

Orð og myndir: Eydna Skaale

Livandi ljós og

Í nakrar vikur afturat fer tað bara at gerast alsamt myrkari, og vit hugna okkum innandura, baka, bjóða hvørjum øðrum til drekkamunn og tendra livandi ljós.

Átuligur adventskransur við fyra ljósum

Adventin er ein hugnalig tíð, og at sita í bleiktrandi glæmuni frá fyra livandi ljósum, sum standa í einum átuligum adventskransi, og fáa ein drekkamunn við familju ella vinum, er ein góður máti at skapa jólahugna.

Baka eittskapilsí, eina skuffikøku ella eina aðra turra kaku, t.d. eftir hesi uppskriftini, sum er úr »Matur og Matgerð«:

25 gr av bleytari ger
1 súpuskeið av sukri
1 dl av flógvari mjólk
1 egg
100 gr av margarini
250 gr av mjøli
prei: til ber eisini at ríva eitt sindur av appelsinskalið í deiggið fyri eyka smakk

Fylla:
3 súpuskeiðir av sukri
50 gr av smøri
1 egg
1 súpuskeið av kakao
1 teskeið av kaneli
50 gr av smátt skornum mandlum

Prei:
til ber eisini at blanda ein neva av rosinum uppí fylluna

Prei:
til ber eisini at gera eina fyllu av 150 gr av marsipani, 50 gr av smøri og 2 súpuskeiðum av florsukri. Til ber eisini at ríva eitt sindur av nougat omanyvir, áðrenn kransurin verður rullaður saman.

Rør gerina og sukrið. Knoða alt tilfarið saman og set at ganga. Rør

tilfarið til fylluna saman, meðan deiggið gongur. Mjølvað borðið og rulla deiggið út til avlangan fýrakant, sum svarar til ummálið á randforminum, smyr fylluna á og rulla saman frá tí longru síðuni. Smyr randformin og legg deiggið í hann. Set kransin at ganga, áðrenn hann verður bakaður. Bakast umleið 30 min í 225 stigum. Tá kakan er køld, skal hon pyntast við sáldum florsukri og ljósum

Tú skalt nýta:
25 gr av bleytari ger
4 súpuskeiðir av bleytari ger
1 dl av flógvari mjólk
2 egg
100 gr av margarini
250 gr av mjøli
50 gr av smøri
1 súpuskeið av kakao
1 súpuskeið av kaneli
50 gr av smátt skornum mandlum
Ein randform
Florsukur, ljós á spjóti og sloyfur av silkibandi til pynt. Minst eisini til at seta manchettir ella silvurpappír undir ljósini, so stearin ikki rennur niður á kransin.

Vælgagnist!

Prei:
Fyri at ljósini skulu kunna standa í kransinum, er neyðugt, at kakan er turr. Bakar tú kransin við skuffukødeiggi, sum er bleytari, kanst tú nýta ljós, sum hava verið tendrað áður og eru brend umleið í helvt, annars koppa tey í køkuni. Til ber sjálvandi eisini at nýta smærri ljós.

