

Eggjáláusar

Uppskriftir

úr safni Kristínar Ýrar



Að sleppa eggjum

Undafarin ár hefur mataræði okkar Íslendinga tekið stórstígu breytingum. Sumar breytingar hafa orðið til góðs en aðrar ekki eins og gengur.

Tiðni fæðuofnæmis- og óþols hefur stórauðist undanfarin ár en skiptar skoðanir eru um ástæður þess. Það er þó ljóst að þegar slíkt kemur upp verða góð ráð dýr og heilu fjölskyldurnar verða að endurskoða mataræði sitt frá grunni því oft leynist ofnæmisvaldurinn á ólíklegustu stöðum.

Eggjaofnæmi er ein tegund fæðuofnæmis. Það greinist oftast hjá ungum börnum en er þó þess eðlis að mögulegt er að það eldist af þeim. Sonur minn var tæplega tveggja ára þegar hann greindist með eggjaofnæmi. Mér féllust gjörsamlega hendur því egg eru algeng í matvælum. Sömuleiðis innihéldu flestar kökuuppskriftir egg og lítið af bókum eða lesefni að finna með góðum og einföldum uppskriftum og leiðbeiningum.

Ég fór því að prófa mig áfram og þróa mínar eigin uppskriftir. Í ljós kom að það reyndist ótrúlega auðvelt að sleppa eggjum og útkoman reyndist ekkert síðri en það sem ég átti áður að venjast.

Það eru þessar uppskriftir sem urðu síðan kveikjan að þessari bók, og ég vona að þið, lesendur góðir, getið notið góðs af.

Kristín Ýr Pálmarsdóttir



Kristín Ýr Pálmarsdóttir lét Astma- og ofnæmisfélaginu fá uppskriftirnar. Fríða Rún Þórðardóttir, næringaráðgjafi og næringarfræðingur á Landspítala aðstoðaði við yfirllestur og Tonie Gertin Sørensen, hjúkrunarfræðingur og starfsmaður Astma- og ofnæmisfélagsins sá um uppsetningu.

Mars 2011

Efnisyfirlit

Að sleppa eggjum	2
Efnisyfirlit.....	3
Smákökur	7
Brúnu augun	7
Döðluspes.....	7
Engiferkökur	8
Guðnýjarkökur	8
Hálfmánar Oddrúnar	9
Konfektsmákökur	9
Mömmukökur	10
Krem	10
Piparkökur	11
Vanillustangir	12
Formkökur og fleira góðgæti	13
Bananabrauð	13
Krem á milli.....	13
Bleika randalínan hennar ömmu	14
Krem á randalínuna	14
Brún kryddkaka	15
Lagkaka dökk.....	15
Krem á.....	15
Hollustu konfektkaka.....	16
Jóla­kaka með rúsínum.....	17
Kryddbrauð Stínu	18
Möndlugott	18
Krem	18
Muffins	19
Brún muffins	19
Súkkulaði ofan á	19
Hvít muffins	20
Krem	20
Kökur og tertur.....	21
Ananasbomba	21
Botn	21
Kremið ofan á	21
Djöflaterta	21
Djöflakrem	22
Færeysk eplakaka.....	22
Gulrótakaka	22
Gulrótakrem	22
Hjónabandssæla Svövu	23
Jólaostakaka	23

Karamelluterta	24
Karamellukrem	24
Piparmyntukaka (1 botn)	25
Piparmyntukrem	25
Sjónvarpskaka með kókoskaramellu	26
Kókoskaramella	26
Skúffukaka	26
Krem (skúffukaka)	27
Skyrterta	27
Fyllingin:	27
Ömmu randalína	28
Smjörkrem	28
Heitir réttir	29
Bóndakonubaka	29
Grunndeig	29
Fylling	29
Camembertréttur	30
Fléttubrauð með grænmetisfyllingu	30
Gratínerað piparostapasta	31
Grænmetisréttur Rósu	31
Heit eplakaka	32
Heit ávaxtakaka	33
Ofan á	33
Heitur bláberjaréttur	33
Heit brauðterta	34
Hrísgjónaréttur með kjúklingi	34
Sósa	34
Spergilkáls brauðréttur	35
Sveppabrauð með skinku	35
Skinkuhorn	36
Fylling	36
Tartalettur með hangikjöti (8 - 10 tartalettur)	37
Tartalettur með humri og rækjum (12-14 tartalettur)	37
Tartalettur með skinku (10 - 12 tartalettur)	38
Brauð, gerbakstur og brauðréttir	39
Bolludagsbollur	39
Flatkökur	39
Gersnúðar	40
Gervínarbrauð	40
Hvítlauksbrauð	41
Kaldur brauðréttur	41
Kardimommubitar	42
Fylling	42
Olífabrauð	43
Skonsur	43

Snúðar í móti	44
Fylling.....	44
Síróp.....	44
Salat uppskriftir	45
Kalt sjávarréttasalat.....	45
Sósa.....	45
Kjúklingasalat	45
Sósa.....	46
Köld Svövu sæla	46
Sósan	46
Hátíðar Ostasalat.....	47
Ostasalat Betu.....	47
Ólífusalat	48
Rækjur með tómötum	48
Kryddlögur	48
Rækjuréttur Stínu	49
Sósa.....	49
Ýmislegt góðgæti.	51
Karamellugott	51
Kleinur	51
Kóskakúlur	51
Óskakaka	52
Rice-krispieskökur	52
Súkkulaðikanilsnúðar	52
Vínarbrauð með glassúr.....	53
Vöflur.....	53
Eftirréttir	55
Hrísgjónabúðingur	55
Sætur eftirréttur.....	55
Ananasfrómas	56
Jarðaberjafrómas.....	56
Riz a la mande jólagrautur	57
Jólaeftirréttur	57
Stroh Ostakaka	58
Botn	58
Rjómakrem	58

Smákökur

Brúnu augun

- 1 bolli smjörlíki, lint
- 1 bolli sykur
- 1 bolli kókosmjöl
- 1 bolli púðursykur
- 3 bollar hveiti
- 3 tsk matarsódi (natron)
- 1 tsk salt
- 1 poki súkkulaðidropar



- 1) Blandið öllu hráefninu saman í skál og hnoðið það saman í deig.
- 2) Geymið deigið inni í kælikáp í a.m.k. 1 klst.
- 3) Skiptið deiginu í þrennt og rúllið hverjum hluta út í mjóa rúllu.
- 4) Skerið rúlluna í bita og hnoðið úr þeim litlar kúlur.
- 5) Raðið kúlunum með góðu millibili á bökunarpappír á bökunarplötu.
- 6) Einum súkkulaðidropa er svo þrýst létt ofan á hverja kúlu.
- 7) Bakið við 180°C í miðjum ofni í u.þ.b. 10 - 15 mínútur eða þar til þær eru orðnar mátulega bakaðar.

Döðluspes

- 130 g döðlur, saxaðar
- 100 g heslihnetur, saxaðar
- 210 g hveiti
- 170 g púðursykur
- 150 g smjör, lint
- 1 tsk kanill
- 2 tsk lyftiduft
- 1 tsk matarsódi (natron)
- ½ tsk salt
- 1 tsk vanilludropar

- 1) Saxið döðlurnar og heslihneturnar.
- 2) Blandið öllu hráefninu saman í skál.
- 3) Geymið deigið inni í kælikáp í a.m.k. 1 klst.
- 4) Mótið litlar kúlur úr deiginu.
- 5) Raðið kúlunum með góðu millibili á bökunarpappír á bökunarplötu.
- 6) Bakið við 180°C í miðjum ofni í u.þ.b. 10 - 13 mínútur eða þar til þær eru orðnar mátulega bakaðar.

Engiferkökur

500 g púðursykur, dökkur
250 g smjörlíki, lint
500 g hveiti
1 tsk ger
1 tsk matarsódi (natron)
2 tsk engifer
1 tsk negull
1 tsk kanill



- 1) Hrærið púðusyrkrinum og smjörlíkinu saman í hrærivél, þar til það er létt og ljóst.
- 2) Því næst er afgangnum bætt út í og deigið hrært saman.
- 3) Geymið deigið inni í kælskápi í a.m.k. 1 klst.
- 4) Skiptið deiginu í þrennt og rúllið hverjum hluta út í mjóa rúllu.
- 5) Skerið rúlluna í bita og hnoðið úr þeim litlar kúlur.
- 6) Raðið kúlunum með góðu millibili á bökunarpappír á bökunarplötu.
- 7) Bakið við 180°C í miðjum ofni í u.þ.b. 12 - 15 mínútur eða þar til þær eru orðnar mátulega bakaðar.

Guðnýjarkökur

190 g smjörlíki, lint
170 g púðursykur
340 g hveiti
1 tsk salt
3 tsk matarsódi (natron)
150 g suðusúkkulaði, saxað
100 g kókosmjöl
4-6 msk mjólk



- 1) Hrærið smjörlíkinu og púðusyrkrinum saman í hrærivél, þar til það er létt og ljóst.
- 2) Því næst er afgangnum af hráefninu bætt út í og deigið hrært saman. Bleytið í með mjólk ef þörf er á.
- 3) Geymið deigið inni í kælskápi í a.m.k. 1 klst.
- 4) Mótið litlar kúlur og raðið með góðu millibili á bökunarpappír á bökunarplötu.
- 5) Bakið við u.þ.b. 180°C í u.þ.b. 10 - 15 mínútur.



