

Små godbitar att servera till kaffet på maten.

Välj en eller båda bottenarna. Skär mandelbotten i små fyrkanter (ca 3×3 cm) eller tag ut rundlar eller andra former med små mått. Dela sockerkakan på längden eller tvären. Doppa en del bitar i smält choklad (använd en djup skål). Välj fyllning och bred eller spritsa på den. Garnera med t ex mandelspån, nötkärnor, pistagemandel, flagad choklad, strössel, kanderade syrener, violer eller mimosa.

Sockerkaksbotten

25 g margarin
½ dl mjölk
1 ägg
1 dl socker
1 ½ dl vetemjöl
¼ tsk bakpulver

Smält margarinet och häll i mjölken.

Vispa ägg och socker pösigt. Tillsätt fett och mjölk och mjölet blandat med bakpulvret.

Fördela smeten i 30 småbrödsformar av papper. Grädda i 225° ugnsvärme ca 7 min.

Fyllningar

- Mjuk nougat
- Mandelmassa utrörd med pressad apelsin, 1 msk apelsinsaft till 100 g mandelmassa. Färga ev med hus-hållsfärg.
- Chokladtryffel: Koka upp 1 dl vispgrädde och blanda i 100 g mörk blockchoklad som får smälta. Låt kallna.

Minimousse-
formar

Smält mörk blockchoklad. Använd en tesked och täck insidorna på dubbla småbrödsformar av papper med choklad. Låt dem stelna i kylskåp. Tag bort papperen.

Gör en enkel chokladmousse. Smält vit blockchoklad och blanda med vispad grädde (50 g choklad till 1 dl grädde). Fyll chokladformarna och ställ dem kallt.

Mandelbotten

150 g mandelmassa,
gärna delikatess
75 g margarin
1 msk vetemjöl
1 krm bakpulver
1 ägg

Riv mandelmassan och blanda med alla övriga ingredienser. Gör en form av aluminiumfolie. Sätt den på en plåt och bred ut smeten i formen. Grädda i 175° ugnsvärme 10–12 min.

RÅD & RECEPT

Nr 4 • 1989

Efterrätter



 **PROVKÖKET**

Box 15200, 104 65 Stockholm
Tel 08-743 10 00

Yoghurtdessert med banan

5-6 portioner

1/2 dl vispgräddad naturlig yoghurt
3 bananer
rivet skal och saft av 1/2 citron
2-3 msk socker
1 äggvita

Vispa grädden och blanda den med yoghurten. Mosa bananerna och smaksätt dem med citronsocker. Blanda moset med gräddad och yoghurt. Vispa vitan till hårt skum och blanda ner den sist. Citronskal och servera desserten kall. Den är bäst nylagad.

Bananerna kan bytas ut mot djupfryssta eller färska ballon, mogna mango eller 1 liten burk persikor. Mosa frukten, det går lättast med matberedare.

Äppelkaka

5-6 portioner

300 g mandelmassa

1 citron

2 ägg

2 synliga äpplen

2 msk socker

1/2 msk kanel

Grovriv mandelmassan. Borsta citronen och riv av skallet. Blanda mandelmassan med ägg och

min.

200° ugnsvärme 15-20

Grädda mitt i ugnen i

tryck ner dem i smeten.

blandat med kanel och

skivor. Vänd dem i socker

äpplena i ganska tjocka

bort kärnhusen. Skär

Skala äpplena och tag

ten i en ugnssäker form.

citronskal. Bred ut sme-



Servera kakan ljust eller kall med lättvispad grädda eller glass.

Ändel-skorpor

Ca 60 st

100 g margarin
2 ägg
1 1/2 dl socker
3/4 dl (50 g) grov-hackad mandel
5 dl vetemjöl
1 1/2 tsk bakpulver
(1 tsk kanel)

Smält margarinet och låt det svalna. Vispa ägg och socker pösigt. Rör ner margari-

net, mandeln och mjölet blandat med bakpulvret och ev kanel.

Rulla 3 längder, lika långa som plåten, och lägg dem på plåt med bakplåtspapper. Platta till längderna lite.

Grädda i mitten av ugnen, i 200° ugnsvärme ca 12 min.

Skär längderna i smala sneda bitar. Lägg dem med snittytan upp och rosta dem i 175° ugnsvärme ca 5 min, vänd dem och rosta andra sidan ca 5 min.

I matberedare: Hacka i mandeln med stälkniven. Lägg i alla övriga ingredienser, margarinet ska vara mjukt, och blanda till en deg.



Ärbsärs-soppa

4 portioner

ca 1/2 l sura körsbär,

1 ex moreller

1 l vatten

1 1/2 dl socker

2 msk potatismjöl

Koka bären en stund

Koka upp dem med vatt-

net och tillsätt sockret.

de behöver inte kärnas ur.

