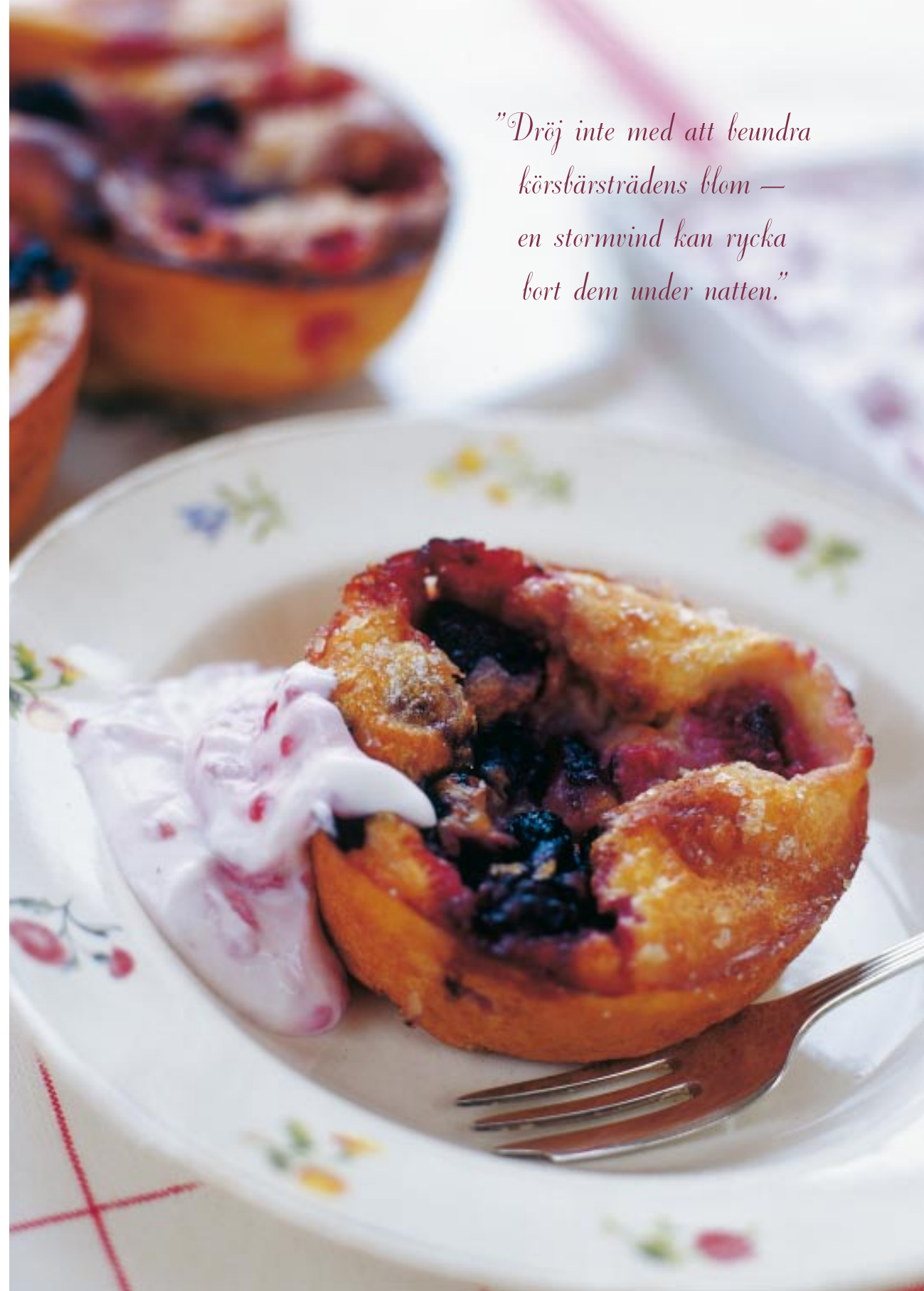
2 dl vetemjöl

1 msk smör till formen

200–300 g bär, frysta går bra

2 dl råsocker

Vispa äggen och blanda ner mjölk och mjöl. Sätt ugnen på 225°. Låt smeten svälla i kylan i minst 10 minuter. Smöra en formgjuten muffinsform. Blanda bär och socker, och fördela i muffinsformarna. Häll till sist i smeten. Baka i 15–20 minuter.