Hálfmánar Oddrúnar

250 g hveiti
150 g smjörlíki, lint
100 g sykur
1 tsk lyftiduft
½ tsk hjartasalt
2 tsk kanill
1 tsk vanilludropar
sulta í fyllingu
mjólk til að pensla með



- 1) Blandið öllu hráefninu vandlega saman í skál og hnoðið deigið þannig að það haldist vel saman.
- 2) Fletjið deigið út þangað til það er um 3 mm á þykkt, þá eru skornir út hringir, t.d með því að hvolfva ofan á það glasi og þrýsta ofan á botninn.
- 3) Setjið um ½ - 1 tsk af sultu á miðjuna á deiginu. Gætið þess að setja ekki of mikið af sultu því þá er erfitt að loka mánunum.
- 4) Brjótið hringinn síðan saman og lokið honum með því að þrýsta á brúnirnar með gaffli.
- 5) Raðið hálfmánunum með góðu millibili á bökunarpappír á bökunarplötu. Penslið yfir með mjólk.
- 6) Bakið við 180°C í u.þ.b. 10 - 15 mínútur eða þar til hálfmánarnir eru mátulega bakaðar.

Konfektsmákökur

40 g kornflex, mulið
100 g suðusúkkulaði, saxað
110 g hveiti
1½ tsk matarsóti (natron)
¼ tsk salt
100 smjörlíki, lint
90 g sykur
70 g púðursykur
80 g haframjöl
50 g kókosmjöl
1 tsk vanillusykur

- 1) Myljið kornflexið og saxið suðusúkkulaðið.
- 2) Blandið öllu hráefninu saman í skál. Bleytið í með mjólk ef þörf er á.
- 3) Mótið litlar kúlur og raðið með góðu millibili á bökunarpappír á bökunarplötu. Einnig má setja deigið á bökunarpappírinn með teskeið til að fá annað útlit.
- 4) Bakið við u.þ.b. 180°C í 10 - 13 mínútur eða þar til þær eru orðnar mátulega bakaðar.

Mömmukökur

500 g hveiti
250 g sykur
250 g smjörlíki, lint
3 tsk ger
2 tsk matarsóði (natron)
2 tsk kanill
2 tsk negull
1 tsk kakó
1 bolli síróp



- 1) Blandið öllu hráefninu saman í skál og hrærið vel saman.
- 2) Hnoðið deigið saman og mótið kúlu sem síðan er flött út á hveitisborið borð. Hafið deigið um 5 mm á þykkt.
- 3) Notið lítið glas til að móta litla hringi sem síðan er raðað með góðu millibili á bökunarpappír á bökunarplötu.
- 4) Bakið við 180°C í u.þ.b. 10 - 15 mínútur. Látið kökurnar kólna.

Krem

5 msk lint smjör (ekki smjörlíki)
3 bollar flórsykur
3 tsk vanilludropar
3-5 msk rjómi



- 1) Hrærið öll hráefninu saman í skál
- 2) Smyrjið kreminu á helminginn af kökunum og leggið þær saman tvær og tvær þannig að úr verði samloka.

Piparkökur

750 g hveiti
375 g púðursykur
270 g smjörlíki, lint
3 tsk matarsódi (natron)
2 tsk negull
3 tsk engifer
3 tsk kanill
1 tsk pipar
1 ½ dl sýróp
1 ½ dl mjólk



- 1) Blandið öllu hráefninu saman í skál og hnoðið það saman.
- 2) Geymið deigið inni í kælikáp í a.m.k. 1 klst.
- 3) Skiptið deiginu í þrennt og rúllið hverjum hluta út í mjóa rúllu.
- 4) Skerið rúlluna í bita og hnoðið úr þeim litlar kúlur.
- 5) Raðið kúlunum með góðu millibili á bökunarpappír á bökunarplötu.
- 6) Bakið við 180°C í miðjum ofni í um 15 mínútur eða þar til þær eru orðnar mátulega bakaðar.
- 7) Þetta deig má líka nota í piparkökuhús.



Vanillustangir

250 g smjörlíki, lint
175 g sykur
1 ½ msk vanilludropar
375 g hveiti
Suðusúkkulaði
Kókosmjöl



- 1) Hrærið smjörlíkinu og sykrinum saman í hrærivél, þar til það er létt og ljóst.
- 2) Því næst er afgangnum af hráefninu bætt út í og deigið hrært saman. Bleytið í með mjólk ef þörf er á.
- 3) Geymið deigið inni í kælikáp í a.m.k. 1 klst.
- 4) Setjið deigið í hakkavél og skerið ræmurnar í ca 3-ja cm bita.
- 5) Raðið ræmunum með góðu millibili á bökunarpappír á bökunarplötu.
- 6) Bakið við 180°C í miðjum ofni í um 10 mínútur eða þar til þær eru orðnar mátulega bakaðar. Kælið.
- 7) Bræðið suðusúkkulaði í potti og dýfið kökunum til hálf í bráðið súkkulaði og veltið því næst upp úr kókosmjöli.
- 8) Látið standa á bökunarpappír á meðan súkkulaðið storknar.

Formkökur og fleira góðgæti

Bananabrauð

- 3 – 4 þroskaðir bananar
- 2 ½ dl all-bran eða annað mjög trefjaríkt morgunkorn
- 1 dl matarolía t.d. Isio-4
- 2 dl sykur
- 5 dl hveiti
- 1 dl súrmjólk
- 1 ½ tsk salt
- 1 dl grófsaxaðar hnetur

1. Stappið bananana þar til þær eru maukaðir
2. Hrærið all-bran saman við. Látið standa í 3-5 mínútur.
3. Hrærið afgangnum af hráefninu saman við en gætið þess að hræra ekki of lengi því þá getur deigið orðið seigt.
4. Smyrjið aflangt kökuform og hellið deiginu þar í.
5. Bakið á neðstu rim við 180°C í 1 klst.
6. Látið brauðið kólna vel áður en það er sneitt.

Krem á milli

- 300 g smjör, lint
- 200 g smjörlíki
- 460 g flórsykur
- 3 tsk vanilludropar
- 5–7 msk rjómi

Sulta

1. Hrærið öllu hráefninu, nema rjómanum saman í skál þar til það er slétt og kekkjalaust.
2. Þynnið kremið með rjómanum.
3. Smyrjið lagi af sultu og kremi á hvern botn, leggið botnana saman og smyrjið kreminu efst.

Bleika randalínan hennar ömmu

400 g smjörlíki, lint
400 g sykur
1000 g hveiti
6 tsk lyftiduft
1 tsk hjartarsalt
2 tappar vanilludropar
4 msk súrmjólk
3-4 dl mjólk



1. Setjið smjörlíkið og sykurinn saman í skál og hrærið saman þar til létt og ljóst.
2. Hrærið öllum þurrefninum saman við og bleytið í með súrmjólkinn og mjólkinni eins og með þarf.
3. Skiptið deiginu í fjóra jafna hluta og fletjið út á smjörpappír.
4. Bakið á smjörpappírnum við 180°C í 15 mínútur eða þar til botnarnir eru ljós brúnir.

Krem á randalínuna

5 dl rjómi
5 dl sykur
1 tappi vanilludropar
1-2 tsk bleikur matarlitur
80 g smjör

1. Setjið öll hráefnin, nema smjörið, í pott og látið sjóða í 30-40 mínútur eða þar til blandan er þykk eins og sýróp. Hrærið í af og til á meðan svo það brenni ekki við í pottinum.
2. Hrærið smjörinu saman við og látið sjóða áfram í um 10 mínútur.
3. Skiptið kreminu í 3 skálar og smyrjið á hvern botn jafnóðum og kakan er lögð saman.

Brún kryddkaka

200 g smjörlíki, lint
200 g sykur
500 g hveiti
3 tsk lyftiduft
2 tsk kanill
2 tsk negull
1 tsk engifer



1. Setjið smjörlíkið, sykurinn og púðursykurinn saman í hrærivélarskál og hrærið saman þar til létt og ljóst.
2. Stráið hveitinu, lyftiduftinu og kryddinu yfir og hrærið vel saman.
3. Setjið deigið í smurt jólakökuform.
4. Bakið við 170°C í u.þ.b. 1 klst.

Lagkaka dökk

450 g sykur
450 g smjörlíki, lint
870 g hveiti
4 tsk lyftiduft
3 tsk matarsódi
3 msk kakó
2 tsk negull
2 tsk kanill
9 msk súrmjólk



1. Setjið sykurinn og smjörlíkið saman í hrærivélarskál og hrærið saman þar til létt og ljóst.
2. Hrærið þurrefnin saman við og bleytið upp í deiginu með súrmjólkinni.
3. Hrærið deigið rólega saman í hrærivél.
4. Skiptið deiginu í fjóra jafna hluta og fletjið út á smjörpappír.
5. Bakið deigið á smjörpappírnum við 180°C í 15 mínútur eða þar til botnarnir eru ljós brúnir.
6. Látið botnana kólna.

Krem á

5 dl rjómi
5 dl sykur
1 tappi vanilludropar
80 g smjör

1. Setjið öll hráefnin, nema smjörið, í pott og látið sjóða í 30-40 mínútur eða þar til blandan er þykk eins og sýróp. Hrærið í af og til á meðan svo það brenni ekki við í pottinum.
2. Hrærið smjörinu saman við og látið sjóða áfram í um 10 mínútur.
3. Skiptið kreminu í 3 skálar og smyrjið á hvern botn jafnóðum og kakan er lögð saman.

Hollustu konfektkaka

250 g döðlur

60 g möndlusmjör

1 stór, vel þroskaður banani

1 dl haframjöl

1 dl kókosmjöl

1 ¼ dl karobduft

1 tsk vanilluduft

1 tsk kanill

1. Leggið döðlurnar í bleyti í 1 klst.
2. Saxið döðlurnar
3. Blandað öllu hráefninu saman í skál og hrærið vel saman
4. Klæðið form að innan með smjörpappir og setjið deigið í formið.
5. Frystið kökuna og takið út 10 mínútum áður en hún er borin fram.

Gott er að setja frosin ber yfir kökuna eða að skera hana í litla bita.