Rensa och skölj bären,

och låt soppan få ett upp-

stråle under omrörning

Tillsätt redningen i en fin

kastullen från värmen.

med lite kallt vatten. Tag

Rör ut potatismjölet

sedan de spruckit.

Servera soppan kall, ev med lite vispad grädda och en skorpa till.

Frusen hallonsufflé

4–5 portioner

1 pkt djupfrysta hallon
(225 g) eller ½ l färska
hallon
saften av ½ apelsin
lite socker
1 äggvita
½ dl florsocker
2 dl vispgrädd

Vik smörgåspapper
dubbelt och linda en bred
remsa runt en form med
raka kanter (ca 6 dl) så
papperet står minst 5 cm
över kanten. Fäst papperet
med klämma eller snöre.

Pressa hallonen
genom en sil eller mosa
dem i matberedare och
tryck ev moset genom sil
så kärnorna kommer
bort.

Smaka av med apelsin,
de färska hallonen
med lite socker.

Vispa äggvitan. Blanda
ner florsockret och vispa
ytterligare någon minut.

Vispa grädden nästan
hård.

Blanda hallon, äggvita
och grädd och håll i
formen. Jämna till ytan
och täck med folie. Sätt
sufflén i frysen tills den är
hård.

Tag fram formen ca
15 min innan den ska
serveras. Garnera gärna
med hallon och servera
med t ex en mandelkaka.



Sylt- eller sirapspudding

4–6 portioner

ca 1 dl lös sylt t ex jord-
gubb eller hallon
eller ½–1 dl ljus sirap
2 dl vetemjöl
1 ½ tsk bakpulver
¾ dl socker
1–2 tsk vanillinsocker
50 g margarin
1 ägg
1 dl mjölk



Börja med
att smörja en rund form
(ca 1 l). Lägg sylt eller
sirap i botten på formen.

Blanda alla torra in-
gredienser. Smula sönder
margarinet i mjölbland-
ningen. Tillsätt ägg och
mjölk och rör ihop till en
smet. Häll den i formen.

Täck över och tillaga
på full effekt 2 min.

Vrid formen och tillaga
utan att täcka över ytterli-
gare 2–3 min. Låt pud-
dingen stå ett par min
innan den stjälpes upp.

Servera med varm eller
kall vaniljsås eller med
grädd.



I det engelska originalreceptet ska puddingen
ångkokas nästan ett par timmar – då känns mikrovågs-
ugnen som ett underverk!

4 portioner

4 msk mjölk
2 msk socker
rivet skal av 1 citron

Fyllning:

ca ½ dl hackade nötter
och ca ½ dl russin
eller

ca 2 dl sylt eller bär

Skilj på äggulor och vitor.
Vispa vitorna till hårt
skum i en ganska stor
skål.

Vispa ihop gulorna med
mjölk, socker och rivet
citronskal i en annan skål.
Vispa ner det i äggvite-
skummet.

Smält lite margarin i en
stekpanna på svag värme.
Häll i smeten och grädda
under lock på mycket svag
värme 5–6 min utan om-
rörning.

Strö över nötter och
russin och servera direkt
ur pannan. Eller bred över
sylt eller lägg på bär och
ev socker på den nygrä-
dade omeletten. Vik ihop
den och låt den försiktigt
glida över på ett fat. Sikta
ev över florsocker. Servera
genast.



4 portioner (8–10 crêpes)

1 ½ dl vetemjöl
1 krm salt
1 msk socker

1 ½ msk vanillinsocker

1 ½ msk kakao

3 dl mjölk

2 ägg

3–5 bananer

Blanda mjöl, salt, socker
och kakao i en skål. Häll i
hälften av mjölkken och
vispa till en jämn smet.
Vispa i resten av mjölkken
och äggen.

Bryn lite fett i en crêpe-
eller stekpanna. Häll i
knappt ½ dl smet. Vicka
på pannan så att smeten
rinner ut och täcker hela
botten. Vänd när ovan-
sidan stelnat och grädda
hastigt andra sidan. Lägg
pannkakorna i en trave.

Skala bananerna.
Rulla in en halv eller
fjärdedels banan i varje
pannkaka. Lägg dem
bredvid varandra på ett
ugnssäkert fat. Pensla

rullarna med smält mar-
garin. Sätt in fatet i 225°
ugnsvärme, i mitten av
ugnen och låt det stå
10–15 min.
Servera med halvtinat
glass.

Chokladcrêpes passar utmärkt på t ex barnkalas.
Pannkakorna kan gräddas i förväg.

