

NAMMIDAGUR

LAUGARDAGUR 11. JÚLÍ 2015



Pipp-ostakakan er vel heppnuð hjá Erlu.



Mars-ostakakan er ljúffeng og lítur vel út.

Ekta eftirlætis nammidagskaka

Nammi-ostakökurnar hennar Erlu Guðmundsdóttur eru bæði ljúffengar á bragðið og fallegar á að líta. Erla hefur gaman af því að elda og baka og heldur úti uppskriftablogginu Matar & kökuuppskriftir Erlu þar sem finna má fullt af góðum hugmyndum.

Erla Guðmundsdóttir háskólanemi segist hafa byrjað að hanga yfir mömmu sinni í eldhúsinu þegar hún var þriggja ára gömul og að mamman hafi ekkert losnað við hana þaðan eftir það. „Áhuginn á matargerð og bakstri er líklega ættgengur. Mamma er mjög dugleg í eldhúsinu og svo voru ömmur mínar tvær einnig þekktar fyrir góðan bakstur. Mér finnst eiginlega allt mjög skemmtilegt sem tengist eldhúsinu en ég hugsa að það allra skemmtilegasta sé að skreyta kökur, þá er ég bara í mínum eigin heimi að dunda mér,“ segir Erla og brosir.

Erla féllst á að deila ljúffengum uppskriftum með lesendum Nammidags sem hún segir, létt í bragði, að komi að mestu leyti frá nammiföklunum sem býr innra með henni. „Mér finnst mjög gaman að prófa mig áfram í bakstrinum og svo er það bara happa og glappa hvort það heppnast. Pipp-ostakakan er ein af þeim sem heppnuðust og er í miklu upphaldi. Maður þyktist ætla að fá sér bara eina sneið en áður en maður veit af þá er kakan horfin. Mars-ostakakan er líka mjög ljúffeng og ég get mælt með henni.“

Pipp-ostakaka

Botn:

- 1½ Oreo-kexpakki
- 120-150 g íslenskt smjör (við stofuhita)

Kexið er sett í matvinnsluvél og hún sett á fullt. Þegar kexið er orðið vel mulið þá er smjörinu bætt við og vélin sett aftur í gang. Næsta skref er að setja þetta í kökuform. Ég nota 24 cm hringlaga form og set bökunarpappír í botninn. Mér finnst best að dreifa vel úr og búa til botninn með fingrunum, en þá þéttist hann jafnt og vel. Botninn er geymdur í kæli í um tvær klukkustundir. Þegar botninn er tilbúinn er gott að fjarlægja bökunarpappírinn strax svo þið lendið ekki í vandræðum þegar fyllingin er komin ofan á.

Fylling:

- 225 g Philadelphia-rjómaostur
- 250 ml rjómi
- 1 tsk. vanillusykur
- 2 tsk. kakó
- 200 g piparmyntu Pipp
- 2 tappar piparmyntudropar/stevia

Bræðið saman 100 g Pipp og smávegis rjóma, setjið það til hliðar og látið kólna. Þeytið rjómann og setjið hann til hliðar á meðan rjómaosturinn er hrærður. Þegar rjómaosturinn er orðinn sléttur og finn þá er rjómanum blandað varlega saman við. Næst er vanillusykri, kakói og piparmyntudropum bætt við. Þegar Pipp og rjómaosturinn hefur kólnað vel er henni hellt út í fyllinguna og blandað vel saman við. Mig langaði að hafa smá nammi í kökunni svo ég skar niður 100 g Pipp í viðbót, frekar smátt, og blandaði því við fyllinguna. Fyllingunni er svo hellt ofan á Oreo-botninn. Best er að geyma kökuna í kæli yfir nótt en annars er líka í lagi að skera hana eftir um það bil fjórar klukkustundir.

