Kongelige fastelavnsboller med krone

Super nem og festlig variation af fastelavnsboller, som er lavet med købt butterdej. Du skal blot bruge lidt tid på marcipan kronerne, bage dejen og piske din creme sammen. Så det er en kage, hvor alle kan være med også børnene. Så hyg jer og bag evt. kage til kroningen af Danmarks nye konge.

Kongelige fastelavnsboller med krone

En nem version, som alle kan bikse sammen

- 1 rulle fersk butterdej
- 6 tsk jordbær syltetøj
- 6 spsk flormelis + evt. lidt mere til udrulning af marcipan
- Vand
- 2,5 dl gul kagecreme (jeg brugte bare en købeversion og piskede den op med den beskrevne mængde mælk)
- Mælk (se mængde på kagecreme anvisning)

- 1 dl piskefløde (pisket til skum)
- 40 g marcipan
- Spiseligt guldstøv

1. Tegn en kongekrone på papir og klip den ud. Rul din marcipan ud med en kagerulle (evt. med en smule flormelis på bordet, så det ikke hænger fast). Lig din krone form og skær forsigtigt med en kniv omkring.
2. Vend din marcipankrone i guldstøvet på den ene side
3. Tænd ovnen på 200 grader varmluft.
4. Skær din butterdej du i 12 lige store stykker, kom på en bageplade og bag i ovnen i ca. 10 minutter. Lad køle af på en rist
5. I en skål piskes den gule kagecreme sammen (følg anvisningen på pakken) og herefter blandes den sammen med flødeskummet – kom evt i en sprøjtepose
6. Kom 6 spsk flormelis i en skål og hæld en smule vand i indtil du har en tyk glasur
7. Fordel glasuren på 6 butterdejsstykker og pynt med en guldfarvet krone
8. Kom 1 tsk syltetøj på de 6 bunde og kom cremen rundt om og kom toppen på

Dessert
creme, fastelavnsboller, Kage, konge, marcipan

Louis sommerkage

Forleden ville Loui gerne bage en kage. Han bestemte selv sammensætningen og villle lave en brownie med hvid chokoladecreme og bær på toppen. Under lidt vejledning lavede han stort set kagen selv. Og det blev en kæmpe succes. Hvis du kan lide en snasket brownie med topping, så er sommerkagen lige noget for dig.

Louis sommerkage

Skøn intens browniebund med luftig hvid chokoladecreme og jordbær

- springform på 28 cm
- sprøjtepose med stjernetyl

- 200 g mørk chokolade (hk groft)
- 230 g smør
- 130 g hvedemel

- 150 g usødet kakaopulver
- 1/2 tsk salt
- 500 g sukker
- 2 tsk vanillesukker
- 1 tsk instant kaffe (kan undlades)
- 6 stk æg

Hvid chokoladecreme og jordbær

- 200 g hvid chokolade
- 200 g smør (blødt ved stuetemperatur)
- 300 g flormelis
- 1 knivspids salt
- 2,5 dl piskefløde
- 15 stk jordbær, halveret

1. Tænd ovnen på 180 grader
2. Smelt smørret i en gryde
3. I en skål blandes salt, hk chokolade, 100 g rå kakaopulver og kaffe. Hæld den varme smør ned i røreskålen, vent ca. 30 sek og rør rundt indtil massen bliver blank og chokoladen er smeltet
4. Kom sukker og vanillesukker i en røreskål og tilføj nu æggene et af gangen og pisk rigtig godt. Du skal piske i ca 5 min – så æggemassen bliver meget lys og luftig (det har betydning for kagens konsistens)
5. Imens du fortsat pisker tilsætter du chokolademassen i en tynd stråle, lidt efter lidt. Vend til slut mel og 50 g kakaopulver i dejen med en dejskraber forsigtigt- så du ikke får slået for meget af luften ud
6. Hæld dejen i en bagepapirbeklædt smurt springform. Bag i ovnen i ca 35 min
7. Tag ud til afkøling og lav cremen imens

Hvid chokoladecreme og bær

1. Smelt chokoladen over vandbad og lad den køle af
2. Pisk nu flormelis og smør lyst og luftigt
3. Tilsæt den hvide chokolade i en stråle imens du pisker
4. Tilsæt salt, vanillesukker og fløden undervejs. Når det hele er pisket sammen kommes cremen i en sprøjtepose med stjernetyl
5. Pynt kagen med cremen og slut af med bær

Dessert
Brownie, chokolade, chokoladecreme, hvid chokolade, jordbær, Kage

Frugtlagkage med chokobund

Her er en ny version af den super populære frugtlagkage: nemlig frugtlagkage med en chokoladebund. Den smager dælme også godt med chokoladebunden og en nem bradepandekage til mange personer. God kombination med chokobund, nøddemarengs, creme og masser af dine yndlings bær og frugter.

