

Sætindi sem gleðja:

Ég las það á Netinu um daginn að ef maður sýður svokallaða „condensed milk“ (sæt, niðursoðin mjólk) í þrjá til fjóra tíma breytist hún í karamellusósu. Ég ákvað því að prófa þetta og viti menn – þetta virkar. Og að sjálfsgöðu henti ég í tvær kökur. Ef þið nennið ekki að sjóða mjólkina þá er auðvitað hægt að nota venjulega karamellusósu. Ég fann mína mjólk í Kosti. Njótið!

SUNNUDAGS-SNARLID!

Umsjón: Lilja Katrín

KARAMELLU-KRUDERÍ!



KARAMELLUKREM!

Hráefni:

6 eggjahvítur
270 g sykur
270 g mjúkt smjör
fræ úr 1/2 vanillustöng
4-5 msk. karamellusósa (mjólkin – þið munið!)
3 tsk. espressókaffiduft (má sleppa)

Hellið vatni í pott og látið það sjóða. Setjið eggjahvítur, sykur og fræin í skál og hitið það yfir vatnsbaðinu þangað til sykurrinn bráðnar. Hellið þá blöndunni í skál og hrærið í um það bil tíu mínútur. Bætið smjörinu við smám saman og karamellusósunni góðu og hrærið vel saman. Setjið örlítið espressókaffiduft í blönduna og þá er kremið tilbúið. Setjið kremið í frysti í fimm til tíu mínútur – þá er auðveldara að vinna með það. Ég skreytti kökurnar með karamellukurli frá Nóa Sírius og toffíbitum sem fást í Hagkaupum.

BANANAMÚFFUR!

Hráefni:

100 g mjúkt smjör
150 g sykur
fræ úr 1/2 vanillustöng
2 egg
230 hveiti
30 g maizena
1 1/2 tsk. lyftiduft
2 þroskaðir, maukaðir bananar
50 g pekanhnetur (má sleppa)
1 1/2 dl rjómi

Hituð ofninn í 200°C. Hrærið smjör, sykur og fræ vel saman. Í staðinn fyrir fræin er í góðu lagi að nota vanillusykur. Setjið eitt egg í einu saman við. Blandið hveiti, maizena og lyftidufti saman í annarri skál. Maukið bananana og hellið þeim, hveitiblöndunni og rjómanum saman við smjörblönduna. Því næst blandaði ég nokkrum pekanhnetum saman við en það er ekki nauðsynlegt. Setjið blönduna í múffuform og bakið í fimmtán til tuttugu mínútur.

Ein klassísk:

RICE KRISPIES-KÖKUR!

* úr bókinni Eldum saman

Hráefni:

200 g súkkulaði
120 g smjör
6 msk. síróp
150 g Rice Krispies

Bræðið súkkulaði, smjör og síróp saman í potti. Takið pottinn af hellunni og hrærið Rice Krispies varlega saman við. Deilið blöndunni í möffinsform og leyfið kökunum að kólna.

KARAMELLUKÖUPINNAR!

Hráefni:

1 vanillukökubotn
3 bollar flórsykur
50 g mjúkt smjör
1 egg
1 tsk. vanilludropar
2-3 msk. karamellusósa
200-300 karamellusúkkulaði (eða hvaða súkkulaði sem er)
100 g malað Daim
pinnar (fást til dæmis í versluninni Allt í köku)

Myljið kökuna í skál (hún verður að vera algjörlega köld). Hrærið flórsykur, smjör, egg, vanilludropa og karamellusósu saman í annarri skál og þá fáði þið dýrindiskrem. Ef það er of þunnt er alltaf hægt að bæta meiri flórsykri við. Blandið kreminu saman við deigið en ekki öllu í einu því blandan má ekki vera of blaut. Hnóðið litlar kúlur úr deiginu og setjið þær í frysti í um það bil hálf-tíma. Bræðið smásúkkulaði og dýfið öðrum endanum á pinnunum í súkkulaði. Stingið þeim enda í kúlurnar og setjið herlegheitin aftur í frysti í klukkutíma. Eftir klukkutíma er kominn tími til að bræða meira súkkulaði. Ég notaði fjórar týpur – karamellusúkkulaði frá Lindt, ljóst hjúpsúkkulaði, suðusúkkulaði og hvítt súkkulaði því ég vildi hafa fjölbreytni í pinnunum. Skreytið þá með möl-uðu Daim áður en þeir þorna. Það er fínt að hafa frauðplast við höndina til að stinga pinnunum í. Ljúffengt? Ójá! Það er ekki nauðsynlegt að hafa kökurnar á pinnum – þær eru ekkert verri á bragðið þó þær séu bara kökukúlur.