*”Dröj inte med att beundra
körbärsträdens blom —
en stormvind kan rycka
bort dem under natten.”*

Farmor Mildreds Vitaminskick

Jag var inte mer än kanske tio år, men minns fortfarande hur frisk och god jag tyckte den här drycken var. Efter en het sommardag på stranden brukade farmor bjuda mig och mina kusiner på den här läskande vitaminbomben.

Ett riktigt stort eller två mindre glas

4 apelsiner

1 citron

1 lime (eller ca 3 dl juice från valfri citrusfrukt)

2 ägg

2 msk honung

isbitar

Pressa frukterna, håll juice och övriga ingredienser i en mixer eller blender. Kör i 10–30 sekunder eller tills drycken ser luftig och skummig ut. Lägg i lite isbitar och kör mixern ytterligare ett par sekunder.





CARINS SNABBA BRÖD

Min lillasyster Carin gick på "bakning" när hon var liten. Ett av de vältummade recepten används fortfarande flitigt av vår mamma. Det fiffiga med brödet är att det inte behöver jäsa. I stället stoppar man in brödet i kall ugn och en timme senare har man ett nybakat bröd på bordet. Brödet avnjutes bäst ljummet med ett tjockt lager svensk honung och ett glas iskall mjölk.

2 bröd

- 5 dl ljummet vatten
- 50 g jäst
- ½ dl mörk sirap
- 3 msk oliv- eller rapsolja
- ½ msk salt
- 1 msk brödkryddor/kummin
- 7 dl vetemjöl, mer om det behövs
- 7 dl rågsikt
- smör och ströbröd till formarna
- 1 ägg

Lös jästen i det fingervarma vattnet. Vispa ner sirap, olja, salt och brödkryddor. Blanda ner mjölet och knåda till en smidig deg. Dela degen i två bitar. Lägg bitarna i smörade och bröade formar, eller forma två bröd och lägg i en smörad braspanna. Vispa upp ägget och pensla med det. Sätt in bröden i kall ugn och ställ in ugnen på 200°. Låt bröden stå inne i ca 50 minuter.

ANNIKAS RACERBRÖD

Min väninna Annika gillar när saker går snabbt. Många glada fikastunder har förgyllts med det här brödet och baljor med te.

1 bröd

- 50 g jäst
- 4 dl vatten, ljummet
- 1 msk olja
- 1 l vetemjöl special
- 2 tsk salt
- 1 msk smör
- 2 msk sesamfrö

Blanda ut jästen i det fingervarma vattnet och håll i oljan. Rör ner mjöl och salt. Knåda tills du fått en smidig deg. Smöra och bröa formen med sesamfrön. Lägg degen i formen och ställ in brödet i mitten i kall ugn. Sätt ugnen på 250°. Brödet ska gräddas i ca 40 minuter.

LINGONBRÖD MED FIL

Den här typen av bröd bakas på nästan alla restauranger. Det här är min variant och det är samma bröd som såldes i min gårdsbutik i Höllviken.

2 bröd

- 7 dl rågsikt
- 7 dl vetemjöl special
- 2 dl rågkross
- 1 msk bikarbonat
- 1 msk flingsalt
- 1 dl solrosfrön
- 1 l filmjök
- 3 dl mörk sirap
- 2 dl frysta lingon
- smör och ströbröd till formarna

Sätt ugnen på 150°. Rör snabbt samman ingredienserna till en smet och håll den i smörad och bröad form. Låt brödet gräddas i 1 ½-2 timmar.

Tre lättbakade bröd





*"Den bästa doften är
bröddofsten, den bästa
smaksättaren är salt, den
bästa kärleken är barnens."*



Myntas lantmacka

Här är en matig macka som man enkelt kan göra helt vegetarisk genom att bara utesluta baconet. Använd hembakat bondbröd, se recept på nästa uppslag, eller gärna ett vitt surdegsbröd. Rosta brödsnivorna eller stek dem lite lätt i olivolja innan du lägger på de olika "pålägggen". Receptet kommer från Mynta, ett mysigt litet café och matställe i Skanör som drivs av mina väninnor Caroline och Charlotte.