Perfekt til sommerfest, studentergilde mm

Frugtlagkage med chokobund

Nem og lækker bradepandekage med frugt

Chokoladebund

- 375 g smør (skal stå på køkkenbord og blive blødt)
- 300 g sukker
- 6 stk æggeblommer
- 3 dl mælk
- 50 g kakaopulver
- 225 g hvedemel

- 4,5 tsk bagepulver

Marengs

- 6 stk æggehvide
- 450 g sukker
- 3 tsk vanillesukker
- 150 g hasselnødder (hk fint)

Creme og frugt

- 4 dl piskefløde
- 4 dl creme fraiche 38 %
- Frugt og bær (jeg brugte 1 nektarin, 1 bakke blåbær, 1 bakke jordbær og 1/2 bakke vindruer)
- Evt. Vanillesukker og 50 g hakket mørk chokolade

Chokoladebund

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
2. Smør og sukker piskes sammen. Herefter piskes de med æggeblommerne.
3. Mel, bagepulver og kakaopulver vendes sammen og piskes med det andet. Kom tilslut mælken i
4. Hæld dejen i en bradepande (35×40 cm) med bagepapir og bag i ovnen på nederste rille i 10 min. Lav marengsen imens

Marengs

1. Æggehvide og sukker piskes luftigt. Herefter tilsættes de øvrige ingredienser.
2. Fordel marengsen på chokoladebunden og bag videre på nederste rille i 25-30 min og tag ud og afkøl

Klargør kagen

1. Før servering piskes fløde til flødeskum og blandes med creme fraiche. (tilsæt evt. en smule vaniljesukker, for en lidt sødere creme).

2. Skær frugt ud og pynt kagen.

Dessert
bær, chokolade, frugt, Kage, marengs

5 minutters sommerdessert

Det her er den perfekte ret til dig, som gerne vil serverer en lækker dessert, men ikke bruge timer i køkkenet. Du kan bruge lige de bær du har lyst til eller et mix af bær. Du kan også nemt skifte kiksen i bunden ud med andre marengs, digestive, knuste oreos eller lignende.

Den ser super smuk i serveret i glas eller evt. vinglas.

5 minutters sommerdessert

Med bare 5 min og få ingredienser – kan du serverer en skøn sommerdessert

- 120 g jordbær (skyllet og skåret i mindre stykker)
- 200 g mascarpone eller naturel flødeost (ikke light version flødeost – gerne alm Philadelphia)
- 2 dl piskefløde
- 2 tsk vanillesukker

- 1 tsk øko citron (revet skal)
- 100 g rutebiler
- Evt 2 spsk flormelis hvis du ønsker cremen mere sød

1. I en skål piskes fløde, ost, vanillesukker og citronskal let (gør det så langsomt du kan og kun let – for ellers risikerer du at den bliver grynet)
2. Kom rutebilerne i en pose og knus dem med en kagerulle eller lignende
3. I et glas kommes de knuste rutebiler, derefter cremen og tilslut jordbær

Jeg vil anbefale at du samler desserten kort inden servering, da den ellers vil væske. Du kan klargøre alle ting til lagene og så blot samle, når den skal serveres.

Ønsker du en kakaocreme så tilsæt blot et par spsk mørk kakaopulver og et par spsk flormelis

Dessert
creme, dessert i glas, flødeost, flødeskum, jordbær, rutebiler, sommer

Lagkage med Toblerone- og hindbærcreme

En virkelig skøn lagkage med en perfekt balance imellem kragtig toblerone creme og syrlig hindbær creme.

Du kan pynte med bær eller me glasur og krymmel.

Lagkage med Toblerone- og hindbærcreme

En skøn lagkage med perfekt kombi af chokolade og syrlig hindbær. Hit for store som små.