Jólabaka með rúsínum

200 g smjörlíki, lint

200 g sykur

500 g hveiti

3 tsk lyftiduft

1 tsk kardemommudropar

Rúsínur eftir smekk



1. Setjið smjörlíkið, sykurinn og púðursykurinn saman í hrærivélarskál og hrærið saman þar til létt og ljóst.
2. Stráið hveitinu og lyftiduftinu yfir, hrærið létt saman, hrærið kardemommudropunum og rúsínunum saman við t.d. með sleikju.
3. Bakið við 170°C í u.þ.b. 1 klst.

Annað sem gott er að setja í jólakökur eru saxaðar hnetur og/eða möndlur, saxaðar döðlur og aðrir þurrkaðir ávextir, saxað suðusúkkulaði, rifinn appelsínu- eða sítrónubörkur og kókosmjöl.

Kryddbrauð Stínu

2 bollar hveiti
2 bollar haframjöl
2 bollar sykur eða púðusykur
1 tsk negull
2 tsk kanill
2 tsk engifer
2 tsk matarsódi (natron)
2 bollar mjólk



1. Hrærið öllu hráefninu saman með sleif.
2. Setjið deigið í smurt jólakökuform.
3. Bakið við 180°C í 45 - 60 mínútur.

Ath.

Hægt er að sjá hvort að brauðið er fullbakað ef prjónn eða nál sem stungið er í miðjuna kemur hreinn út.

Möndlugott

200 g smjörlíki, lint
200 g sykur
500 g hveiti
3 tsk lyftiduft
2 tsk möndludropar

1. Setjið smjörlíkið og sykurinn saman í hrærivélarskál og hrærið saman þar til létt og ljóst.
2. Hrærið afgangnum af hráefninu saman við með sleif.
3. Setjið deigið í smurt kökuform.
4. Bakið við 180°C í 45- 60 mínútur

Ath.

Hægt er að sjá hvort að kakan sé fullbökuð ef prjónn eða nál sem stungið er í miðjuna kemur hreinn út.

Krem

250 g flórsykur
mjólk til að þynna með
bleikur matarlitur

1. Setjið flórsykurinn í skál og hrærið mjólkinni saman við í smáum skömmtum þar til kremið er orðið hæfilega þykkt.
2. Setjið nokkra dropa af bleikum matarlit út í.
3. Smyrjið kreminu yfir kökuna og látið standa í u.þ.b. 1 klst á meðan kremið harðnar.

Muffins

Brún muffins

150 g smjör, lint
275 g sykur
225 g hveiti
1 tsk matarsódi (natron)
¼ tsk salt
50 g kakó
2 tsk piparmyntudropar
1 dl karamellusúrmjólk
1 – 2 dl mjólk



1. Setjið sykurinn og smjörlíkið saman í skál og hrærið þar til létt og ljóst.
2. Sigið hveitið, matarsóðann, saltið og kakóið yfir og hrærið vel saman.
3. Bætið dropunum, súrmjólkinni og mjólkinni saman við og hrærið öllu saman.
4. Setjið í muffinsform og bakið við 180°C í 20-30 mínútur. Látið muffinsin kólna.

Ath.

Hægt er að sjá hvort að muffinsin er fullbakað ef þrjónn eða nál sem stungið er í miðjuna kemur hreinn út.

Súkkulaði ofan á

75 g suðusúkkulaði
50 g smjör
1 tsk piparmyntudropar

1. Setjið súkkulaðið og smjörið saman í pott, hitið og hrærið þar til blandan hefur samlagast vel.
2. Smakkið til með piparmyntudropunum.
3. Smyrjið súkkulaðinu ofan á muffinsin þegar þau hafa kólnað. Ef vill má strá skrautsykri eða kókosmjöli yfir kremið.

Hvít muffins

150 g smjörlíki, lint

1 dl sykur

3 ½ dl hveiti

2 tsk lyftiduft

1 dl eplamauk

1. Setjið sykurinn og smjörlíkið saman í skál og hrærið þar til létt og ljóst.
2. Sigtið hveitið og lyftiduft yfir og hrærið saman við.
3. Hrærið eplamaukinu saman við í lokinn.
4. Bakið við 180°C í 20 mínútur og látið kólna.

Ath.

Hægt er að sjá hvort að muffinsin eru fullbökuð ef prjónn eða nál sem stungið er í miðjuna kemur hreinn út

Krem

250 g flórsykur

mjólk til að þynna með

matarlitur

1 tsk möndludropar

1. Setjið flórsykurinn í skál og hrærið mjólkinni saman við í smáum skömmtum þar til kremið er orðið hæfilega þykkt.
2. Setjið nokkra dropa af matarlit út í og smakkið til með möndludropunum.
3. Smyrjið kreminu ofan á muffinsin þegar þau hafa kólnað.

Kökur og tertur

Ananasbomba

Botn

1 bolli haframjöl
¼ bolli hnetur
½ bolli púðursykur
150 g smjörlíki, brætt



1. Hrærið öllu hráefninu saman í skál.
2. Setjið í smurt hringlaga eldfast form.
3. Bakið við 175°C í 15-18 mínútur og látið kólna.

Kremið ofan á

1 peli rjómi
1 lítil dós ananaskurl, kreistið safann af og geymið.
200 g rjómaostur eða ananasrjómaostur
¼ bolli sykur

1. Þeytið rjómann og hrærið ananaskurlinu varlega saman við.
2. Hrærið rjómaostinum og sykrinum saman í sér skál þar til það er orðið vel lint.
3. Blandið öllu varlega saman og setjið yfir bakaðan botninn þegar hann er orðinn kaldur.

Geymið í um ½ sólahring í kæli áður en kakan er borinn fram.

Djöflaterta

125 g smjörlíki, lint
150 g sykur
150 g púðursykur
260 g hveiti
1 tsk matarsódi (natron)
1 tsk lyftiduft
½ tsk salt
40 g kakó
2 dl mjólk
1 dl súrmjólk



- 1) Hrærið smjörlíkinu, sykrinum og púðursykrinum saman þar til létt og ljóst.
- 2) Blandið öðru hráefni saman við og hrærið saman í hrærivél.
- 3) Setjið í smurt, hringlaga form og bakið við 180°C í 20 mínútur. Látið kökuna kólna.

Djöflakrem

500 g flórsykur
60 g kakó
80 g smjör, lint
1 tsk vanilludropar
2 msk kaffi
3 msk appelsínusafi

1) Hrærið öllu hráefninu saman í skál og smyrjið á kalda kökuna.

Færeysk eplakaka

Eplamús er sett í djúpa skál, þunnt lag
Eplarasp er stráð yfir músina, líka þunnt
lag, endurtekið svona:

- eplamús
- eplarasp
- eplamús
- eplarasp

2 stórir bananar, skornir í sneiðar

1 peli þeyttur rjómi settur ofan á
eplarasp stráð ofan á rjómann.

Látið standa í 4 klst. í kæli áður en kakan er borin fram.



Gulrótakaka

200 g smjörlíki
6 tsk eggjalíki + 6 tsk vatn.
200 g púðusykur
200 g hveiti
2 tsk lyftiduft
2 tsk kanill
250 g rifnar gulrætur



1. Allt hráefnið er sett í skál og hrært vel saman.
2. Setjið deigið í vel smurt hringlaga form.
3. Bakið við 180°C í 25 – 35 mínútur.
4. Látið kökuna kólna áður en kremið er sett á.

Gulrótakrem

200 g rjómaostur
50 g flórsykur
3 tsk sítrónusafi
2 msk vatn

1. Öllu hráefninu er hrært vandlega saman í skál.
2. Smyrjið kreminu á kaldan kökuna

Hjónabandssæla Svövu

2 bollar hveiti
1 bolli haframjöl
1 bolli kókosmjöl
1 bolli sykur
250 g smjörlíki
1 tsk matarsódi (natron)
Sulta td. rabarbarasulta



- 1) Blandið öllu hráefninu saman í skál og brytjið smjörlíkið saman við.
- 2) Hnoðið lauslega saman í höndunum. Ef deigið er of þurrt má bleyta upp í því með 2-5 msk af mjólk.
- 3) Skiptið deiginu í þrennt. Setjið 2/3 hluta í tvö smurð, hringlaga form, geymið 1/3 hluta deigsins.
- 4) Smyrjið ríflegu magni af sultu ofan á deigið.
- 5) Myljið afganginn af deiginu þannig að það sé í bitum og kurli og stráðið því yfir sultuna.
- 6) Bakið við 180°C í u.þ.b. 20-30 mínútur eða þar til gullbrúnn litur er kominn á kökuna.

Jólaostakaka

150-200 g hafrakex (Ath. í innihaldslýsingu hvort kexið sé ekki örugglega eggjalaust)
50 g hnetur (td. hesli-, pistasíu-, pekan- eða salthnetur)
1 tsk kanill
100 g smjör, brætt
200 g rjómaostur
3 msk flórsykur
2 tsk vanilludropar
1 peli rjómi, þeyttur
Kirsuberjasósa og ferskir ávextir til skrauts.



1. Kexið, hneturnar og kanillinn er sett í matvinnsluvél og mulið vandlega saman.
2. Bleytið upp í með smjörinu.
3. Setjið í smurt eldfast mót og þéttið vel. Látið kólna í 10 mínútur.
4. Rjómaostinum, flórsykrinum og vanilludropunum er hrært saman í skál og þeytta rjómanum hrært varlega saman í lokinn.
5. Smyrjið kreminu yfir kexbotninn.
6. Fersku ávextirnir eru skornir í bita og dreift yfir kökuna og kirsuberjasósunni hellt þar yfir rétt áður en kakan er borin fram.

Karamelluterta

200 g smjörlíki, mjúkt
1 bolli sykur
1 bolli púðursykur
4 bollar hveiti
2 tsk matarsódi (natron)
1 tsk lyftiduft
1 dl soðið vatn
1 bolli súrmjólk



1. Hrærið smjörlíkinu, sykrinum og púðursykrinum saman þar til létt og ljóst.
2. Stráið hveitinu, matarsódanum og lyftiduftinu yfir og hrærið vel saman.
3. Hrærið vatninu og súrmjólkinni saman við og þynnið með mjólk ef þarf (miðað við að deigið sé þunnt sambærilegt og skúffukökudeig).
4. Smyrjið hringlega kökuform með frekar hárrí brún svo karamellan leki ekki út fyrir.