COLESLAW

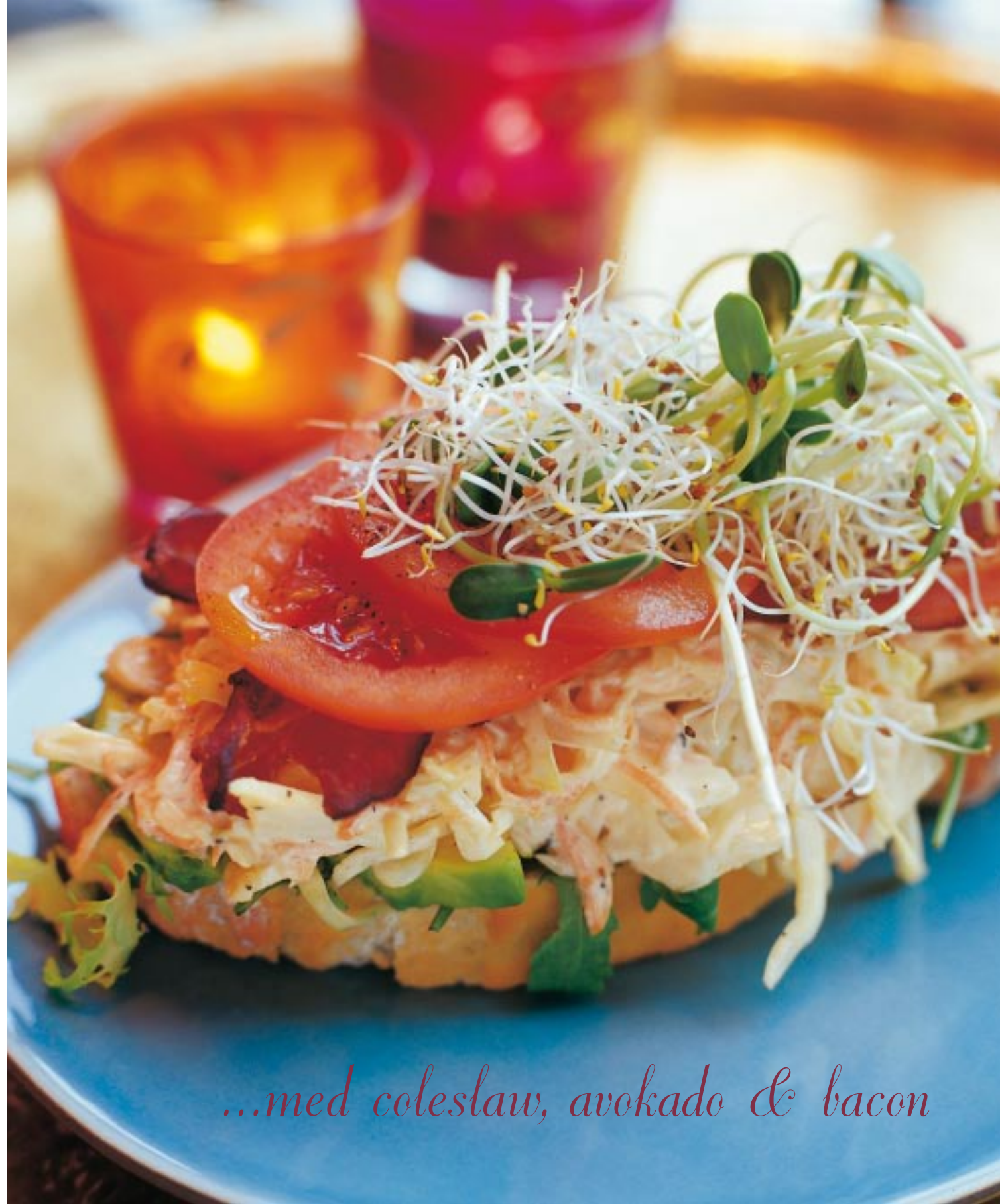
6–8 portioner

1 litet vitkålshuvud
3 morötter
2 dl äppelcidervinäger
1 dl socker (knappt)
2 msk salt
1 msk rapsolja
majonnäs till lämplig krämig konsistens
svartpeppar, grovmalen

Skala och strimla eller riv grönsakerna. Blanda ihop vinägretten och håll den över grönsakerna. Låt stå och dra över natten. Nästa dag häller du av överbliven vätska och tillsätter majonnäs och svartpeppar.

