

Jólabakstur

26. nóvember 2016

KYNNINGARBLAÐ

Girnilegur kökubæklingur Nóa Síríusar

Nói Síríus hefur fylgt Íslendingum í að verða 100 ár og í gegnum árin hafa vörur fyrirtækisins verið sérstaklega vinsælar í bakstur. Allir landsmenn þekkja Síríus súkkulaðið, en undanfarin ár hefur það einnig orðið æ vinsælla að nota sælgætið frá Nóa Síríusi í kökugerð og bakstur. Kökubæklingur Nóa Síríusar hefur notið mikilla vinsælda og er fyrir löngu orðinn fastur liður í undirbúningi margra Íslendinga fyrir hátíðarnar. Sem fyrr erum við stolt af kökubæklingnum og því að geta boðið Íslendingum upp á úrvalshráefni í ómótstæðilegar freistingar. Uppskriftirnar í bæklingnum í ár eru eftir Berglinni Guðmundsdóttur sem er eigandi uppskriftasíðunnar GulurRauðurGrænn&salt.

NIZZA OSTAKAKA

Botn

300 g hafrakex, mulið
3 msk. smjör, brætt
3 msk. sykur

Blandið saman muldu kexi, smjöri og sykri. Blandið vel saman og látið í 28 cm form. Frystið þar til fyllingin er tilbúin.

Fylling

300 ml rjómi, þeyttur
340 g rjómaostur, mjúkur
100 g sykur

125 g Nizza súkkulaðismjör

Hrærið saman rjómaosti og sykri og bætið þeyttum rjóma varlega saman við. Blandið Nizza kreminu rólega saman við með sleif. Hellið blöndunni yfir botninn og frystið í að minnsta kosti fjórar klukkustundir. Hellið bræddu Nizza súkkulaðismjöri yfir kökuna.

Skraut

100 g hindber, fersk eða frosin
1 dl Nizza súkkulaðismjör, brætt

KARAMELLUÍSTERTA MED SALTHNETUMARENGSBOTNI

Marengsbotn
3 eggjahvítur
2 dl sykur

50 g salthnetur, saxaðar

Gerid marengsbotninn. Þeytið eggjahvíturarnar þar til þær eru orðnar stífar, setjið sykurinn smátt og smátt saman við og þeytið í um 5-10 mínútur eða þar til marengsinn er orðinn þéttur og glansandi. Blandið salthnetunum varlega



Karamelluísterta.



NIZZA ostakaka.



Döðlugott með lakkriskurl.

saman við með sleif. Setjið deigið í form klætt með smjörpappír og bakið í 130°C heitum ofni í um eina klukkustund.

KARAMELLUKREM

3 eggjarauður
1 dl sykur
200 g Síríus rjómasúkkulaði með karamellu og sjávarsalti
4 dl þeyttur rjómi

Þeytið eggjarauður og sykur vel saman eða

þar til

létt og

ljóst.

Saxið

rjóma-

súkkulaðið

og blandið

saman við.

Þeytið að

lokum rjóma-

ann og bætið

varlega saman

við með sleif.

Setjið kremið

yfir botninn og frystið í að minnsta

kosti fjórar klukkustundir. Takið

kökuna úr frysti 15 mínútur áður

en hún er borin fram og skreytið

með söxuðu Síríus rjómasúkkulaði

með karamellu og sjávarsalti.

KARAMELLUSÓSA

1 dl rjómi
1 dl síróp
200 g Síríus Pralín með karamellufyllingu
100 g smjör

Setjið rjóma, síróp og Síríus Pralín með karamellufyllingu saman í pott og bræðið við vægan hita. Hrærið vel í blöndunni. Takið pottið af hitanum þegar allt hefur blandast vel saman og bætið smjöri saman við. Kælið litillega.

Skraut

100 g Síríus rjómasúkkulaði með karamellu og sjávarsalti

DÖÐLUGOTT MEÐ LAKKRISKURLI

Um það bil 25 stykki.

500 g döðlur, saxaðar smátt
250 g smjör
120 g púðursykur
150 g Kellogg's Rice Krispies
400 g

Síríus rjómasúkkulaði
2 poka Nóa lakkriskurl

Döðlur og smjör brætt saman í potti. Púðursykurinn er bræddur með þangað til döðlurnar eru orðnar mjúkar.