- sprøjte pose

Lagkagebunde

- 4 stk æg

- 140 g sukker
- 1 tsk vanillesukker
- 120 g hvedemel
- 30 g kartoffelmel
- 1 tsk bagepulver
- 1 knivspids salt

Toblerone creme

- 2,5 dl piskefløde
- 125 g toblerone chokolade

Hindbærcreme

- 100 g frosne hindbær
- 50 g sukker
- 3 spsk vand
- 1,5 tsk maizena + 2 tsk vand
- 1 tsk vanillesukker
- 1 dl piskefløde

Øvrige

- 2 dl piskefløde (pisket til skum)
- evt flormelis og vand til glasur ((du kan også smøre tyndt lag af toblerone creme på toppen))
- Evt farvet Tivoli drys
- Evt friske bær

Lagkage bunde

1. Tænd ovnen på 180 grader varmluft
2. Pisk æg, vanillesukker og sukker lyst og luftigt med en røremaskine (el pisker)
3. Bland de øvrige ingredienser sammen i en anden skål
4. Vend blandingerne sammen med en dejskraber (eller ske)

5. Beklæd en springform på 18- 20 cm i diameter med bagepapir i bunden og smør kanter og bund med smør
6. Hæld dejen deri
7. Bages i ovnen i 25-30 min, til den er gylden og bagt (stik evt pind ned og se om dejen ikke hænger ved)
8. Lad afkøle på en bagerist
9. Skær med en brødkniv over i 3 lige store lagkage bunde

Toblerone creme

1. I en gryde med middelvarme varmes toblerone og fløde, under omrøring indtil chokoladen er helt smeltet og cremen tyknet
2. Tag af blusset og stil i beholder med låg i køleskabet natten over
3. Pisk derefter til chokoladeskum (pisk forsigtigt, overpiskes cremen vil den skille).

Hindbær creme

1. I en gryde koges bær, sukker og vand
2. Når bærene er bløde masses de godt ud i væsken
3. Blandigen af maizena og vand hældes i hindbærmassen og der røres indtil den er tyknet
4. Tag af varmen og køl helt af i køleskab
5. Pisk fløden til skum og vend med den helt kolde hindbærmasse

Samling af kage

1. Start med en bund på et fad og smør tobleronecremen på (gem en smule, hvis du vil smøre et lag på øverst)

2. Kom ny lagkagebund på og smør nu hindbærcremen ud
3. Slut af med den sidste bund
4. Fordel lidt toblerone creme eller en glasur af flormelis og vand på toppen
5. Drys med krymmel eller blandede bær
6. I en sprøjtepose med tyl kommes flødeskummet og kommes på alle sider og i kanten på toppen

Lagkagebundene kan laves i forvejen og fryses ned.

Du kan vælge at pynte i en børneversion med Tivoli krymmel og fine lys ELLER med en masse bær.

Toblerone kan byttes ud med din favorit chokolade som eks chokolade skildpadde, kinder maxi, marabou og lign.

Dessert
børnefødselsdag, chokolade, hindbær, lagkage, toblerone

HAPPY
BIRTHDAY

HAPPY
BIRTHDAY

Luksus mælkesnitter

Forleden dag var jeg på Århus street food, og havde set frem til at smage deres hjemmelavede mælkesnitter. De var desværre udsolgt. Så igår besluttede jeg for at lave min egen version. Du kan sagtens undlade karamel chokolade og hakkede peanuts – men det bidrager med karamel, salt og knas.

Ren nostalgi. Havde dem med ud til en veninde og store som små var vilde med dem.

Er det til børn der ikke spiser nødder, så brug noget farverig krymmel.

Det tager kun ca 30 min at lave. Og lav dem gerne dagen før, de er mindst ligeså gode dagen efter- så bundene får lov at suge lidt væde (så minder se meget om købeversionen).

Kan holde sig i 3-4 dage på køl.

Luksus mælkesnitter

Ren nostalgi – hvem husker ikke de klassiske mælkesnitter fra barndommen. Nu kan du lave din egen luksusversion

Bunde

- 4 æg
- 160 g sukker
- 50 g smør (smeltet)
- 50 g kakaopulver
- 140 g hvedemel
- 1 tsk vanillesukker
- 1 knivspids salt
- 1/2 dl mælk

Hvid creme

- 200 g mascarpone (eller naturel flødeost)
- 50 g flormelis
- 2 spsk flydende honning (jeg brugte akaciehonning)
- Korn fra 1 vanillestang (eller 1 tsk vanillesukker)
- 1,5 dl piskefløde

Øvrigt

- 200 g karamel chokolade knapper (hvis du ikke har knapper, så skal du hk chokolade fint inden. Jeg brugte Gold fra Callebaut.)
- 2 spsk salte peanuts (hk fint)