MYNTAS LANTMACKA MED COLESLAW

1 skiva bröd
½ avokado
lite hackad vårlök
ett par droppar citron
2–3 msk coleslaw
2 stekta skivor bacon
2–3 tomat-skivor
en tuss alfalfagroddar
lite svartpeppar



...med coleslaw, avokado & bacon

Linfröbaguette

Goda och nyttiga baguetter som är lite sega inuti och knapriga på utsidan. Fyllningen med goda färska räkor innehåller nästan inget fett och mättar väldigt bra. Det här är en macka som är perfekt att ta med på jobbet eller på utflykten. Tänk bara på att fodra brödet med salladsblad, annars blir det lätt lite kladdigt av vätskan i röran.

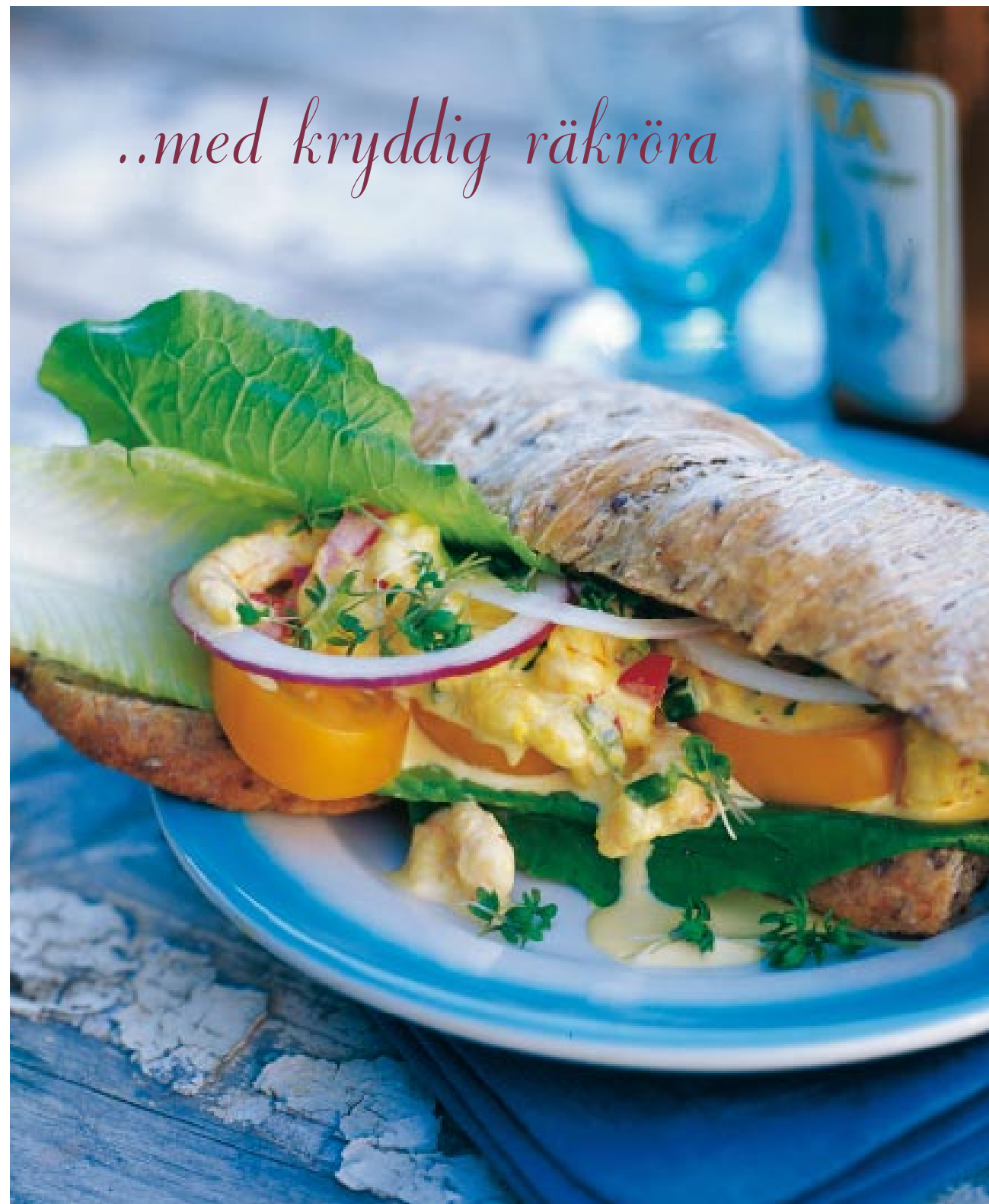
4 baguetter
½ dl linfrö
½ dl korngryn
1 dl rågkross
3 dl kokande vatten
25 g jäst
4 dl ljummet vatten
1 msk salt
2 dl grahamsmjöl
8–9 dl vetemjöl
ca 2 dl till utbakningen