Karamellukrem

4 dl rjómi
240 g sykur
4 msk síróp
1 tsk vanilludropar
40 g smjör
½ l rjómi, til skrauts

1. Hitið rjómann, sykurinn og sírópið saman í potti.
2. Látið sjóða og hrærið stöðugt í þar til kremið er þykkt og samfelld.
3. Smyrjið kreminu ofan á botninn og látið kólna.
4. Þeytið rjómann og sprautið honum upp og niður meðfram brún kökunnar.

Piparmyntukaka (1 botn)

125 g smjörlíki, lint
150 g sykur
150 g púðursykur
260 g hveiti
1 tsk matarsóði (natron)
1 tsk lyftiduft
½ tsk salt
2 dl mjólk
1 dl súrmjólk



- 1) Hrærið smjörlíkinu, sykrinum og púðursykrinum saman þar til létt og ljóst.
- 2) Blandið öðru hráefni saman við og hrærið saman í hrærivél.
- 3) Setjið í smurt, hringlaga form og bakið við 180°C í 20 mínútur. Látið kökuna kólna.

Piparmyntukrem

50 g súkkulaði, brætt
½ dl heitt kaffi
1 blað matarlím
125 g smjör, lint
100 g flórsykur
½ tsk vanilludropar
1 tsk vanillusykur
1 ½ tsk piparmyntudropar
til skrauts perur úr dós (má sleppa)

- 1) Súkkulaðið og kaffið er brætt saman í potti og hrært vel saman.
- 2) Matarlímsblaðið er leyst upp í 10 mínútur í volgu vatni og vökvanum svo blandað saman við súkkulaðið og kaffið í pottinum.
- 3) Hrærið afgangnum af hráefninu saman við.
- 4) Smyrjið kreminu á kalda kökuna og skreytið með peruhelmingum. Látið kólna í u.þ.b. 30 mínútur.

Sjónvarpskaka með kóskokaramellu

200 g smjörlíki, brætt
2 bollar sykur
500 g hveiti
4 tsk lyftiduft
3 dl mjólk
1 tsk kardimommudropar

- 1) Hrærið bræddu smjörlíkinu og sykrinum saman þar til létt og ljóst.
- 2) Bætið afgangnum af hráefninu saman við og hrærið saman í hrærivél.
- 3) Setjið deigið í smurt, hringlaga form og bakið við 180°C í 20 mínútur.

Kóskokaramella

125 g smjörlíki
100 g kóskomjöl
125 g púðursykur
4 msk mjólk

- 1) Karamellan er löguð á meðan kakan er í ofninum. Allt hráefnið er sett í pott og hitað saman við vægan hita í u.þ.b. 5 mínútur.
- 2) Smyrjið karamellunni á kökuna (heita).
- 3) Setjið kökuna strax inn í ofninn aftur og bakið áfram í u.þ.b. 10 mínútur.

Skúffukaka

3 ½ bolli hveiti
2 bollar sykur
200 g smjörlíki, brætt
¾ bollar kakó
2 bollar karmellusúrmjók
2 tsk matarsódi (natron)
1 tsk salt



- 1) Blandið öllu hráefninu saman í skál og hrærið vel saman. Ef með þarf má bleyta upp í með örlitilli mjólk.
- 2) Hellið deiginu í smurða ofnskúffu.
- 3) Bakið við 180°C í 20-30 mínútur og látið kólna.

Krem (skúffukaka)

250 g flórsykur

4-5 msk kakó

100 g smjörlíki, brætt

7-10 msk mjólk

Kókosmjöl til að strá yfir

- 1) Blandið öllu hráefninu saman í skál og hrærið vel saman.
- 2) Smyrjið kreminu á kalda skúffukökuna og stráið kókosmjölinu yfir.

Skyrterta

250 g hafrakex (td.Homeblest)

75 g smjörlíki, brætt

1. Myljið hafrakexið smátt og blandið bræddu smjörlíkinu saman við.
2. Setjið blönduna í smurt form og látið kólna í 20 mínútur



Fyllingin:

8 blöð matarlím

½ dl mjólk

500 g skyr

2 dl sykri

2 tsk vanilludropar

1 peli rjómi þeyttur

Fersk jarðarber, ferskir ávextir og/eða ber.

1. Leggið matarlímið í bleyti í volgri mjólk og látið síðan kólna í u.þ.b. 5 mínútur.
2. Hrærið skyri, sykri og vanilludropum saman í skál.
3. Þeytið rjómann og hrærið honum varlega saman við skyrhræruna.
4. Blandið matarlíminu saman við skyrhræruna.
5. Hellið blöndunni er að lokum yfir kexið í forminu.
6. Látið kólna í 2 klukkustundir.

Skreytið kökuna með ferskum jarðaberjum, öðrum ávöxtum eða berjum.

Ömmu randalína

400 g smjörlíki, lint
300 g sykur
1 bolli súrmjólk
500 g síróp
2 tsk negull
2 tsk kanill
1 tsk engifer
2 tsk kakó
3 tsk hjartarsalt
1 kg hveiti
3-5 dl mjólk

- 1) Allt hráefnið er sett í hrærivélar-skál og hrært vel saman.
- 2) Skiptið deiginu í fjóra hluta og setjið í fjögur smurð lagkökuform.
- 3) Bakið við 200°C í u.þ.b. 12-20 mínútur. Látið kökuna kólna.



Smjörkrem

250 g smjör, lint
300 g flórsykur
1-2 dl rjómi

- 1) Hrærið smjörið og flórsykurinn lauslega saman.
- 2) Bætið rjómanum smátt og smátt saman við og hrærið vel saman þar til kremið er mjúkt og kekkjalaust. Skiptið kreminu í fjóra hluta.

Samsetning:

- Botnar
- Smjörkrem
- Rabarbarasulta eða sveskjusulta

- 1) Setjið einn botn neðst.
- 2) Smyrjið sultu og smjörkreminu ofan á neðsta botninn og leggið annan botn þar ofan á.
- 3) Smyrjið sultu og smjörkreminu þar ofan á og leggið síðasta botninn efst.
- 4) Smyrjið smjörkreminu efst.

Heitir réttir

Bóndakonubaka

Grunndeig

1 ½ dl hveiti
1 ½ dl heilhveiti
125 g smjörlíki, lint
½ tsk salt
4 msk kalt vatn

1. Setjið hveitið og heilhveitið saman í hrærivélarskál, bætið smjörlíkinu saman við og hrærið þar til deigið er mjúkt.
2. Bætið saltinu og vatninu saman við og hnoðið vel saman.
3. Setjið deigið í skál og geymið inn í kæli fram að notkun eða fletjið það út í smurt bökunarform og geymið í kæli á meðan fyllingin er útbúin.

Fylling

1 stk laukur
2 stk rauðar paprikur
400 g nautahakk, 8 - 12% feitt
2 msk ISIO-4 jurtaolía
1 tsk salt
½ tsk pipar
1 tsk timjan
1 tsk basilikum
½ tsk hvítlauksduft
1 dl kjötkraftur (vatn og teningur)
1 msk tómátpurré
2 dl rjómi eða mjólk (betra er að nota rjóma)
1 tsk sósujafrari
150 g rifinn ostur

1. Saxið laukinn og paprikuna, smátt.
2. Þurrsteikið hakkið á pönnu, takið af pönnunni.
3. Hitið olíuna og léttsteikið laukinn og paprikuna þar til laukurinn er glær.
4. Bætið hakkinu á pönnuna ásamt kryddinu, kjötkraftinum og tómátmaukinu og látið krauma í um 10 mínútur.
5. Bætið rjómanum saman við ásamt sósujafranum.
6. Smakkið til með kryddinu.
7. Hellið fyllingunni í botninn á eldföstu móti og stráðið ostinum yfir.
8. Bakið við 200°C í 30 mínútur.

Meðlæti: Ferskt salat og gróft brauð.

Camembertréttur

- ½ stk formbrauð (hvítt)
- 1 stk rauð paprika
- 1 stk græn paprika
- 15 sn skinka (einnig má nota afgang af hamborgarhrygg, um 300 g)
- 1 stk camembertostur
- 1 ½ peli af rjóma (380 ml)



1. Skerið brauðið í teninga og stráði í botninu á smurðu eldföstu mótí.
2. Saxið paprikuna og skinkuna í teninga.
3. Dreifið paprikunni og skinkunni yfir brauðið.
4. Bræðið camembertostinn og rjómann saman í potti, hrærið í þar til sósan er kekkjalaus.
5. Hellið ostasósunni yfir grænmetið.
6. Bakið við 180°C í 25 - 30 mínútur og berið fram með rifsberjahlaupi.



Fléttubrauð með grænmetisfyllingu

- 18 – 20 sn skinka (einnig má nota afgang af hamborgarhrygg, um 360 g – 400 g)
- ¼ stk agúrka
- ¼ stk púrrlaukur (blaðlaukur), lítill
- 6 stk stórir sveppir
- 1 ½ - 2 dósir sýrður rjómi, 10 - 18%
- 2 tsk sinnep
- ½ tsk aromat
- 1 stk fléttubrauð

1. Saxið skinkuna og agúrkuna smátt.
2. Sneiðið blaðlaukinn og sveppina.
3. Hrærið sýrða rjómanum, sinnepinu og kryddinu saman í skál og smakkið til.
4. Blandið því síðan saman við grænmetið.
5. Skerið raufar á fléttubrauðið og setjið fyllinguna í raufarnar
6. Vefjið brauðið inn í álpappír og bakið við 180°C í 30 mínútur.