Bunde

1. Tænd ovnen på 210 grader varmluft
2. Blande de tørre ingredienser i en skål
3. I en skål piskes sukker og æg sammen
4. Nu tilføjes det smeltede smør
5. Pisk de tørre ingredienser i
6. Tilslut piskes mælken i
7. Fordel dejen i en form/bageplade på ca. 30x 38 cm.
8. Bages midterst i ovnen i 10 min (obs at holde øje at den ikke bliver brændt)
9. Tag ud og afkøl
10. Skær den over i to

Hvid creme

1. Pisk kort mascarpone, flormelis, vanille og honning sammen i en skål (hvis du bruger elpisker, så vær meget forsigtigt. Hvis du pisker for meget vil det blive tyndt, og kan ikke bruges)
2. Pisk fløden til let skum i en ny skål og vend rundt i mascarponecremen med en dejskraber eller ske
3. Stil på køl og smør på den ene kagebund, når den er afkølet
4. Lig det andet stykke kage over og del i passende antal stykker. Jeg skær over til 9 stk
5. Stil på køl

Øvrigt

1. Smelt chokolade over vandbad eller i mikro ovn. I mikroovnen varmes chokoladen i en skål af 20 sekunder pr gang, tag ud og rør og giv 20 sek igen. Fortsæt indtil der kun er lidt knapper tilbage og rør det godt sammen
2. Dyp enderne af de kolde mælkesnitter i chokoladen og drys med peanuts (du kan også blande peanuts ned i chokoladen udover blot at drysse, det gjorde jeg)

Dessert
Kage

-

klar til ovnen

-

Skær kanterne af

-

  Smør den ene halvdel

-

Skær i stykker

-

Dyp i chokolade og drys med nødder

Chokoladekiks med saltet karamelcreme

Okay, de her kiks for altså ben at gå på. Vil bare lige advare jer inden I går igang. Mine drenge på 4 år hyggede sig meget med at være med, både til at stikke ud og samle med karamelcremen.

Hvis du ønsker et syrligt touch, kan du komme en smule hindbærsytetøj på midten af kiksen.

Chokoladekiks med saltet karamel

En vanedannende småkage

Chokoladekiks

- 300 g mel
- 150 g flormelis
- 60 g rå kakaopulver
- 1 tsk bagepulver

- 1 knivspids salt
- 270 g smør
- 2 spsk koldt vand

Saltet karamelcreme

- 225 g smør (blødt)
- 525 g flormelis
- 4 tsk vanillesukker
- 6 spsk Dulce de leche (karamel på dåse)
- 1,5 tsk flagesalt

Chokoladekiks

1. I en skål blandes mel, flormelis, kakao, bagepulver og salt sammen
2. Skær smørret i små tern og smuldr det i med fingrene
3. Tilføj en smule vand og ælt sammen (kun akkurat til massen hænger sammen)
4. Rul dejen til en pølse (diameteren skal passe med din lille udstikker. Sådan at du kan udstikke og stadig have lidt kiks omkring)
5. Pak ind i film og stil på køl 1 time
6. Tænd ovnen på 170 grader varmluft
7. Skær skiver af ca 3-4 mm i tykkelse
8. Udstik halvdelen af dem
9. Placer på bageplade med bagepapir
10. Bages i ovnen i 12-15 min
11. Tag ud og afkøl på rist

Saltet Karamelcreme

1. Pisk smør, flormelis og vanillesukker med en elpisker
2. Tilsæt Dulce de leche og salt, pisk kort sammen
3. Kom i en sprøjtepose med rund tyl
4. Fordel cremen midt på en flad kiks uden hul og placer en kiks med hul ovenpå

Dessert
chokolade, jul, Karamel, småkage

-

-

Haydari

Du kender måske den lækre cremede dip fra den lokale grønthandel. Men det er meget nemt at lave haydari selv, som primært består af cremet feta og bagte peberfrugter.

Haydari

En skøn cremet dip

- 350 g puck feta
- 2 stk røde peberfrugter
- Frisk persille
- 2 fed hvidløg
- 1,5 spsk olie
- Evt lidt røde chiliflager
- Friskkværnet peber

1. Tænd ovnen på 200 grader
2. Skyl og halver peberfrugterne , fjern kernehusene

3. Kom på en bageplade med papir og bag i ovnen i ca. 20 min, til skrællen begynder at få mørke pletter
4. Tag ud, afkøl og pil skrællen af
5. Kom i en mini hakker med de øvrige ingredienser

Tilbehør
dip, feta, haydari, smørelse

-

-