Blandið Rice Krispies og lakkriskurl saman við og setjið í form í frysti í 10 mínútur. Bræðið súkkulaðið yfir vatnsbaði. Hellið yfir Rice Krispies blönduna og frystið í um það bil 30 mínútur. Skerið í bita, berið fram og njótið.

NS
NÓI SÍRÍUS

Bakaðu þér vinsældir



Safnar fyrir bókunarbók

Bökunarsnillingurinn Lilja Katrín Gunnarsdóttir sem heldur úti bökunarsíðunni Blaka.is safnar nú á Karolina Fund fyrir bökunarbólu.

Margir muna eftir öðru söfnunarátaki sem Lilja Katrín stóð fyrir í september þar sem safnaðist um hálf milljón króna fyrir Kraft. Forseti Íslands, Guðni Th. Jóhannesson, mætti í eldhúsið og þau felldu tár saman sem víða hefur verið sagt frá.

Þeir sem vilja styrkja Lilju til útgáfunnar geta kíkt inn á karolinafund.com undir Bökunarbók Blaka.

Hér er ein gómsæt uppskrift úr ranni Lilju Katrínar.

ROSALEGAR SMÁKÖKUR MED SNICKERS OG KAREMELLU

- 4 bollar Kornax-hveiti
- 1 tsk. matarsódi
- 1 tsk. lyftiduft
- 2 tsk. maizena
- 1 tsk. salt
- 280 g smjör
- 1/4 bolli rjómaostur
- 1 1/2 bolli púðursykur
- 1 bolli sykur
- 2 Nesbú-egg
- 1 msk. vanilludropar
- 1 1/2 bolli dökkt súkkulaði (grófsaxað)
- 1/2 bolli Snickers (grófsaxað)
- 24 Freyju karamellur (skornar í helminga)

Byrjið á því að brúna smjörið og leyfið því að kólna. Blandið þurrrefnunum saman í skál og setjið til hliðar. Blandið rjómaosti, púður-



Snickers- og karamellukökur

sykri og sykri vel saman við brúnaða smjörið. Bætið eggjunum við smjörlönduna, einu í einu, og síðan vanilludropunum. Blandið þurrrefnunum varlega saman við smjörlönduna á meðan þið hrærið stanslaust. Blandið síðan súkkulaði og Snickers varlega saman við með sleif. Setjið plastfilmu yfir skálina og kælið í einn sólarhring. Hitið ofninn í 180°C og klæðið ofnskúffur með bökunarpappír. Búið til kúlur úr deiginu á stærð við golfbolta, gerið dæld í miðjuna og setjið einn karamelluhelming í hverja köku. Gerið boltann aftur kúlulaga þannig að deigið hylji karamelluna. Bakið í 10 til 12 mínútur og passið að hafa bil á milli kakanna því þær breiða úr sér. Leyfið kökunum að kólna áður en þið gúffið þeim í ykkur því karamellurnar þurfa að storkna aðeins.



Jólalegar piparkökur að hætti Ingibjargar.



Finnska kaffibrauðið er í miklum metum hjá Ingibjörgu og hún bakar það fyrir hver jól.

Piparkökur og finnskt kaffibrauð ómissandi

Ingibjörg Bragadóttir bakaði meira fyrir jólin á meðan börnin hennar voru yngri. Nú eru þau flogin úr hreiðrinu en finnst samt gott að koma til mömmu í mat. Um daginn bakaði fjölskyldan piparkökur saman og þá var mikið hlegið.

Elin
Albertsdóttir
elin@365.is



Ingibjörg segir að það séu alltaf einhverjar tegundir sem séu ómissandi um jólin. Ingibjörg er þekkt fyrir að vera ástríðukokkur og fyrir nokkrum árum sá hún um að gera kökubækling fyrir Nóa Sírius. Hún er samt ósátt út í fyrirtækið að hafa hætt með kattatungur en þær notaði hún alltaf í spésur. „Ég hætti að baka þær þegar ég fékk ekki lengur kattatungur,“ segir hún. „Ég býst ekki við að baka mikið fyrir þessi jól, kannski tvær til þrjár tegundir. Ég baka alltaf kökur sem ég lærði í Húsmeðraskólanum, það eru hvítar kökur með sultu í miðjunni og er síðan dýft í kókosmjöl.“

Ég geri auðvitað alltaf piparkökur með fjölskyldunni og síðan finnska kaffibrauðið sem er mjög gott. Ég fann þá uppskrift í dönskum bæklingi eftir Morten Heiberg sem er þekktur kökugerðarmaður í Danmörku. Ég er búin að gera þessa uppskrift lengi og hún er í miklu uppáhaldi hjá mér. Annars borða ég ekki mikið af smákökum. Piparkökurnar sem við bökuðum um daginn eru þó allar búnar,“ segir María en yngsti sonur hennar sem býr í Englandi fór með kökur í boxi með sér heim á dögunum. „Þetta er mjög góð piparkökuppskrift,“ segir hún.