Gratínerað piparostapasta

2 ½ bolli pasta, soðið (eggjalaust pasta)
15 sn skinka (einnig má nota afgang af hamborgarhrygg, um 300 g)
1 stk rauð paprika
200 g ferskir sveppir
100 g spergilkál (brokkkál)
1 stk piparostur
1 stk hvítlauksostur
½ lítri rjómi

1. Sjóðið pastað þar til það er næstum full soðið.
2. Saxið skinkuna og paprikuna og sneiðið sveppina. Hlutið spergilkálið í sundur.
3. Setjið pastað og grænmetið í smurt eldfast mót.
4. Bræðið piparostinn, hvítlauksostinn og rjómann saman í potti og hitið, hrærið í þar til sósan er kekkjalaus.
5. Hellið ostasósunni yfir réttinn og stráið rifnum osti efst.
6. Bakið við 180°C í 30 mínútur.

Meðlæti: Ofnbakað brauð, ferskt salat.

Grænmetisréttur Rósu

10 stk ferskir sveppir
1 stk laukur
½ stk blaðlaukur (púrrulaukur)
4 stk kartöflur
2 stk hvítlauksrif
2 stk zucchini (kúrbítur)
2 msk ISIO-4 jurtaolía
2 dósir niðursoðnir tómatar
1 grænmetisteningur
½ tsk salt
½ tsk pipar
1 dl vatn
1 tsk oregano
½ tsk timjan

1. Sneiðið sveppina, laukinn, blaðlaukinn og kartöflurnar og pressið hvítlaukinn.
2. Saxið kúrbítinn.
3. Hitið olíuna á pönnu, léttsteikið fyrst laukinn þar til hann er glær.
4. Bætið afgangnum af grænmetinu, tómötunum og kryddinu á pönnuna og látið krauma í um 20 mínútur.



5. Smakkið til með kryddinu eftir 20 mínútur og bætið við ef með þarf.
6. Hellið blöndunni í eldfast mót og stráið ostinum yfir
7. Bakið við 180°C í aðrar 20 mínútur.

Meðlæti: Ferskt salat og snittubrauð

Heit eplakaka

- einföld og góð

Botninn

100 g smjörlíki, brætt
150 g sykur
150 g hveiti

Ofan á

3 stk epli, gul
Kanilsykur
200 g súkklaðirúsínur

1. Hrærið smjörlíkinu og sykrinum saman í hrærivél þar til létt og ljóst.
2. Stráið hveitinu yfir og hrærið vel saman.
3. Flysjið eplin og hreinsið úr þeim kjarnann. Sneiðið þau í þunnar sneiðar sem dreift er í botninn á smurðu eldföstu móti.
4. Stráið kanilsykri yfir og þar yfir ½ poka (200 g) af súkkulaði rúsínum
5. Stráið deiginu yfir og bakið við 180°C í 30 mínútur.

Borið fram með ís eða þeyttum rjóma.

Heit ávaxtakaka

Botninn

100 g sykur
100 g smjörlíki, lint
120 g hveiti
100 g kókosmjöl
1 tsk kartöflumjöl
1 tsk lyftiduft

Ofan á

1 dós blandaðir ávextir, niðursoðnir eða ferskir
100 g súkkulaði, saxað
150 g döðlur, saxaðar
70 g púðusykur
70 g kókosmjöl

1. Hrærið smjörlíkinu og sykrinum saman í hrærivél þar til létt og ljóst.
2. Stráið afgangnum af hráefninu yfir og hrærið öllu vel saman.
3. Setjið deigið í smurt, eldfast mót.
4. Hellið safanum af ávöxtunum og saxið súkkulaðið og döðlurnar.
5. Dreifið ávöxtunum ásamt, súkkulaðinu og döðlunum yfir deigið.
6. Blandið púðursykrinum og kókosmjölinu saman og dreifið yfir ávextina og súkkulaðið.
7. Bakið við 180°C í 20 - 30 mínútur.

Borið fram með ís eða þeyttum rjóma.

Heitur bláberjaréttur

5 dl bláber
1 dl sykur

3 ½ dl hveiti
½ tsk salt
125 g smjörlíki, lint
90 g saxað rjómasúkkulaði
90 g saxað Pipp súkkulaði eða After Eight

1. Setjið bláberin í botninn á smurðu, eldföstu móti.
2. Stráið helmingnum af sykrinum yfir bláberin.
3. Setjið afganginn af hráefninu saman í skál og blandið saman.
4. Bakið við 175°C í 25 - 30 mínútur.

Borið fram með ís eða þeyttum rjóma.

Heit brauðterta

¼ dós ananskurl
1 dós beikon smurostur
4 msk sýrður rjómi, 10 - 18%
salt, pipar, arómat eftir smekk
2 stk rauðar paprikur
12 sn skinka (einnig má nota afgang af hamborgarhrygg, um 250 g)
200 g ferskir sveppir
1/3 stk blaðlaukur (púrrulaukur) (hvíti hlutinn)
4 stk brauðtertubrauði
Rifinn ostur

1. Hellið safanum af ananaskurlinu.
2. Smurosturinn, sýrði rjóminn, ananaskurlið og kryddið er sett í pott og brætt saman.
3. Saxið paprikuna og skinkusneiðarnar, sneiðið sveppina og blaðlaukinn.
4. Grænmetinu og skinkunni er hrært saman við og látið hitna.
5. Skiptið blöndunni í þrjá hluta, sem smurt er ofan á þrjú brauðtertubrauð.
6. Leggið brauðtertubrauðin saman í samloku og stráið rifunum osti og paprikukryddi yfir efsta brauðið.
7. Bakið þar til osturinn er bráðnaður í u.þ.b. 25 mínútur.

Hrísgrjónaréttur með kjúklingi

2 bolli hrísgrjón, soðin
2 msk ISIO-4 jurtaolía
3 - 4 stk kjúklingabringur
1 stk rauð paprika
1 stór laukur
15 ferskir sveppir

1. Hrísgrjónin eru soðin eftir leiðbeiningum á pakkanum.
2. Kjúklingurinn er skorinn í strimla og steiktur í jurtaolíunni á pönnu.
3. Saxið paprikuna og laukinn og sneiðið sveppina.
4. Steikið grænmetið á pönnu þar til laukurinn er glær.
5. Blandið öllu saman í stóra skál.

Sósa

2 dl vatn
1 stk kjúklingateningur
2 msk chilisósa
2 msk sojasósa
1 tsk sósujafnari

1. Setjið allt hráefnið í pott og látið sjóða þar til blandan hefur samlagast vel.
2. Þykkið með sósuþafnara.
3. Smakkið til með kryddinu.
4. Berið sósunu fram með kjúklingasalatinu.

Spergilkáls brauðréttur

½ stk formbrauð (hvítt)
1 stk rauð paprika
10 sn skinka (einnig má nota afgang af hamborgarhrygg, um 200 g)
200 g ferskir sveppir
200 g spergilkál (brokkaál)
1 msk ISIO-4 jurtaolía
1 gullostur
½ lítri rjómi

1. Skerið brauðið í teninga og stráið í botninn á smurðu eldföstu móti.
2. Saxið paprikuna og skinkuna í teninga, sneiðið sveppina og hlutið spergilkálið í sundur.
3. Hitið olíuna á pönnu og léttsteikið grænmetið í nokkrar mínútur.
4. Dreifið steikta grænmetinu yfir brauðið.
5. Bræðið gullostinn og rjómann saman í potti, hrærið í þar til sósan er kekkjalaus.
6. Hellið ostasósunni yfir grænmetið.
7. Bakið við 180°C í 30 mínútur og berið fram með rifsberjahlaupi.

Hægt er að búa réttinn til daginn áður og geyma inn í kæli.

Sveppabrauð með skinku

500 g sveppir
75 g smjörlíki
3 dl rjómi
1 tsk salt
1 tsk sítrónusafi
4 tsk kartöflumjöl
½ stk formbrauð (hvítt)
15 sn skinka (einnig má nota afgang af hamborgarhrygg, um 300 g)
½ dós ananabitar, niðursoðnir
Rifinn ostur

1. Sneiðið sveppina.

2. Hitið saman í potti smjörlíkið og rjómann, bætið sveppunum, saltinu og sítrónusafanum út í.
3. Látið sjóða í um 10 mínútur.
4. Kartöflumjölið er hrært út með köldu vatni og blandað saman við volga blönduna.
5. Skerið brauðið í teninga og setjið í smurt, eldfast mót.
6. Hellið jafningnum yfir brauðið og stráið skinkbitunum þar yfir.
7. Hellið safanum af ananasnum og dreifið honum og rifnum osti yfir.
8. Bakið við 175°C í 20 mínútur.

Skinkuhorn

500 g hveiti
3 tsk flórsykur
1 tsk salt
50 g þurrger
100 g smjörlíki
3 dl vatn



1. Blandið öllum þurrefnum saman í skál.
2. Bleytið í með smjörlíkinu og vatninu og hnoðið saman í mjúkt deig.
3. Látið hefast á volgum stað undir rökum klút í um 1 klst.

Fylling

125 g blaðlauks smurostur
250 g beikonostur
200 g skinka

1. Bræðið smurostinn og skinkubitana saman í potti þar til kekkjalaust. Hrærið í af og til á meðan.
2. Fletjið deigið út þannig að það myndi hring.
3. Smyrjið fyllingunni á deigið.
4. Skerið deigið í 12 þríhyrninga og rúllið hverjum bút upp þannig að það myndist horn.
5. Penslið með mjólk.
6. Bakið við 180°C í 10 - 15 mínútur.

