



MYNDIR: REBEKKA RAFAEL

► mennist dygðin á blogginum eisini – og það sæst bæði aftur á tölunum yvir tey vitjandi, á talinum av fólkkum, sum dáma síðuna og av fólkkum, sum fylgja Cute Carbs á Instagram.

Tóra ger næstan allar uppskriftirnar sjálv. Hevur hon onkra hendinga uppskrift, sum ikki er hennara, so viðmerkir hon það altíð.

– Onkuntið geri eg alt heilt frá botninum sjálv. Onkuntið fái eg eitt hugskot, og so brúki eg langa tíð uppá research, har eg lesi einar 10 uppskriftir uppá ta køkuna, eg kundi hugsað mær at gjørt, áðrenn eg geri eg mína egnu útgávu, sigur Tóra og leggur flennandi afturat, – Onkuntið riggar það væl, og onkuntið fer køkan beint í skrell. Men soleiðis er, tá man roynir seg fram og spælir í køkinum.

Framvegis ein gleði

Það er lætt at ímynda sær, at tá tú hevur 70.000 vitjandi um mánaðin, so leggur það eitt ávíst trýst á, og at bloggurin tá skjótt kann kennast sum ein skylda, heldur enn ein gleði.

Men soleiðis sær Tóra ikki uppá það.

– Nei, það haldi eg ikki. Men sjálvandi vil eg gera nógv fyri, at bloggurin verður uppdateraður javnan. Ein góður bloggari er ein bloggari, sum ikki kann lata vera við at skriva og fortelja. Um hugurin ikki drívur verkið, so er bloggurin hareftir.

Tóra sigur, at hon fegin vil hava, at tey, sum vitja Cute Carbs finna íblástur, og tí er það alneyðugt, at það er greitt, at myndirnar og uppskriftirnar eru gjørdar, tí Tóra veruliga hevur hug til það.

Og íblásturin til at halda fram og finna uppá nýtt kemur allastaðni frá.

– Eg eigi nógvar kóikibøkur, sum eg lesi úr enda í annan, umframt at eg lesi fleiri amerikanskar bloggar. Eisini nýti eg »Pinterest« og »Foodgawker« fyri at finna íblástur – serliga til myndirnar. Eg fái eisini nógvan íbástur úr Føroyum og føroysku bindiklubbamentatnini.

Men meðan køkur, sukur og kaloriur mestsum eru banniorð í dagsins heilsufokuseraða samfelagi, so er Cute Carbs ein yvirflóð av øllum tí søta og synduga. Men Tóra hevur tó ikki fingið nakrar viðmerkingar fyri at ganga beint ímóti heilsustreyminum.

– Konseptið hjá mær er púra klárt – navnið merkir jú »søtar kolhydratir«. Eg havi ongantið fingið nakra heilsu-

fanatiska viðmerking, tí fólk vita, at það er það søta, sum er í sentrum.

– Það merkir ikki, at eg haldi, at vit skulu eta køkur hvønn dag, men tá vit skulu hugna okkum við einum góðum kaffimunni og køku, so skal kvaliteturin eisini vera í ordan, slær Tóra fast.

Tóra arbeiðir enn bara á netinum, men hon hevur ein dreym um at geva eina bók út við søtum syndum frá Cute Carbs.

– Það kostar nógv at geva eina bók út, men um rætta tilboðið kemur, so eri eg avgjørt klár.

Uppskrift frá Cute Carbs

Hvat kallar tú eina dessert við rabarbum, hyllublómusaft, jørðberum, bláberum og crumble omaná? Eg hugsí »Summar crumble«. Mær dámar so sera væl dessertir við crumble – samanrenningina av

tí fríska og súra – og so tí broyskna toppinum. Eitt gott prei, um tú skalt hava eina eyka leskiliga crumble dessert, er at nýta marcipan. Hevur tú ikki longu roynt það, er það eitt mást.

Summar crumble

Fyrst fruktin:

100 gr av jørðberum
50 gr av bláberum
100 gr av rabarbum
1 spsk av koncentraðari hyllublómusaft
1,5 teskeið av eplamjoli

Soleiðis gert tú:

- Sker rabarbur og jørðber í smá stykki
- Vent rabarbum, jørðberum og bláberum í sukri, eplamjoli og hyllublómusaft
- Fyll frukt í fyra smáar tertuformar
- Baka fruktina í 15 minuttir í 190 stigum

Síðani marsipan-deiggið:

50 gr av smøri
20 gr av sukri
40 gr av marsipani
1/2 dl av hveitimjoli
3/4 dl av havragrýni

Soleiðis gert tú:

- Elt alt tilfarið, inntil deiggið hongur lætt saman
- Legg crumble-deiggið omanyvir fruktina, og baka í 15-20 minuttir afturat.

Vælgagnist!

Njót leskiligu summer-dessertina, meðan hon er flógv – og borðreið við køldum súrróma ella róma



MYND: CUTCARBS.COM