Ingibjörg er meira fyrir að elda góðan mat en að baka, að eigin sögn. „Ég er alltaf með rjúpu og hreindýr á aðfangadag. Á jóladag set ég afganginn af rjúpunum í tartalettur með brúnuðum kartöflum, blönduðu Ora-grænmeti og sósu. Það finnst mér alveg ómissandi. Síðan er jólaölið drukk- ið með,“ segir Ingibjörg og gefur hér uppskriftir að piparkökum og finnsku kaffibrauði.



Hláturmilda piparkökugengið. Frá vinstri María, Sólveig, Ingibjörg og Bragi sem heldur á Gunnlaugi, syni Maríu.

PIPARKÖKUR

- 500 g hveiti
- 180 g smjör
- 250 g sykur
- 1 dl síróp
- 1 1/2 dl sterkt kaffi
- 2 tsk. sódaduft
- 1 tsk. hjartasalt
- 2 tsk. kanill
- 1 tsk. engiferduft
- 1 tsk. negull
- 1/4 tsk. hvítur pipar

Öllum þurrrefnum blandað saman í hrærivélar-skál. Smjöri í litlum bitum bætt í og vélin látin vinna saman þurrrefni og smjör með deigkróknum. Síðan er kaffi og sírópi bætt í og hnoðað rólega þar til falleg deigkúla hef myndast. Stundum þarf meiri vætu og stundum meira hveiti. Þá bara bættir fólk í.

Síðan fletur maður deigið út og

notar hin ýmsu mót til að skera út kökur. Bakar svo við 180°C þar til réttum lit er náð. Listfengir skreyta svo sínar kökur. En það er ekki gert hér.

FINNSKT KAFFIBRAUÐ MED SÚKKULAÐI

- 500 g hveiti
- 400 g smjör
- 100 g sykur
- 50 g fínfríð suðusúkkulaði
- 1 egg til að pensla
- 50 g saxaðar möndlur
- 2 msk. grófur sykur



Hveiti, smjör, sykur og súkkulaði sett í hrærivélar-skál. Mulið saman með deigkrók og hnoðað þar til komin er kúla af deigi. Þá rúllar maður út fingurþykkum „pýsum“ sem eru síðan skornar í bita, 5-6 cm, sem penslaðir eru með eggi og möndlum og sykri stráð yfir. Bakað við 200°C í 12-15 mín.

ROYAL
Tryggir öruggan bakstur





KORNAX

Hveitið í jólabaksturinn
- íslensk framleiðsla -

Kíktu á www.kornax.is og sjáðu verðlaunauppskriftirnar úr smákökusamkeppni KORNAX 2016



KITCHENAID HRÆRIVÉLIN



Fæst í
þrjátíu
litum

Verð frá kr. 89.990

Öllum KitchenAid Artisan hrærivélum fylgir fimm
stykkja áhaldasett að verðmæti 14.990.



Aukahlutir á KitchenAid hrærivélina



KitchenAid
Sleikjuarmur

Frábær í baksturinn

VERÐ 5.990



KitchenAid
Pastagerðarvél

Fyrir heimagert pasta

VERÐ 29.990



KitchenAid
Ísgerðarskál

Hrærivélin verður ísvél

VERÐ 19.990



KitchenAid
4,8 lítra hitaskál

Eldaðu með hrærivélinni

VERÐ 64.990

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE



Einar Farestveit & Co.hf.

Borgartúni 28 • Sími: 520 7900 • ef@ef.is • www.ef.is



Klassísk jólakaka

Stollen er hefðbundin þýsk jólakaka sem er nauðsynlegur hluti af aðventunni í Þýskalandi. Kakan, sem raunar er mitt á milli þess að vera kaka og brauð, nýtur líka sívaxandi vinsælda hér á landi og sést æ oftast á borðum landsmanna fyrir jólin.

