DIVERSE EFTERFRÅGADE RECEPT

Jenny Åkerman Sommar 2021

Morotssoppa
Ostpaj
Drömtårta
Bisqvitårta
Chokladsnitt
Sirapslimpa
Chokladbollar

MOROTSSOPPA

500 g morötter
1 gul lök
7 dl vatten
2 buljongtärningar
2 tsk vinäger
1/2 - 1 msk riven ingefära
2 krm cayennepeppar (eller 1 tsk spiskummin)
1 burk kokosmjölk
1 apelsin

Koka grönsakerna mjuka tillsammans med alla ingredienser utom kokosmjölken och apelsinen.

Mixa soppan slät.
Tillsätt kokosmjölk.
Smaka av med pressad apelsin och ev mer cayennepeppar och ingefära.

OSTPAJ

Pajdeg

3 dl vetemjöl

125 gram smör

1 msk vatten, kallt

Fyllning

4 st ägg

2,5 dl vispgrädde

200 gram Västerbottensost, riven

0,5 tsk salt

1 krm svartpeppar

Tillagning

1. Värm ugnen till 200 grader.

Pajdeg:

1. Blanda ihop mjölet med smöret till en grynig massa.

2. Tillsätt kallt vatten och arbeta ihop till en smidig deg. Tryck ut degen i en pajform och nagga den med en gaffel.

3. Låt pajdegen vila i kylen ca 20 min om tid finns. Förgrädda ca 10 min.

Fyllning:

1. Blanda ihop ägg, grädde, riven västerbottensost, salt och peppar i en bunke.

2. Häll äggstanningen i det förgräddade pajskalet. Sätt in i ugnen i ca 20-30 min beroende på ugn.

DRÖMTÅRTA

Bottnar:
3 ägg
1,2 dl socker
5 msk potatismjöl
1 msk vetemjöl
2 msk kakao
1 tsk bakpulver

Smörkräm:
150 g smör
1 dl florsocker
2 äggulor
2 tsk vaniljsocker

Vispa ägg och socker poröst
Blanda potatismjöl, vetemjöl, kakao och bakpulver
Sikta ner lite i taget. Rör försiktigt tills jämnt.

Häll ut smeten på långpanna med bakplåtspapper.

Grädda i 200°, ca 5 min.

Låt kakan svalna.
Vänd den uppochned på sockrat smörpapper.
Dra försiktigt av papperet.

Blanda ingredienserna till fyllningen tills den är helt jämn.
Bre på fyllningen och rulla ihop kakan på längden.

BISKVITÅRTA

Bottnar:
275 g riven mandelmassa
1 äggvita
Rör ihop ordentligt så det inte blir klumpar

Fyllning:
Marängsmörkräm
Ca 125 g äggvita
Dubbla äggvitemängden socker
Dubbla äggvitemängden smör

Värm äggvita och socker tills sockerkristallerna försvunnit. Försiktigt så inte äggvitan börjar koagulera.
Vispa i köksassistent tills marängen svalnat, ca 10 min.
Tillsätt det rumsvarma smöret lite i taget. Fortsätt vispa på lång hastighet.
Ta ut ett par dl och rör ut smält choklad i valfri mängd. Rör sedan ut blandningen i marängsmörkrämen.

Topping:
200 g tempererad mörk choklad.
Häll ut på fryst botten.

175° ca 20 min

CHOKLADSNITT

100 g smör
1 dl socker
2 msk sirap
2 dl vetemjöl
1/2 dl kakao
1/2 tsk bikarbonat

Vispa smör, socker och sirap poröst.
Blanda de torra ingredienserna och häll i bunken, vispa till smulor.
Arbeta ihop en jämn deg och platta ut alltihop på en plåt med bakplåtspapper.
Pensla med ägg och strö på pärlsocker.

175° ca 20 min

Skär kakan i delar innan den hunnit kallna, först på längden och sedan sneda på kortsidan, så de får rätt form.

SIRAPSLIMPA 3 st

Lägg ett bakplåtspapper i en långpanna.

1 l vetemjöl
1 l grahamsmjöl
1 msk bikarbonat rör ut i mjölet
1 l filmjölk
2 1/4 dl sirap

Rör ihop allt med händerna, tills det inte finns några klumpar eller mjölansamlingar kvar.
Lyft över hela den geggiga degen i långpannan.
Snygga till den med fuktade händer, så den blir jämn.

200 ° i 30-40 min. Kolla ofta med provsticka så den inte blir för torr.
Skär på längden till tre limpor.

CHOKLADBOLLAR

100 g smör
1 dl socker
1 msk vaniljsocker
3 msk kakao
3 dl havregryn (4-5 dl om mixade)
3 msk kallt, starkt kaffe
Pärlsocker

Smält smöret tills det blir gyllenbrynt och luktar lite knäckigt.
Rör ihop alla ingredienser.
Ställ skålen i kylen ca 20 min.
Trilla bollar, rulla i pärlsocker.