Blanda linfrö, korngryn och rågkross. Slå över det kokande vattnet och låt svalna till 37°. Rör ut jästen i lite av det ljumma vattnet. Tillsätt salt, resten av vattnet och linfrömassan. Rör ner grahams- och vetemjölet till en lös deg. Låt jäsa en timme. Häll ut den lite kletiga degen på väl mjölat arbetsbord, platta ut till en rektangel, knåda inte. Strö mjöl över ytan och skär i längder. Vrid längderna till baguetter och låt jäsa i ytterligare 30 minuter på bakplåtspapper eller på smörad plåt. Lägg två baguetter på varje ugnsplåt. Värm ugnen till 275°. Grädda i 15–20 minuter i ugnens nedre del. Låt baguetterna kallna utan bakduk på galler.

KRYDDIG RÄKFYLLNING
4 personer
400 g skalade räkor eller kräftstjärtar
5 cm purjolök, av det vita längst ner
1 vitlöksklyfta
½ kuvert saffran
1 msk olja
2 dl matlagings- eller grekisk avrunnen yoghurt
½ röd paprika
2–3 msk sweet chilisås
salt och peppar
grönsallad
2 tomater
1 rödlök
smörgåskrasse, valfritt

Räkröran kan du göra ett par timmar innan eller under tiden brödet jäser. Börja med att skala räkorna och lägg dem i en skål. Halvera purjon på längden och skölj den väl, skär den sedan i tunna, tunna skivor. Finhacka paprikan, pressa vitlöksklyftan och blanda med saffran, olivolja, yoghurt, och sweet chilisås. Smaka av med salt och peppar. Lägg lite sallad på en halv baguette, fortsätt med tomat, räkröra och avsluta med ett par lökringar.

..med kryddig räkröra



Mormors kardemummaskorpor

Ibland är det lilla mer än nog. De här nostalgifyllda, spröda, smör- och kardemummaskorporerna är goda att äta precis som de är, eller bred på lite färskost eller smör och avnjut dem till en kopp te. Skorporna är så populära bland mina vänner att jag brukar bli ombedd att ta med dem som gåbortspresent.

ca 50 skorpor

1 l grahamsmjöl

1 l vetemjöl

2 msk bakpulver

3 dl råsocker

½ tsk salt

2 tsk finmald kardemumma

4 dl smör

½ l gammaldags mjölk



Sätt ugnen på 250°. Blanda de torra ingredienserna i en skål. Smält smöret och rör ner mjölken. Arbeta snabbt ihop ingredienserna till en smidig deg. Dela degen i två bitar och kavla ut den till 2–3 cm tjocklek på lätt mjölat bakbord. Gör 50–60 rundlar med hjälp av ett glas eller liknande. Grädda kakorna i 10–15 minuter och låt dem kallna. Dela sedan varje "bulle" med hjälp av en gaffel, ytan ska vara lite skrovlig. Höj värmen till 275° eller högsta möjliga temperatur. Lägg skorporna med snittytan uppåt och rosta dem i max 5 minuter. De får absolut inte brännas vid eller bli för mörka. Sänk sedan värmen till 175° genom att vrida ner värmereglaget samtidigt som du öppnar ugnsluckan. Stäng luckan när temperaturen är 175°. Låt skorporna torka i ugnen i 20–30 minuter.



Vaniljkringlor

Fluffiga som sommarmoln är de här precis lagom söta kringlorna. Smöret som du penslar de färdiga kringlorna med får gärna vara extrasaltat. Den lilla sältan man anar från smöret passar jättebra tillsammans med vaniljsmaken. Även vid juletid bakas det kringlor hemma hos oss. Blanda ner ½ g saffran i mjölken och du har världens godaste saffranskringlor.