Hægt er að rekja tilurð Stollen-jólaökunnar til loka fimmtándu aldar en í upphafi líktist hún meira brauði enda mátti ekki nota smjör og mjólk á aðventunni á þeim tíma. Seinna fengu bakarar sérstakt leyfi frá páfanum til að nota mjólk og smjör og þá tók hún smátt og smátt á sig þá mynd sem við þekkjum í dag.

Bakarar í Dresden voru skyldaðir til að greiða konungi sínum skatt frá 1500-1918. Það gerðu þeir með því að baka tvær Stollen jólaökur á annan í jólum en hvor kaka var um einn og hálfur metri að lengd og 18 kg.

Dresden hýsir líka árlega Stollen-hátíð sem fer næst fram laugardaginn 3. desember. Mörg hundruð þúsund gestir sækja daginn hvert ár sem er einn af hápunktum ársins í borginni.

Ótal uppskriftir eru til af Stollen-jólaökunni en flestar útgáfur innihalda m.a. romm, þurrkaða ávexti, marsipan, hráskykur og vanillustangir.



Kalkúnsalat á brauð

Ef afgangur er af kalkúninum er ágætt að útbúa salat ofan á snittubrauð. Uppskriftin miðast við átta.

- 200 g kalkúnakjöt
- ½ box sýrður rjómi
- 1 msk. majónes
- ½ msk. gróft sinnep
- ½ poki klettsalat, skorið niður
- Salt og pipar
- Safi og börkur af ½ appelsínu
- 16 sneiðar af snittubrauði
- 3 msk. ólífuolía
- 1 hvítlauksrif

Skerið kjötið smátt niður. Hrærið saman rjóma, majónesi, sinnepi og klettsalati. Bætið síðan appelsínuberki og safu út í. Bragðbætið með salti og pipar. Loks er kalkúninum hrært saman við. Geymið í ísskáp í nokkra tíma áður en borið er fram svo sósan fái að jafna sig.

Hitið ólífuolíu á pönnu og steikið brauðsneiðarnar á báðum hliðum. Leggið þær síðan á bökunarpappír og strjúkið hvítlauksbátnum eftir brauðinu. Setjið um það bil matskeið af salatinu á hverja brauðsneið. Í staðinn fyrir kalkún má nota kjúkling.

SMJÖRIÐ SKAL VERA VIÐ RÉTT HITASTIG

Sumum finnst það ekkert tiltökumál í hvaða ástandi smjör er þegar það er notað í bakstur en það er lyklatríði í því að ná áferðinni á kökunni sem bestri að smjör sé eins og kveðið er á um í uppskriftinni að henni. Í sumum uppskriftum á smjör að vera bráðið og kælt, í öðrum kalt en í flestum uppskriftum á það að vera við stofuhita eða mjúkt.

Smjör við stofuhita er oft hrært við sykurlar til það er létt og ljóst, smjör hjálpar þá við að lyfta kökunni og gerir áferðina mýkri. Mjúkt smjör á að vera mjúkt en ekki bráðið eða fitugt hið minnsta. Smjör sem hefur til dæmis verið mýkt í örbylgjuofni gerir það að verkum að baksturinn fær á sig fituga áferð. Látið því

smjör alltaf standa úti í um klukkutíma fyrir notkun til að ná fullkominni áferð.

Þegar smjör á að vera kalt samkvæmt uppskrift er auðvitað best að taka það beint úr ísskápnum. Þannig er það oft í uppskriftum þar sem smjör á ekki að bráðna á meðan því er blandað við önnur hráefni. Þannig verður til áferð sem gerir það að baksturinn molnar eins og til dæmis á bökum.

Smjör sem á að vera bráðið og kælt á að vera á vökvaformi og hálfvolgt. Ef bráðið smjör er of heitt getur það soðið deigið og egginn þannig að það er mikilvægt að það fái að standa í góða stund eftir að það er brætt.



Sirius 56% súkkulaði



... svo gott

Einstakt súkkulaðibragð

Sírius súkkulaði hefur fylgt íslensku þjóðinni síðan 1933. Þannig hafa Íslendingar notið Sírius súkkulaðis á stórum sem hversdagslegri stundum lengur en þeir hafa notið sjálfstæðis. Sírius 56% súkkulaði er með háu kakóinnihaldi og gefur kröftugt súkkulaðibragð með silkimjúkri áferð og ljúffengu eftirbragði. Það hentar mjög vel í bakstur, auk þess að vera einstaklega gómsætt eitt og sér.