Mars-ostakaka

Botn:

- 80 g smjörlíki
- 100 g suðusúkkulaði
- 1 lítið Mars-stykki
- 3 msk. síróp
- 150 g Rice Krispies

Smjörlíki, suðusúkkulaði, Mars og síróp er allt brætt vel saman í potti. Setjið Rice Krispies út í blönduna og blandið því vel saman við. Í þessa uppskrift nota ég 24 cm hringlaga form, set bökunarpappír í botninn og skelli Rice Krispies-blöndunni í formið. Mig langaði að hafa smá skel utan um fyllinguna og ýtti því Rice Krispies upp allar hliðar og passaði að botninn væri vel þykkur.

Fylling:

- 220 g Philadelphia-rjómaostur
- 250 ml rjómi
- 2 lítil Mars-stykki
- 1 tsk. vanillusykur

Setjið Mars-stykkinn í pott með smá rjóma út í, látið bráðna og setjið svo til hliðar. Þeytið rjómann og setjið hann til hliðar á meðan rjómaosturinn er hrærður. Rjómanum og rjómaostinum er síðan blandað varlega saman í hrærivélinni. Síðast er vanillusykrunum og Mars-rjómaoblöndunni bætt við. Þá er fyllingunni hellt í Rice Krispies-skelina og kakan geymd í kæli í fjórar klukkustundir eða yfir nótt.

Erla hefur gaman af því að elda og baka og gerir mikið af því.

MYND/GVA



Samband salts og karamellu

Saltkaramellubragð hefur náð miklum vinsældum þótt mörgum finnist það skrítið þegar þeir heyra um það fyrst. Saga saltkaramellunnar er ekki löng en hún hefst hjá súkkulaðisnillingnum Henri Le Roux.

Fyrir ekki svo löngu þóttu karamellur og salt almennt frekar sérkennileg samsetning sem varla var að finna nema í skrítnustu skúmaskotum Normandí en nú bráðna saltkaramellur á allra vörum. Og ekki nema von. Þessi ólíku bragðsystkin eiga svona gríðarlega vel saman og þau eru nú leidd saman í hverri vörutegundinni á fætur annarri. Saltkaramellusís, saltkaramelluostakaka, popp, kjúklingur...

En hver var fyrstur til að stofna til þessa stórkostlega sambands og hvernig breiddist það út? Uppruna saltkaramellunnar má rekja til súkkulaðisnillingins Henri Le Roux. Henri fæddist árið 1942 inn í mikla sætmetisfjölskyldu. Pabbi hans var bakari sem var þekktur fyrir eftirrétti og átti ættir að rekja til eftirréttasmiða aðalsmanna. Henri stundaði meistaranám við eina súkkulaðiskóla heims, sem var að sjálfsgöðu í Sviss, og átti eftir það farsælan feril í París þar sem hann rak nokkrar súkkulaðiverslanir. Hann seldi þær 1977 og flutti búferlum til Normandí þaðan sem konan hans, hún Lorraine, var ættuð.

Þegar þarna var komið sögu langaði Henri að breyta til og finna upp

á einhverju sælgæti sem væri algerlega einstakt og ætti engan sinn líka. Hann var líka orðinn þreyttur á súkkulaði og langaði að breyta til. Og tilbreytingin kom eiginlega upp í hendurnar á honum. Normandí er landbúnaðarhérað sem stærir sig af ýmsu, en meðal annars er þar framleitt besta saltaða smjör í heimi að margra mati. Þetta nýtti Henri sér. Hann þróaði karamellu með möndlum, hnetum – og saltbragði. Saltkaramellurnar hans Henri Le Roux slógu svo í gegn að fyrsta árið seldust 400 kíló og næsta ár 700 kíló og þannig koll af kalli. Árið 1980 vann saltkaramellan til fyrstu verðlauna í virtustu sælgætiskeppni Frakka og þá urðu til ýmsar eftirlíkingar sem náðu þó aldrei alveg í skottið á saltkaramellunni hans Henris.

