



TIPP:
Baka bara ein platu við vatnbakkilsum í senn. Er ov nógvur bakstur í ovninum í senn, so verður tað ov fuktigt og tað kann oyðileggja deiggið

TIPP:
Vanligt er við sjokolátaglasuri omaná vatnbakkilsini, og at fylla tey við kakukremi, súltutoy og róma. Hóast tað smakkar væl, so eru nógvir ymiskir móguleikar, og best er at royna seg fram við tí, sum man dámar best

Góð ráð til væleydnaði vatnbakkils

Jórun Lassen Mørkøre, bakari, greiðir frá, at tá vatnið og smørið er kókað, er umráðandi at koyra mjølið í við tað sama og røra væl saman. Síðani skulu eggini í eitt og eitt. Tá tað verður rørt saman brúkar hon ikki pískirís men sleiv. Hon greiðir frá, at deiggið skal verða eitt sindur tjúkt, men ikki alt ov tjúkt.

Hóast tað óivað ber til at brúka skeið, tá deiggið verður koyrt á platuna, so er best at brúka ein sroytiposa, heldur hon.

Jórun Mørkøre staðfestir, at tað er av alstórum týðningi ikki at lata lúkuna á ovninum upp, áðrenn vatnbakkilsini eru liðugt bakaði. Verður lúkan upplatin, so søkka vatnbakkilsini saman.

Tilfar til á leið 8 vantnbakkilsi

- 2,5 desilitrar av vatni
- 125 gramm av smøri
- 125 gramm av hveitimjøli
- 3 stór egg

Mannagongd

Set ovnin á 200°

Koyr vatnið í eina grýtu, og fá tað upp á kók

Koyr smørið í vatnið og smelta tað

Sila mjølið niður í vatnið, tá tað kókar – so slepst undan, at klumpar eru í deigginum

Rør vatn, smør og mjøl saman, meðan grýtan enn stendur á kókiplátuni. Tað er umráðandi, at man skundar sær eitt sindur at røra mjølið í. Ansa eftir, at tað er væl rørt saman. Deiggið skal vera blankt og sleppa grýtuni

Lat síðani deiggið køla av í 15 minuttir

Rør síðani eitt egg í deiggið í senn. Tað er sera umráðandi, at tað verður rørt væl, áðrenn tað næsta eggid verður koyrt í. Deiggið skal ikki verða ov bleytt, og tað kann verða nokk við minni enn trimum eggum, men hendan uppskriftin plagar at passa væl

Rør síðani deiggið saman við eini sleiv, so deiggið samlast

Koyr deiggið í ein sroytiposa ella í ein frystiposa og klipp eina hjørnið av

Tak eina bakiplatu við bakipappíri á og sroyta á leið 8 vatnbakkilsir á platuna. Minst til, at vatnbakkilsi ganga og vaksa í ovninum, so lat gott pláss vera ímillum hvørt

Vatnbakkilsi er kart, tá tað er gyltið og ljósabrúnt. Tað skal ikki verða ov myrkt.

TIPP:
Vatnbakkilsini skulu køla av í fimm til 10 minuttir, áðrenn tey verða fyllt við róma, kakukremi og øðrum góðum

Fylla

HVÍT SJOKOLATA OG HINDBER Í PÍSKAÐUM RÓMA

Tilfar:
Rómi
Hindber
Hvít sjokoláta

Mannagongd:
Píska róman, mosa hindberini og rør tey í róman
Smetla ta hvítu sjokolátina í vatnbaði og smyr eitt sindur á vatnbakkilsini
Fyll vatnbakkilsini við hindberskúmi
Pynta við turkaðum hindberum

NUGGAKREM

Tilfar:
100 gram av nugga
1 ¼ dl av róma
2 ½ dl av róma
Florsukur omanyvir

Mannagongd:
Koyr Nugga og róma í eina grýtu og smelta tað saman
Koyr síðani blandingina í eitt ílat við loki, og set tað kalt í nakrar tímar
Tá tað er kalt verður tað pískað saman, soleiðis at tað verður til tjúkt krem
Pisa róman og koy í ein sroytiposa
Fyll vatnbakkilsini við nuggakrem, og sroyta róman í.
Stroy sila florsukur omanyvir

Kakumann úr vatnbakkilsum

Ynskir tú at gera ein kakumann, ístaðin fyri at gera fastalávintsbollar, so er mannagongdin tann sama, men tíðin í ovninum er longri. Hesin skal baka á leið í 40-45 minuttir. Tá hann er ljósabrúnur er hann liðugur.