Tartalettur með hangikjöti (8 - 10 tartalettur)

100 g smjörlíki
100 g hveiti
150 - 200 g af hangikjöti, smátt skorið
1 dós (200 g) grænar baunir frá ORA
8 - 10 tartalettur

1. Setjið smjörlíkið og hveitið saman í pott og hrærið saman í jafning.
 2. Þynnið með baunasafanum eftir þörfum.
 3. Skerið hangikjötið í hæfilega stóra bita og takið burtu mestu fituna.
 4. Hrærið hangikjötinu saman við jafninginn.
 5. Bætið að lokum grænu baununum saman við og hrærið lauslega saman.
 6. Setjið fyllinguna í tartaletturarnar.
 7. Hitið tartaletturarnar við 180°C í 10 mínútur stuttu áður en þær eru bornar fram.
- ATH: Hægt er að gera fyllinguna daginn áður og setja í tartaletturarnar stutt áður en þær eru bakaðar.

Tartalettur með humri og rækjum (12-14 tartalettur)

1 súputeningur
50 g smjör
1 dl hveiti
1 peli rjómi
sítrónupipar eftir smekk
1 tsk picanta krydd
½ dós sveppir, niðursoðnir
200 g rækjur
200 g humar
½ dós grænn aspas, niðursoðinn
12 - 14 tartalettur

1. Súputeningurinn er leystur upp í vökvanum sem kemur af aspasinum, u.þ.b. 2 dl.
 2. Setjið smjörið og hveitið í pott og bakið upp jafning með vökvanum, rjómanum og kryddinu.
 3. Hrærið sveppunum saman við. (Skerið rælgurnar ef stórar)
 4. Skerið fiskmetið í um 2 cm bita og hrærið varlega saman við.
 5. Bætið aspasnum að lokum saman við og hrærið lauslega saman.
 6. Setjið fyllinguna í tartaletturarnar.
 7. Hitið tartaletturarnar við 180°C í 10 mínútur stuttu áður en þær eru bornar fram.
- ATH: Hægt er að gera fyllinguna daginn áður og setja í tartaletturarnar stutt áður en þær eru bakaðar.

Tartalettur með skinku (10 - 12 tartalettur)

100 g smjörlíki

100 g hveiti

12 sn skinka (einnig má nota afgang af hamborgarhrygg, um 250 g)

1 dós sveppir, niðursoðinn

1 dós (100 g) grænn aspás, niðursoðinn

10 - 12 tartalettur

1. Setjið smjörlíkið og hveitið saman í pott og hrærið saman í jafning.
2. Þynnið með aspás- og sveppasafanum eftir þörfum.
3. Saxið skinkuna í teninga og hrærið saman við jafninginn ásamt og sveppunum.
4. Bætið að lokum aspásnum saman við og hrærið lauslega saman.
5. Setjið fyllinguna í tartalettur.
6. Hitið tartalettur við 180°C í 10 mínútur stuttu áður en þær eru bornar fram.

ATH: Hægt er að gera fyllinguna daginn áður og setja í tartalettur stutt áður en þær eru bakaðar.

Brauð, gerðakstur og brauðréttir

Bolludagsbollur

900 g hveiti

1 ½ bréf þurrger

2 dl sykur

6 dl vatn eða mjólk, volgt

2 dl olía td.ISIO4 jurtaolía

2 tsk kardimommudropar

1. Blandið þurrefnum saman í skál.
2. Hitið vatnið eða mjólkina en látið ekki sjóða.
3. Bætið olíunni og dropunum saman við deigið alveg í lokinn
4. Hnoðið deigið saman í höndunum.
5. Látið deigið hefast á volgum stað undir rökum klút þar til það hefur tvöfaldast eða í um 1 ½ klst.
6. Skiptið deiginu í litlar bollur, raðið á bökunarpappír á bökunarplötu og látið hefast aftur undir rökum klút í u.þ.b. 30-40 mínútur.
7. Penslið með mjólk.
8. Bakið við 210°C í um það bil 12-15 mínútur.
9. Setjið allt tilheyrandi á bolluna, glassúr, þeyttan rjóma og sultu.

Flatkökur

6 bollar hveiti

2 bollar haframjöl

8 dl soðið vatn

1 tsk salt

1. Blandið öllu hráefninu saman í skál.
2. Hnoðið deigið varlega saman. Gott er að vera í einnota hönskum þar sem deigið er heitt.
3. Mótið kringlóttar kökur u.þ.b. 7x7 cm í þvermál.
4. Steikið eina köku í einu á eldavélarhelli.

Betra er að steikja kökurnar úti í bílskúr eða á svölum þar sem það myndast mikill reykur við steikinguna.

Gersnúðar

900 g hveiti

50 g pressuger eða 1 bréf þurrger

2 dl sykur

1 tsk salt

2 dl olía

6 dl vatn, volgt (hitað í katli eða potti) eða mjólk

2 tsk kardimommudropar

kanilsykur

1. Blandið þurrefnunum saman í skál og bleytið í með olíunni, volgu vatni eða mjólkinni og dropunum.
2. Hrærið deigið saman í höndunum og látið hefast á volgum stað undir rökum klut í um 1 klst.
3. Fletjið deigið út á hveitiborna borðplötu og penslið með mjólk eða olíu.
4. Stráið kanilsykri yfir.
5. Rúllið deigið upp í langa, mjóa rúllu og skerið í u.þ.b. 2 cm sneiðar, penslið með mjólk.
6. Raðið snúðunum með góðu millibili á bökunarpappír á bökunarplötu.
7. Látið snúðana hefast á volgum stað, undir rökum klút, í um 30 mínútur áður en að þeir eru bakaðir.
8. Bakið við 185°C í 15 mínútur.

Gervínarbrauð

850 g hveiti

50 g þurrger

1 ½ dl sykur

½ tsk salt

5 dl mjólk

150 g smjörlíki eða um 1,2 dl olía

2 tsk kardimommuduft eða dropar

Rabarbarasulta

1. Blandið öllum þurrefnum saman í skál.
2. Hitið mjólkina og smjörlíkið saman í potti.
3. Hrærið vökvanum saman við þurrefnin og hnoðið deigið létt saman í kúlu.
4. Látið deigið hefast á volgum stað undir rökum klút í um 2 klst.
5. Skiptið deiginu í tvennt, setjið á hveitiborið borð og fletjið hvorn hluta út í lengju sem eru um það bil 10-14 cm á breidd. Það gæti þurft að gera fleiri en eina slíka lengju.
6. Smyrjið rabarbarasultunni á deigið, en samt ekki alveg út á brúnirnar.

7. Brjótið upp á deigið þannig að samskeytin séu á miðjunni og það má alveg sjást í smá sultu á samskeytunum.
8. Penslið yfir með mjólk.
9. Bakið við 185°C í 20-30 mínútur.
Vínabrauðið er látið kólna, þá er bleikum eða brúnum glassúr smurt á vínabrauðin.

Hvítlauksbrauð

6 dl volgt vatn
1 ½ msk þurrger
1 kg hveiti
3 tsk salt

1. Setjið vatnið og gerið í skál og látið standa í um 3 mínútur eða þar til það fer að freyða.
2. Þurrefnunum er hrært saman við í smáum skömmtum og deigið hnoðað saman í höndunum.
3. Setjið deigið í hveitistráða skál og leggið rakan klút yfir og látið hefast á volgum stað í um 2 klst.
4. Skiptið deiginu í fjóra jafna hluta og mótið brauð úr því.
5. Skerið rauf í toppinn á hverju brauði og smyrið hvítlauksmauki eða sólþurrkuðum tómötum þar ofan í.
6. Látið hefast á volgum stað undir þurru viskustykki á smjörpappír í 30 mínútur.
7. Bakið við 190°C í 30-45 mínútur.

Kaldur brauðréttur

½ dós ananaskurl
1 ½ dós sýrður rjómi 10-18%

1. Látið vökvann renna af ananasnum.
2. Hrærið saman sýrðum rjóma og ananskurli.

½ þúrrulaukur (blaðlaukur), hvíti hlutinn
1 rauð paprika
1 græn paprika
1 camembert ostur
½ fínt brauð (gætið þess að það sé eggjalaust)
15 stk blá vínber
500 gr rækjur

1. Saxið blaðlaukinn og paprikuna.
2. Skerið camembert ostinn í litla bita og skerið brauðið í teninga.
3. Skolið vínberin og skerið þau í tvennt, hreinsið steinana úr.
4. Látið allan vökvann renna af rækjunum.
5. Blandið öllu saman í skál og hrærið sósunni saman við.

Kardimommubitar

50 g pressuger

1 dl sykur

1 tsk salt

900 g hveiti

5 dl mjólk

100 g smjör

Mjólk

Kanilsykur

Fylling

150 g smjör, mjúkt

1 ½ dl sykur

2-4 tsk kardimommudropar

Perlusykur

1. Blandið öllum þurrefnum saman í skál.
2. Mjólkinn og smjörið er brætt saman í potti við vægan hita.
3. Hellið vökvanum yfir þurrefnin og hnoðið saman í höndunum í mjúkt deig.
4. Látið deigið hefast á volgum stað undir rökum klút í 1½ klst.
5. Skiptið deiginu í tvennt, setjið á hveitiborið borð, og fletjið hvorn hluta út í ferkantaða köku, 65x30 cm.
6. Penslið með mjólk og stráð svo kanilsykri yfir.
7. Leggið deigið saman langsum og skerið lengjuna í bita.
8. Setjið á plötu klædda bökunarpappír.
9. Breiðið rakan klút yfir og látið hefast á volgum stað í u.þ.b. 45 mínútur.
10. Hitið ofninn í 250°C, penslið bitana með mjólk og stráðið perlusykri yfir.
11. Bakið í 7-12 mínútur.

Olíufbrauð

6 dl vatn, volgt
1 ½ msk þurrger
1 kg hveiti
3 tsk salt

1. Setjið vatnið og gerið í skál og látið standa í um 3 mínútur eða þar til það fer að freyða.
2. Þurfnunum er hrært saman við í smáum skömmtum og deigið hnoðað saman í höndunum.
3. Setjið deigið í hveitistráða skál og leggið rakan klút yfir og látið hefast á volgum stað í um 2 klst.
4. Skiptið deiginu í fjóra jafna hluta og mótið brauð úr því.
5. Saxið svartar olífur og sólþurrkaða tómata smátt.
6. Skerið rauf í toppinn á hverju brauði og stráið tómötunum og olífunum þar ofan í.
7. Látið hefast á volgum stað undir rökum klút á smjörpappír í 30 mínútur.
8. Bakið við 200°C í 25-35 mínútur.