Saltkaramellurnar voru um nokkra hríð vel geymt leyndarmál í Frakklandi en Japanar og Bandaríkjamenn tóku við sér upp úr aldamótum. Dýrir og framsæknir veitingastaðir fóru að bjóða upp á saltkaramellueftirrétti í kringum 2010 og smám saman var saltkaramella orðin uppáhaldsbragðtegund allra. Saltkaramellusósa gerir bara allt sætmeti einfaldlega aaaðeins betra.



Saltkaramellusósa

200 g sykur
125 ml vatn
100 g smjör í teningum (hér má nota sérsaltað smjör í anda uppruna saltkaramellunnar)
100 ml rjómi
1 tsk. sjávarsalt (og ef til vill önnur bragðefni ef ykkur vantar spennu í lífið)

Mælið öll innihaldsefni og hafið tilbúin innan seilingar. Setjið sykurinn á stóra, þunga og þykka pönnu og hellið vatninu yfir. Mikilvægt er að bleyta allan sykurinn. Hitið á miðlungshita og hafið auga með því þegar sykurinn bráðnar og byrjar að brúnast. Þegar sykurinn minnir á raf (eftir um það bil sjö mínútur), takið hann þá af hellunni og hrærið smjörinu saman við með trésléif þar til smjórið er alveg bráðnað. Hrærið rjóma og salti þá saman við. Þegar þetta fer



Saltkaramellusósa fer vel í fallegri krukku.

að líkjast karamellusósu er ráð að taka bragðprufu með lítilli teskeið og bæta meira salti í eftir smekk (hér má líka bæta öðrum bragðtegundum við eins og vanillu eða chili, prófið ykkur áfram). Athugið að bíða smástund svo bragðlaukarnir brenni sig ekki. Notið strax eða geymið í krukku, til dæmis gamalli sultukrukku, inni í ísskáp. Sósuna má hita og bæta örlítilli mjólk saman við ef ykkur finnst hún of þykk. Þessa uppskrift má líka nota til að búa til karamellur og þá

er málið að hita blönduna meira eða þangað til hún stenst karamelluprófið sem er svona: setjið hálfu teskeið af sjóðheitri karamellublöndu í ískalt vatn og ef hún myndar kúlu í vatninu er karamellan tilbúin til að vera hellt í smjörpappírsklætt form og leyft að storkna áður en hún er skorin í passlega bita. Þá er kjörið að strá grófu salti yfir karamelluna áður en hún storknar og bæta enn fremur í hnetum, trönuberjum eða poppkorni ef löngunin leitar í þær áttir.

Útgefandi: 365 miðlar ehf., Skaftahlíð 24, s. 512 5000 Umsjónarmenn auglýsinga: Jónatan Atli Sveinsson, s. 512 5446, jonatan@365.is Ábyrgðarmaður: Svanur Valgeirsson.

Logandi gott



Brjóttu upp daginn með KitKat



HVAÐA GÓU KARAKTER ERT ÞÚ?



facebook.com/goa.is

Taktu prófið á Facebook-síðu Góu
og þú gætir unnið þér inn
birgðir af Góunammi!



Frábærar ídýfur í sumarveisluna

Girnilegar ídýfur sem allir eru sólgirnir í. Hægt að hafa í partíum eða sem laugardagsnasl með góðri bíómynd. Mjög einfalt að útbúa.

Tex Mex ídýfa

- 1 dós mexíkóbaunir
- 1 bolli guacamole
- ¼ bolli majónes
- 1 dós sýrður rjómi
- 1 pakki taco seasoning mix
- 2 bollar rifinn ostur
- 1 tómatur, skorinn í bita
- ¼ bolli vorlaukur, smátt skorinn
- ¼ bolli svartar ólífur

Setjið baunirnar í botn á fati. Dreifið guacamole yfir þær.

Hrærið saman majónesi, sýrðum rjóma og taco seasoning mix. Setjið yfir guacamole-sósuna.

Dreifið ostinum yfir, því næst lauk, tómötum og ólífum.

Borið á borð með tortilla-nasli.

Bökuð ídýfa

Þessi ídýfa er einstaklega góð og hentar öllum. Hana er líka einfalt að útbúa.