ca 30 kringlor

200 g smör

4 dl mjölk

50 g jäst

1 ägg

1 dl strösocker

salt

1 krm hjorthornssalt

ca 1,4 dl vetemjöl

GARNERING


1 dl smält smör

1 dl strösocker

1 dl florsocker

2 msk vaniljsocker

Smält smöret i en kastrull och häll i mjölken. Låt vätskan bli fingervarm. Smula ner jästen i en bunke och häll över degvätskan. Tillsätt ägg, socker, salt, hjorthornssalt och nästan allt mjölet. Spara lite till knådningen. Arbeta degen tills den blir blank och smidig. Den ska vara ganska kladdig men måste hänga samman och släppa skålens kanter. Tillsätt inte för mycket extra mjöl, då kan bullarna bli torra. Låt degen jäsa övertäckt i ca 30 minuter. Knåda degen smidig på ett mjölat bakbord, tillsätt resten av mjölet om det behövs. Sätt ugnen på 225°. Dela degen i ca 30 bitar och rulla ihop till kringlor eller runda bullar. Lägg dem på bakplåtspapper och låt jäsa i ytterligare 30 minuter. Grädda mitt i ugnen i 8–10 minuter. Låt kringlorna svalna något. Smält smör och pensla kringlorna med det. Blanda samman sockersorterna och sikta över kringlorna.

 Om du ska frysa in kringlorna, pensla inte på smöret och pudra över sockret förrän du tinat dem.



Mumsig kokosruta

Lättbakade små kokosrutor som smälter i munnen. Om du vill ha dina kakor riktigt krämiga och goda, minska då gräddningstiden med ett par minuter.

150 g smör
3 ägg
2 dl strösocker
3 dl kokosflingor
2 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
2 tsk vaniljsocker
smör till långpanna eller form
1 dl kokosflingor till långpanna eller form
Citronkesella
extra kokos att strö över

Sätt ugnen på 175°. Smöra en form med löstagbar kant eller en form på ca 20x30 cm. Ströa den med kokosflingor. Smält smöret i en kastrull på svag värme. Vispa ägg och socker pösigt. Blanda ner kokosflingorna i det smälta smöret och rör sedan ner det i äggblandningen. Blanda samman de torra ingredienserna och rör ner dem i smeten. Häll smeten i formen och grädda i 15–20 minuter. Låt kakan svalna innan du skär den i 12 bitar. Bred Citronkesella på skärytorna och toppen. Strö över mera kokos.



Det finns muffins och det finns muffins. Här får du recepten till tre olika typer av chokladmuffins med smak av vit-, mjölk- och mörk choklad. De amerikanska formgjutna muffinsplåtarna finns i många olika storlekar. Volymen kan variera mellan ½ och 2 dl smet. Trots att de formgjutna plåtarna är praktiska så brukar jag ställa en pappersform i varje håll. Pappersformar finns i massvis av olika storlekar. Grädda stora muffins i 150–175° i 20–40 minuter och mindre muffins i 200–225° i 12–20 minuter. Färdiga muffins är toppiga och höga, och kan gärna vara lite, lite kladdiga när du testar med en sticka. De blir lätt torra om de får stå i ugnen för länge. Alla tre recepten räcker till 8–16 muffins.

MJÖLKCHOKLAD- OCH BANANMUFFINS

200 g smör, rumstempererat
1 ½ dl muscovadosocker
1 tsk vaniljsocker
2 ägg
6 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
250 g mjölkchoklad
4 bananer
½ dl mjölk

Sätt ugnen på 200°. Vispa smör, socker och vaniljsocker tills det blir ljukt och luftigt. Vispa sedan i ett ägg åt gången. Blanda de torra ingredienserna i en separat skål. Hacka chokladen och blanda med bananerna som du mosat grovt. Blanda med äggsmeten och rör ner mjölken. Blanda sedan allt med de torra ingredienserna. Skeda upp i smörade muffinsformar eller pappersformar. Baka muffinsen i ca 20 minuter.

VITA CHOKLADMUFFINS

150 g smör, rumstempererat
3 ½ strösocker
3 ägg
8 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
en nypa salt
150 g vit choklad
2 ½ dl gammaldags mjölk

Sätt ugnen på 200°. Vispa samman smör och socker tills det blir luftigt. Vispa sedan ner ett ägg åt gången. I en annan skål blandar du mjöl, bakpulver och salt. Hacka chokladen grovt. Rör ner de torra ingredienserna i äggblandningen. Avsluta med att blanda ner choklad och mjölk så att det blir en jämn smet. Skeda upp i smörade muffinsformar eller pappersformar. Baka muffinsen i ca 20 minuter.

