

Summardessertir

Tungar køkur við nógvum róma eru kanska ikki tað rætta at eta til dessert um summarið, og hóast ísurin er góður, so er onkuntíð gott at royna okkurt annað. Eingin ivi er um, at berini eru best hesa ársins tíð. Tí prenta vit her fimm frískar summardessertir frá trinesmatblogg.no.

Um frísk ber ikki eru at fáa, so ber eisini til at nýta fryst ber. So mugu tey tiðna fyrst og tað má renna av teimum eisini, áðrenn man fer í gongd.

NEKTARINIR Í APPELSINLAKA VIÐ HUNANGSKREMI

Visti tú, at man eisini kann grilla dessertina? Ger appelsinlakan og hunangskremi klárt, so er dessertin klár, so skjótt nektarinirnar hava ligið eina løtu á grillini. Ferskur kunnu eisini nýtast í staðin fyri nektarinir.

Tær tørvar:

4 til 6 nektarinir
1 appelsin
½ dl flótandi hunang

Honningkrem

6 ss matjogurt ella turkiskt jogurt
Flótandi hunang
Nøtir

Vaska appelsinina væl og turka hana. Rív skalið av henni. Kroyst saftina úr og lat saftina, skalið og meginpartin av hunanginum í eina lítla grýtu. Kóka varliga og rør til hunangurin er upploystur. Smakka at

við eitt sindur meiri av hunangi og set til síðis.

Sker nektarinina í tvey og tak steinarnar úr. Lat nektarinirnar liggja í appelsinlakanum í minst 30 minuttir, men helst longri, um tú hevur tíð. Vend nektarinunum av og á.

Rør í jogurtinum og smakka at við flótandi hunanginum. Rist nøturnar skjótt í eini turrari steikipannu og hakkað sær grovt.

Grilla síðani nektarinirnar á veikum ella miðal hita, eini tveir minuttir á hvørjari síðu. Um tað ikki er veður at grilla, so kunnu sær eisini steikjast á pannuni.

Legg nektarinirnar í skálir og borðreið saman við hunangskremi, restini av appelsinlakanum og hakkaðum nøtum.



GALETTE VIÐ SUMMARBERUM

Ein einføld terta, sum smakkar av sumri.

Deiggj

175 g hveitimjøl
1 ss sukur
¼ ts salt
150 g smør
2-3 ss kalt vatn

Berfylla

500 g av summarberum (td jarðber, bláber og hindber)
75 g sukur
1 sitrón
3 ss eplamjøl ella maizena
½ ts kardamumma
Eitt egg at pensla

Lat mjøl, sukur og salt í ein bolla og blanda væl. Sker smørið í bitar, lat í bollan og blanda til deiggið er eitt sindur klumput. Stoyt kalda vatnið í, til tú hevur eitt javnt og

fínt deigg, sum samlar seg saman. Set deiggið í køliskápið í minst ein tíma, gjarna yvir nátt.

Lat sukur, eplamjøl og kardamummu í ein bolla og rør væl saman. Reinsa berini og sker jarðberini í tvey ella fyra, stoyt so berini í sukurblandið. Lat rivið sitrónskal uppi í og rør væl saman.

Klæð eina bakiplátu við bakipappíri. Hell mjøl á borðið, stoyt deiggið út á borðið og rulla tað út. Ansa eftir, at tú nýtir nokk av mjøli, so at deiggið ikki setir seg fast. Rulla deiggið upp á kakurulluna og lyft tað síðani yvir á plátuna. Tað bilar ikki, um eggin verður eitt sindur ójovn, endaúrslitið verður kortini gott.

Stoyt berblandingina oman yvir botnin, men lat tað vera ein kant

upp á eini fimm til seks sentimetrar eftir allan vegin runt. Tá berini eru stroydd útyvir, faldar tú kantin inn yvir fyllið. Set galettuna í frystaran í eitt korter ella so, meðan tú hitar ovnin, so heldur hon skapinum betri. Um tú ikki frystir hana, er tað týðningarmikið at steikja hana beinanvegin. Í so fall má ovnurin tendrast áðrenn tú byrjar at gera deiggið.

Pensla kantin á tertuni við einum pískaðum eggi og stoyt perlusukur omanyvir. Galettin skal steikjast á 200 gradum (yvir- og undirhita) á niðastu hill í 35 – 40 minuttir, inntil hon er gyllin og gjøgnumstokt.

Lat hana kølna, áðrenn hon verður sett á borðið. Vaniljuísir ella honningkrem hóskar seg væl til hesa summardessertina.