- 2 bollar rifinn ostur, helst bragðmikill ostur
- 2 bollar rifinn piparostur
- 230 g mjúkur rjómaostur
- ¾ smátt skorin rauð paprika, grilluð
- ½ bolli majónes
- 3 vorlaukar, smátt skornir
- 1/3 bolli ferskt kóríander
- 2 jalapeño, fræhreinsaðir og mjög smátt skornir
- 1 msk. Worcestershire-sósa
- ¼ tsk. paprikuduft

Salt og nýmalaður pipar
Olía

Hitið ofninn í 170°C. Hrærið saman ostinum, papriku, majónesi, kóríander, lauk, jalapeño, Worcestershire-sósu, paprikudufti, salti og pipar. Penslið ofnfast fat með olíu og setjið blönduna í. Bakið í 20-25 mínútur eða þar til blandan er farin að krauma.

Hið fullkomna guacamole

Þessi mexíkóska ídýfa passar fullkomlega með tortilla-nasli og ýmsum tex mex-réttum. Allt sem þarf er vel þroskaðar lárperur, tómatar, rauðlaukur, salt og límónusafi. Margir kjósa að hafa chili-pipar til að fá smá hita í makið.

- 2 þroskaðar lárperur
- ½ tsk. gott salt
- Límónusafi úr hálfri límónu
- ½ rauðlaukur, smátt skorinn
- 1 rauður chili-pipar, fræhreinsaður og smátt skorinn
- 2 msk. ferskt kóríander, smátt skorinn
- Nýmalaður pipar
- 1 þroskaður tómatur, fjarlægð fræ og skerið í bita

Skerið lárperur í tvennt og fjarlægð steininn. Takið kjötið úr hýðinu með skeið og setjið í skál. Makið lárperurnar með gaffli og stráðið salti yfir. Því næst er límónan kreist yfir. Safinn kemur í veg fyrir að lárperan verði brún og gefur að



Það eru margar girnilegar uppskriftir til þegar maður vill halda mexíkóveislu.

auki gott bragð. Hrærið síðan saman við (ekki mauka) tómatar, lauk, kóríander, chili-pipar og svörtum pipar.

Alvöru tómatsalsa

Ómissandi í veisluna og auðvelt að útbúa.

- 3 stórir tómatar, smátt skornir
- ½ rauðlaukur, mjög smátt skorinn
- 2 msk. ferskt kóríander

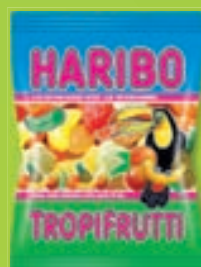
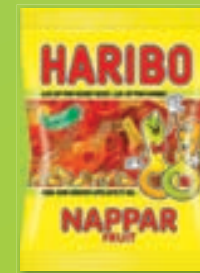
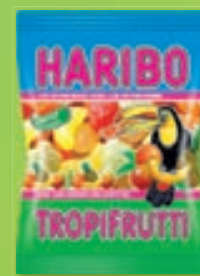
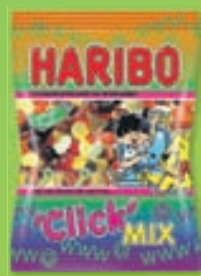
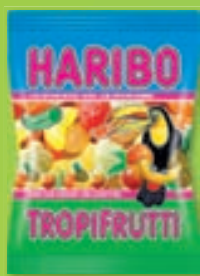
- Safi úr 1 límónu
- 1 msk. sítrónusafi
- 2 msk. chili-flögur
- 2 msk. chili-sósa
- 1 tsk. steinselja
- 1 pressað hvítlauksrif
- Salt og nýmalaður pipar

Setjið allt í skál og makið létt með gaffli. Það má borða salsað strax en enn betra er að láta það standa yfir nótt.



Heimagerit salsa er sérstaklega ljúffengt.

HARIBO



UPPÁHALDSPOKINN Í ÚTILEGUNA