Skonsur

250 g smjörlíki, lint
4 dl köld mjólk
8 dl hveiti
2 msk lyftiduft
4 dl kalt vatn
2 tappar vanilludropar
1-2 bollar af grjónagraut (t.d. afgangur)
½ bolli rúsínur (má sleppa)

1. Blandið öllum þurfninum saman í skál.
2. Hrærið vökvanum saman við.
3. Hrærið grjónagrautnum og rúsínunum saman við.
4. Bakið skonsurnar eins og pönnukökur á pönnu.

Gott er að bera skonsurnar fram sýrópi.

Snúðar í móti

5 dl mjólk, volg
2 bréf þurrger
1 tsk salt
1 ½ dl sykur
150 g smjör, brætt eða 1,2 dl olía
800 g hveiti

Fylling

100 g smjör, brætt
1 ½ dl sykur
3-4 msk kanill

Síróp

50 g smjör
½ bolli púðusykur
2 msk síróp
1 msk vatn

saxaðar valhnetur

1. Hitið mjólkina þar til hún er volg (38°C) og leysið gerið upp.
2. Bætið saltinu, sykrinum og smjörinu saman við.
3. Setjið helminginn af hveitinu út í og hrærið vel.
4. Stráið afgangnum af hveitinu yfir og hnoðið saman.
5. Gerið kúlu úr deiginu og látið það hefast í um 40 mínútur á volgum stað undir rökum klút.
6. Blandið smjörinu, sykrinum og kanilnum saman í pott, hitið og hrærið saman á meðan blandan hitnar.
7. Fletjið deigið út í smurt, ferkantað form.
8. Rúllið deiginu upp frá breiðari enda formsins, skerið í sneiðar og raðið þeim með góðu millibili í formið.
9. Látið hefast í 30 mínútur á volgum stað undir rökum klút.
10. Lagið sírópið með því að blanda öllu hráefninu saman í pott og hita það saman. Hrærið vandlega í á meðan.
11. Bakið snúðana í 10 mínútur við 225°C, hellið þá sírópinu yfir, stráið valhnetunum yfir og bakið áfram í 10 mínútur.

Salat uppskriftir

Kalt sjávarréttasalat

250 g rækjur
250 g skelfiskur t.d. humar
¼ dós maísbaunir
1 stk stór rauð paprika

Sósa

1 ½ bolli sýrður rjómi 10 – 18%
1 dós sweet relish
½ tsk hvítlaukssalt
2 tsk karrý

1. Setjið skelfiskinn í sigti og látið allan vökvann renna af.
2. Látið safann renna af maísnum.
3. Saxið paprikuna.
4. Blandið öllu saman í skál.
5. Hrærið sýrða rjómann út með gaffli svo hann verði kekkjalaus.
6. Hrærið sýrða rjómanum og sweet relish saman í skál og smakkið til með kryddinu.
7. Hrærið sósunni varlega saman við skelfiskinn og grænmetið og berið fram kalt.
8. Borið fram með soðnum hrísgrjónum og ristuðu brauði.

Kjúklingasalat

4 kjúklingabringur
Hvítlaukssalt
½ dl barbeque sósa

2 pokar blandað salat
1 box kirsuberjatómatar
1 stk rauðlaukur, frekar stór
1 stk avokadó (lárpera)
1 krukka fetaostur
1 poki furuhnetur (ristaðar)
½ poki blár Doritos snakk

1. Skerið bringurnar í litla strimla, kryddið með hvítlaukssalti og steikið á pönnu.
2. Hellið ½ dl af barbequesósu yfir þegar búið er að steikja kjúklinginn og veltið honum upp úr sósunni svo hann húðist vel.
3. Skerið allt grænmetið smátt nema tómatararnir þeir eru hafðir heilir eða hálfir.

4. Látið olíuna renna af fetaostinum og geymið olíuna. Saxið fetaostinn í tvennt.
5. Blandið öllu nema kjúklingunum og Doritosflögunum saman í stóra skál.

Sósa

3 stk hvítlauksrif
Olían af fetaostinum
1 dl ólífuoía
½ dl af balsamikedik

1. Pressið hvítlaukinn.
2. Blandið öllu sem á að fara í sósuna saman í skál.
3. Sósunni, kjúklingabringunum og snakkinu er blandað saman við salatið 30 mínútum áður en það er borið fram og borið fram kalt með snittubrauði eða grófu brauði.

Köld Svövu sæla

200 g rækjur
½ stk agúrka
3 stk tómatar
1 stk púrrulaukur (blaðlaukur) lítill (hvíti hlutinn)
1 stk gul paprika
1 stk græn paprika
½ dós ananasbitar, niðursoðnir
¾ stk formbrauð (hvítt) skorið í teninga

1. Skerið allt grænmetið smátt og blandið saman í skál.
2. Hellið safanum af ananasnum og blandið bitunum og brauðteningunum saman við grænmetið.

Sósan

2 dósir (400 g) sýrður rjómi 10 – 18%) eða eggjalaust mæjónes
½ dl ananassafi

1. Hrærið sýrða rjómann út með gaffli svo hann verði kekkjalaus.
2. Hrærið ananassafann saman við.
3. Hrærið sósunni varlega saman við salatið í skálinni.

Hátíðar Ostasalat

½ dós ananaskurl, án safa
1 ½ - 2 dósir sýrður rjómi (10 - 18%)
1 stk rauð paprika
1 stk græn paprika
¼ stk púrrulaukur (blaðlaukur)
1 stk mexicoostur
1 stk hvítlauksostur
Vínber að vild

1. Látið allan safann renna af ananasnum.
2. Hrærið sýrða rjómann út með gaffli svo hann verði kekkjalaus.
3. Hrærið sýrða rjómanum og ananasnum saman í skál.
4. Saxið paprikuna, skerið púrrulaukinn í sneiðar og ostinn í teninga.
5. Skerið vínberin í tvennt og hreinsið úr þeim steinana ef þarf.
6. Blandið öllu saman í skál og berið fram kalt.

Ostasalat Betu

1 stk Mexicoostur
1 stk lítill rauðlaukur
5 sn Salami pylsa eða önnur bragðmikil pylsa
1 - 1½ dós sýrður rjómi, 10 - 18%
Blá vínber eftir smekk

1. Skerið ostinn í bita, saxið rauðlaukinn og skerið vínberin í tvennt og hreinsið steina úr ef þarf.
2. Skerið salami í teninga.
3. Hrærið sýrða rjómann út með gaffli svo hann verði kekkjalaus.
4. Blandið öllu nema vínberjunum saman í skál og hrærið vandlega saman.
5. Stráið vínberjunum yfir í lokinn, berið fram kalt.

Ólífusalat

- 1 krukka fetaostur í saltlegi (án olíu)
- 1 krukka svartar ólífur
- 6 stk ferskir tómatar
- 3-6 stk hvítlauksrif
- 1 krukka rautt pesto

1. Setjið fetaostinn í sigti og látið vökvann eða olíuna renna af. Ath hægt er að kaupa fetaost í saltlegi og hentar það betur í þessa uppskrift. Annars má geyma olíuna af ostinum.
2. Setjið ólífurnar í sigti og látið vökvann renna af.
3. Fetaosturinn, ólífurnar og tómatararnir er brytjað mjög smátt.
4. Pressið hvítlaukinn.
5. Setjið allt saman í skál og hrærið pestóinu saman við.
6. Borið fram með snittubrauði og fersku blaðsalati með furuhnetum.

Rækjur með tómötum

- 600 g rækjur
- 1 stk púrrulaukur (blaðlaukur)
- 2 stk tómatar (einnig má nota kirsuberjatómata, 1 öskju)
- 1 stk græn paprika
- 1 stk rauð paprika

Kryddlögur

- 3 msk ólífuolía
- 2 msk tómatasósa
- safi úr einni sítrónu
- 1 tsk chayenne pipar
- pipar og salt eftir smekk



1. Sneiðið blaðlaukinn, skerið tómatauna í báta eða tvennt ef kirsuberjatómatar og skerið paprikuna í hæfilega stóra bita. Blandið saman í skál.
2. Blandið öllu sem á að fara í kryddlögin saman í skál og smakkið til með kryddinu.
3. Hellið saman við grænmetið og látið standa í kæli u.þ.b. 2 klst.
4. Borið fram með snittubrauð eða ristuðu brauði.

Rækjuréttur Stínu

600 g rækjur

1 ½ bolli pastaskrúfur, ósoðnar (eggjalaust)

1 stk stór rauð paprika,

½ stk melóna

½ stk púrrulaukur (blaðlaukur) hvíti hlutinn

10-15 stk blá vínber, steinlaus

Sósa

1 ½ box sýrður rjómi 10 – 18%

1 msk sætt sinnep

1 tsk sterkt sinnep

1-2 msk hunang

1. Setjið rækjurnar í sigti og látið allan vökva renna af þeim.
2. Sjóðið pastað og kælið undir rennandi köldu vatni.
3. Saxið paprikuna og melónuna og sneiðið blaðlaukinn.
4. Skerið vínberin í tvennt og hreinsið úr þeim steinana ef þarf.
5. Hrærið sýrða rjómann út með gaffli svo hann verði kekkjalaus.
6. Hrærið sinnepinu og hunanginu saman við og smakkið sósuna til.
7. Blandið öllu saman í skál og berið fram kalt með grófu ristugu brauði sem forréttur.

Ýmislegt góðgæti.