MÖRKA CHOKLADMUFFINS

200 g rumstempererat smör
1 ½ dl strösocker
3 ägg
3 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
2 tsk vaniljsocker
2 msk kakao
200 g mörk choklad
2 dl vispgräddes smör till formarna

Sätt ugnen på 200°. Vispa smör och socker vitt. Vispa ner äggen ett och ett i smeten. Blanda samman väl. I en separat skål blandas mjöl, bakpulver, vaniljsocker och kakao väl. Blanda detta med smör- och äggblandningen. Hacka chokladen grovt och rör ner den och grädden i smeten. Smöra och mjöla muffinsformar eller baka dem i pappersformar. Baka i ca 20 minuter.

Drömgoda chokladmuffins



Lyxig dadel- & pistagebit

De här vackra små chokladbitarna, som mer påminner om chokladtryffel än en kaka, är ytterligare en av mina favoriter. Jag lovar, när du väl smakat en liten bit går de inte att motstå. Eftersom de är så rika på både smak och, tyvärr, kalorier så bör man kanske inte njuta av dem alltför ofta. Välj en chokladsort med ett rent kakaoinnehåll på högst 50%. Om kakaohalten är för hög finns det risk att bitarna blir smuliga i stället för saftiga och kladdiga, och det vill vi ju inte riskera.

ca 20 rutor

1 msk smör till formen

**300 g mörk blockchoklad eller
choklad med högst 50% kakaohalt**

200 g smör

3 dl muscovadosocker

½ dl mjölk

**100 g dadlar, aprikoser eller
annan torkad frukt eller bär**

100 g skalade pistagenötter

4 ägg

3 dl vetemjöl

Sätt ugnen på 180°. Smöra en ugnsfast form ca 20x30 cm. Lägg i ett bakplåts-papper. Bryt chokladen i mindre bitar och lägg dem i en kastrull. Tillsätt smör, socker och mjölk, och smält på svag värme. Låt chokladblandningen svalna något. Kärna ur och skär eventuellt frukten i mindre bitar. Hacka hälften av nötterna grovt. Ställ åt sidan. Vispa i äggen, ett i taget, i chokladblandningen. Blanda ner mjölet och den torkade frukten. Häll hälften av smeten i formen och strö över de hackade nötterna. Häll sedan över den resterande smeten och de hela nötterna. Baka i 25–30 minuter. Rutorna är färdiga när kanterna är "torra" men en sticka fortfarande blir kladdig av smeten när du sticker den i mitten av kakan. Låt kakan stå kallt i ett par timmar innan du skär den i små rutor som förvaras i kylan, gärna i lager med smörgåspapper emellan.



Vit & mörk chokladkonfekt

Chokladkonfekt som du mycket snabbt kan göra själv. Salta nötter blandat med vit choklad – underbart. Mörk choklad med massvis av nötter och min favoritsmak, ingefära. Som en spännande och oväntad överraskning bränner chilin till på läpparna. Saltet plockar fram choklad- aromen maximalt.

VIT CHOKLADKONFEKT

200 g torkad frukt och salta jordnötter

200 g vit choklad

Välj de torkade frukter som du gillar bäst. Hacka frukt och nötter grovt. Vit choklad bränns lätt vid, så smält chokladen i ett vattenbad. Använd en stor kastrull och en stor skål, det är lättast. Se till att det är ett stort avstånd mellan vattenytan och chokladskålens kant. Annars är det lätt att vattnet stänker ner i chokladen. Rör ner frukt- och nötblandningen i den smälta chokladen och fördela i små högar på bakplåtspapper. Låt konfekten bli kall innan den serveras.

MÖRK CHOKLADKONFEKT

200 g blandade nötter, efter egen smak

50 g kanderad ingefära

400 g mörk choklad

½ tsk sesamfrön

½ tsk smulad piri-piri eller chili

1 tsk flingsalt

Hacka nöterna och ingefäran och fördela det jämnt över ett bakplåtspapper. Smält chokladen i ett vattenbad och håll den över nöterna. När chokladen stelnat något är det dags att strö över resten av ingredienserna. Låt konfekten bli kall innan den bryts i bitar och serveras.



Ingefära



är en av mina många favoritkryddor.
Förförande god i kakor, och ljuvligt
het tillsammans med mörk choklad.
Det är den kinesiska medicinens
mest använda ört och dessutom
ett välkänt kärlekselexir.

