

SJOKOLÁTASJOKK

EG KENNI EIN KOKK. HANN EITUR MICHAEL OG HEVUR GJØGNUM ÁR OG DAG ARBEITT "HER OG DER OG ALLEVEGNE". AV SOMU ORSØK EIGUR HANN EINA ØTILIGA RÚGVU AV UPPSKRIFTUM; SUM SKILST Á LAGNUM – OG KANSKA IKKI SO LØGIÐ HELDUR, ER TAÐ NÆSTAN AT META SUM DIPLOMATI AT BIÐA UM EINA UPPSKRIFT FRÁ KOKKASTARVSFELAGI.

Eg havi stolið nakrar uppskriftir frá Michael. Havi vónina um, at ein skjønnan dag fari eg at vakna við bakiførleika!

Til tann dagurin kemur, haldi eg meg mest til uppskriftir uttan mjøl (hatta "mest" ljóðar so nonsjalant. Veruleikin: Eg baki 2-3 ferðir árliga & okkurt árið slettis ikki). Havi ein varhuga av, at mjøl er eitt vísindi fyri seg.

Bananrullukøkan hjá Jonhild

hevur bara eina súpuskeið av hveitimjøl í sær. Tí brúki eg hana sum botn, tá eg geri sjokolátasjokkið... 3. hvørt ár.

Til ber at gera smáar køkur, lagkøku – og allarhelst eisini aðrar útgávur. Eg haldi meg til fýrkantaða lagkøku; skeri botnin í helvt, um kakan skal verða stór, og í fýra, um eg havi hug til meira smakk av rabarbusúltutoyi.



BANANRULLUKØKU-BOTNURIN HJÁ JONHILD:

3 egg
175 gramm av sukri
35 gramm av eplamjøl.
1 súpiskeið av hveitimjøl.
1,5 súpiskeið av kakao
1 teskeið av bakipulvuri.

FRAMFERÐ:

Píska eggini og sukrið væl og virðiligani. Lat alt hitt í gjøgnum eina sálðu, og rør saman. Eitt sindur varið, so øll luftin ikki rýmir úr eggjamúgvuni. Smyr deiggið javnt á bakipapír, seg mitt í ovnin, og baka í 8 minuttir á 200 hitastigum. Hasir 8 minuttirnir eru at taka bókstavliga, um ovnurin er nøknlunda góður. Botnurin skal pakkast inn í viskustykki tá hann er flógvur – annars verður hann til eina stóra keks.

SJOKOLÁTAMOUSSE:

1 kopp av heitum, nýbryggjaðum kaffi. Ikki ein pinkulítlan kopp, men heldur ikki krússtødd. Styrki eftir smag & behag. 200 gramm av myrkari, hakkaðari luksussjokolátu. Í minsta lagi 70%. Her er ikki at spara, tað oyðileggur herligheitina. 2 hitaviðgjørdir eggjareyðar. 1/2 litur av róma.

FRAMFERÐ:

Lat sjokolátu og kaffi í ein lítlan bolla. Meðan tað stendur og smeltar, skulu eggjareyðar og rómi pískast – í hvør sínum bolla. Rómin skal pískast væl. So luftigur sum til ber – ansa bert eftir, at hann ikki gerst grýnutur. Eggini skulu eisini pískast væl, til liturin er ljósagulur. Rør róma og egg saman, varliga. Nú er sjokolátan allarhelst smeltað. Um onkur klumpur er í, lat fara. Tað ger tað næstan betri! Tak einar 3-4 rokaðar spísiskeiðir av eggjarómanum og rør tað saman við sjokolátakaffinum. Tá kølnar kaffið ordiliga, og so ber til at lata tað í bollan við eggjarómanum. Tað skal ikki rørast saman – bara vendast, til tað fær ein javnan lit. Set í køliskápi í nakrar tímar. Fyri at skorpa ikki skal koma á – koyr eitt sindur av filmi omaná moussina.

RABARBUSÚLTUTOY:

Fæst bíliga til keyps í flest øllum matvøruhandlum...har fáir eg mítt til vega. Ert tú ein av teimum, sum sjálvur gert egið súltutoy, so skal tað ikki vera hatta myrkabrúna slagið.

KØKAN:

Smyr súltutoy á botnin. Eitt hampuligt lag – so botnurin fær vætu og tað smakkast aftur. Tak moussina úr køliskápinum, rør varisliga eitt sindur í henni, og koyr á køkubotnin. Havi sæð, at onkur brúkar springform fóðraðan við filmi at halda øllum uppá pláss, men eg haldi at moussin er so mikið stív, at so ella so ber til at fáa eina hampuliga køku burturúr. Tað ger heldur onki, um hon er eitt sindur ljót – tað fer í gloyskurnar hav, tá tú hevur fingið smakkinn!