Karamellugott

1 dl ljóst sýróp
1 dl sykur
1 dl rjómi
4 dl kornflex
1 dl kókosmjöl

1. Sírópið, sykurinn og rjóminn er sett í pott og látið sjóða við vægan hita í 15-20 mínútur.
2. Blandið kornflexinu og kókosmjölinu varlega saman við.
3. Setjið blönduna í muffinsform og kælið.

Kleinur

1 kg hveiti
1 bolli sykur
7 kúffullar tsk ger
750 ml súrmjólk
75 g smjörlíki, brætt
½ glas kardimommudropar

1. Blandið öllu hráefninu saman á skál og hnoðið saman í stutta stund.
2. Fletjið deigið út á hveitiborna borðplötu og skerið út kleinur með kleinujárni.
3. Steikið kleinurnar í feiti.

Kókoskúlur

100 g smjör
100 g sykur
150 g hveiti
75 g kókosmjöl
1 tsk hjartarsalt

1. Hrærið smjörinu og sykrinum saman í skál.
2. Bætið hveitinu, kókosmjölinu og hjartasaltinu út í. Ef deigið er mjög klístrað má bæta við hveiti.
3. Mótið litlar kúlur.
4. Bakið við 150°C í 20 mínútur.

Óskakaka

200 g flórsykur
250 g smjörlíki, brætt
3 msk kakó
1 tappi vanilludropar
½ pakki kornflex (250 -300 g)

1. Setjið allt hráefnið nema kornflexið í pott og hitið þar til smjörlíkið hefur bráðnað
2. Blandið kornflexinu varlega saman við í smáum skömmtum.
3. Setjið í muffins form eða þjappið í smurt kökuform og frystið.

Berist fram kalt eða hálffrosið.

Rice-krispieskökur

100 g smjörlíki
100-150 g sýróp
1 ½ plata suðusúkkulaði
½ pakki Rice Krispies

1. Setjið allt hráefnið nema Rice Krispies saman í pott.
2. Hitið þar til súkkulaðið hefur bráðnað.
3. Blandið Rice Krispies varlega saman við í smáum skömmtum.
4. Setjið í muffins form og kælið eða frystið.

Einnig er hægt að setja þetta í formkökuform og frysta. Setjið td. niðursneidda banana ofan á ásamt þeyttum rjóma og stráið súkkulaðispænum þar ofan á. Tertan þarf að standa í u.þ.b 15 mínútur við stofuhita áður en hún er borin fram, annars er erfitt að skera hana.

Súkkulaðikanilsnúðar

500 g hveiti
200 g sykur
200 g smjörlíki, lint
2 tsk ger
2 tsk salt
1 tsk hjartasalt
1 bolli súrmjólk með karamellubragði



1. Blandið öllu hráefninu saman í stóra skál og hrærið saman í höndunum þar til deigið er slétt og kekkjalaust.
2. Látið degið hefast á volgum stað undir rökum klút í um 1 klst.

3. Fletjið deigið út á hveitiborna borðplötu og penslið með mjólk eða olíu.
4. Rúllið deiginu upp, skerið í u.þ.b. 2 cm sneiðar og penslið með mjólk.
5. Snúðarnir eru látnir hefast í u.þ.b. 30 mínútur á plötunni undir rökum klút, áður en að þeir eru bakaðir.
6. Bakið við 180°C í 15 mínútur.
7. Penslið snúðana með bræddu suðusúkkulaði.

Vínarbrauð með glassúr

500 g hveiti
250 g sykur
3 tsk lyftiduft
½ tsk hjartarsalt
250 g smjörlíki, lint
1 bolli súrmjólk
1 tsk vanilludropar
Sulta

1. Blandið þurrefnum saman í skál.
2. Bætið vökvanum saman við og hnoðið saman í mjúkt deig.
3. Fletjið út í tvo renninga og smyrjið sultunni ofan á.
4. Brjótið deigið sitt hvoru megin inn að miðju.
5. Skerið í mjóar sneiðar og setjið á smurða bökunarplötu.
6. Bakið við 185°C í 15-20 mínútur, látið kólna.
7. Smyrjið bleiku og brúnu glassúrkremi ofan á.

Vöfflur

8 dl hveiti
2 msk lyftiduft
4 dl mjólk, köld
4 dl ískalt vatn
2 tappar möndludropar
250 g smjörlíki, brætt

1. Blandið öllum þurrefnunum saman í stóra skál.
2. Bætið vökvanum saman við og smjörlíkinu alveg í lokinn því annars vill deigið verða kekkjótt
3. Steikið vöfflurnar og berið fram með sultu, rjóma og brúnum glassúr, það gerir gæfu muninn

Eftirréttir

Hrísgrjónabúðingur

125 g grautar hrísgrjón, ósoðin
250 g suðusúkkulaði
60 g smjör
750 ml mjólk
125 g sykur
1 msk vanilludropar
300 ml rjómi

1. Sjóðið hrísgrjónin þar til þau eru fullsoðin og kælið undir rennandi köldu vatni.
2. Brjótið súkkulaðið og setjið í pott ásamt smjörinu, mjólkinni, sykrinum og vanilludropunum. Hitið við vægan hita og hrærið í þar til súkkulaðið hefur bráðnað og blandan samlagast vel.
3. Hrærið hrísgrjónunum saman við og hitið í um 30 mínútur, hrærið í af og til á meðan.
4. Þreytið rjómann og blandið honum varlega saman við hrísgrjónin með sleif, setjið í eftirrétta skálar og skreytið með rjómatoppi.

Sætur eftirréttur

1 appelsína
1 ½ epli
2 kíwí
2 bananar
7 jarðaber, fersk
10-15 döðlur
100 g suðusúkkulaði

1. Skerið ávextina smátt og blandið saman í fallega skál.
2. Skerið döðlurnar og súkkulaðið smátt og dreifið yfir réttinn.

Borið fram með ís og þeyttum rjóma.

Ananasfrómas

50 g sykur
½ dl ananas safi (hreinn úr fernu)
8-10 matarlímsblöð
1 lítil dós ananasbitar, geymið safann
½ L rjómi, þeyttur
150 suðusúkkulaði, saxað

1. Þeytið saman sykur og ananassafa í um 5 mínútur.
2. Leggið matarlímið í bleyti í vatni í u.þ.b. 5 mínútur, þá er því blandað saman við safann úr ananasdósinni og allt brætt í vatnsbaði.
3. Látið kólna þar til rétt volgt.
4. Blandið öllu saman við rjómann, einnig súkkulaðinu.
5. Sett í fallega desertskálar og skreytt með þeyttum rjóma.

Jarðaberjafrómas

4 dl rjómi, þeyttur
100 g sykur
1 ½ dós jarðaber
10 matarlímsblöð

1. Þreytið rjómann.
2. Setjið ½ dl af safanum úr jarðaberjadósinni saman við sykurinn og þeytið saman í um 5 mínútur.
3. Hrærið jarðarberjasykrinum varlega saman við þeyttan rjómann t.d. með sleikju.
4. Matarlímsblöðin eru látin liggja í vatni í um 5 mínútur. en tekið úr þegar það er orðið lint og blandað saman við restina af safanum úr dósinni og brætt. Látið kólna.
5. Þessu er svo hært saman við rjómann og súkkulaðið.
6. Hellið í fallega skál eða flott desertymót og skreytt með þeyttum rjóma og jarðarberjum.

Riz a la mande jólagrautur

200 g grautarhrísgrjón, ósoðin

4 dl vatn

1 L mjólk

100 g sykur

2 msk vanilludropar

200 g saxaðar möndlur

5 dl rjómi, þeyttur

1. Sjóðið hrísgrjónin í um 2 mínútur, hellið í sigti og skolið.
2. Setjið hrísgrjónin aftur yfir í pottinn ásamt mjólkinni, sykrinum og vanilludropunum.
3. Látið sjóða við vægan hita í 45 mínútur. Hrærið í öðru hvoru á meðan svo ekki brenni við í pottinum.
4. Kælið grautinn þar til hann er alveg orðinn kaldur.
5. Möndlunum og þeyttum rjómanum er hrært varlega saman við með sleikju.

1 stk. stór mandla er sett út í skálina.

Meðlæti: Kanilsykur og kirsuberjasósa

Jólaeftirréttur

2 epli

1 appelsína

2 bananar

1 stór vínberjaklasi

2 kíví

3 dl rjómi

2-3 msk flórsykur

1 msk vanillusykur

100 g suðusúkkulaði, saxað

1. Skerið ávextina í litla bita.
2. Skolið vínberin, skerið í tvennt og hreinsið steinana úr þeim ef með þarf, saxið.
3. Saxið súkkulaðið og geymið.
4. Þeytið rjómann og hrærið flórsykrinum og vanillusykrinum varlega saman við.
5. Blandið öllu saman í skál og dreifið súkkulaðinu yfir í lokin.

Stroh Ostakaka

Botn

300 g Homeblest hafrakex

150 g smjör, brætt

1 msk Stroh romm

1. Myljið kexið í matvinnsluvél
2. Blandið öllu saman og setjið í ostaköku form eða eldfast mót.
3. Kælið botninn svo hann harðni aðeins því þá er auðveldara að setja rjómaþönduna ofan á.

Rjómakrem

½ lítri rjómi, þeyttur

300 g rjómostur

150 g flórsykur

1. Þeytið rjómann.
2. Hrærið saman rjómaostinn og flórsykurinn og blandið varlega saman við þeytta rjómann.
3. Smyrjið þöndunni ofan á botninn og látið harðna inni í ískáp í u.þ.b. 20-30 mínútur.

200 g suðusúkkulaði

200 g sýrður rjómi

1. Bræðið súkkulaðið yfir vatnsbaði.
2. Hrærið í sýrða rjómanum með gaffli til að mýkja hann upp og til að hindra að hann kekkist.
3. Hrærið bræddu súkkulaðinu saman við sýrða rjómann t.d. með gaffli og látið kólna.
4. Smyrjið ofan á kökuna og skreytið með jarðaberjum, bláberjum, vínberjum og rífsberjum.