Yin & Yang

En av de största hemligheterna med all
lyckad bakning och matlagning, är att
förstå att socker och salt inte är fiender.
Precis som i alla andra sammanhang,
även kärlek, fungerar motpolerna ofta
som en katalysator. Kombinationen sött
och salt, i rätt balans, lockar alltid fram
de bästa smakerna av råvarorna.



Vit chokladkladdkaka

Det här är ett krämigt bakverk med vackert vitt chokladtäckte, som platsar på både bröllop och dop. På sommaren brukar jag lägga kakan på en bädd av vinbärsblad så att de sticker ut undertill. Kakan kräver dekoration i form av massvis med bär, det ser otroligt vackert ut. Kom bara ihåg att inte ha den i ugnen för länge, då blir den tråkig i konsistensen. Här gäller, som vid bak av alla kladdkakor, att ta ut den ur ugnen när smeten precis har "stannat" men fortfarande rör sig lite när du puttar på formen.

10–12 bitar

smör och mjöl till formen

200 g smör

200 g vit choklad

3 ägg

3 dl socker

2 tsk vaniljsocker

1 dl gräddfil

2 dl vetemjöl

2 tsk bakpulver

½ dl päron- eller valfri likör

bär eller blommor till dekoration

VIT CHOKLADGLASYR

1 dl vispgrädde

200 g vit choklad

1 msk päronlikör



Sätt ugnen på 175°. Smöra och mjöla en springform ca 24 cm i diameter. Smält smöret långsamt i en kastrull. Bryt chokladen i mindre bitar och rör ner dem i det smälta smöret. Vispa samman ägg, socker och vaniljsocker. Blanda ner gräddfilen och smör- och chokladsmeten. Blanda samman mjöl och bakpulver och rör samman alla ingredienser till en ganska tjock smet. Rör slutligen ner likören i smeten. Grädda kakan i 30–35 minuter. Ta ut kakan ur ugnen men låt den vila i formen i åtminstone 30 minuter. Vänd kakan upp och ner på en stor tallrik och låt den svalna. Låt kakan svalna helt innan du häller över glasyren. Värm grädden och bryt ner chokladen i den. Rör tills chokladen smält, häll då i likören. Låt glasyren svalna något innan du häller den över kakan. Dekorera kakan med bär eller ätliga blommor.



New York Cheesecake

En cheesecake ska vara både kompakt och fluffig på samma gång. Den ska ha rena smaker: syrlighet från färskost och citron, och sötma från socker och vanilj. Här är knepen för att få en hög kaka med jämn yta utan sprickor. Färskosten bör vara rumstempererad. Gör inte misstaget att mixa smeten utan vispa bara den. Grädda inte på för hög värme. Låt kakan få ta sin tid.

14–16 personer

2 msk smör till formen

100 g pecannötter

150–200 g Digestivekex

75 g smör

eller

200 g chokladkex, typ Oreos

75 g smör

Fyllning:

½ citron

1 kg Philadelphiaost eller annan

gräddfärskost

4 dl strösocker

4 msk vetemjöl

1 msk vaniljsocker eller korn från

1 vaniljstång

1 nypa salt

4 äggulor + 1 helt ägg

2 dl crème fraîche

Sätt ugnen på 150°. Använd en form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter. Smör formen med ett tjockt lager smör så att nöterna kan fastna. Hacka nöterna och strö ut dem i formen. Vänd och vrid på formen så att

de fastnar i smöret. Häll ut resten av nöterna och blanda dem sedan med kexsmulorna till botten. Krossa kexen eller kör dem i en matberedare. Blanda med resten av nöthacket. Smält smöret och rör samman det med kexsmulorna. Häll ut massan i ett jämnt lager på botten av formen. Platta till och låt stå i kylan i 10 minuter. Riv skalet på citronen fint. Rör färskosten så att den bli mjuk och smidig. Rör efter hand ner socker, mjöl, vaniljsocker, citronrasp och salt. Blanda ner äggulorna och ägget, ett och ett. Till sist blandas crème fraîche ner i smeten. Vispa inte smeten för länge. Häll sedan ostmassan i formen. Baka kakan i ca 1 ½ timme tills den pöst upp och känns relativt fast när du trycker lätt på den. Kakan ska dallra lite om du försiktigt skakar på formen. Ta ut kakan och låt den svalna i rumstemperatur. Förvara den sedan i kylan i minst 2 timmar innan servering. Dekorera eventuellt med bär. Lossa kakan med en kniv runt kanterna och ta ur den.

