

**upp
skriftin**

mortan@hamrabyrgi.com

Kokkar og kokka-
lærlingar í Føroyum
umframt útlendskir
stjørnu-kokkar skapa og
hugleiða um uppskriftir.

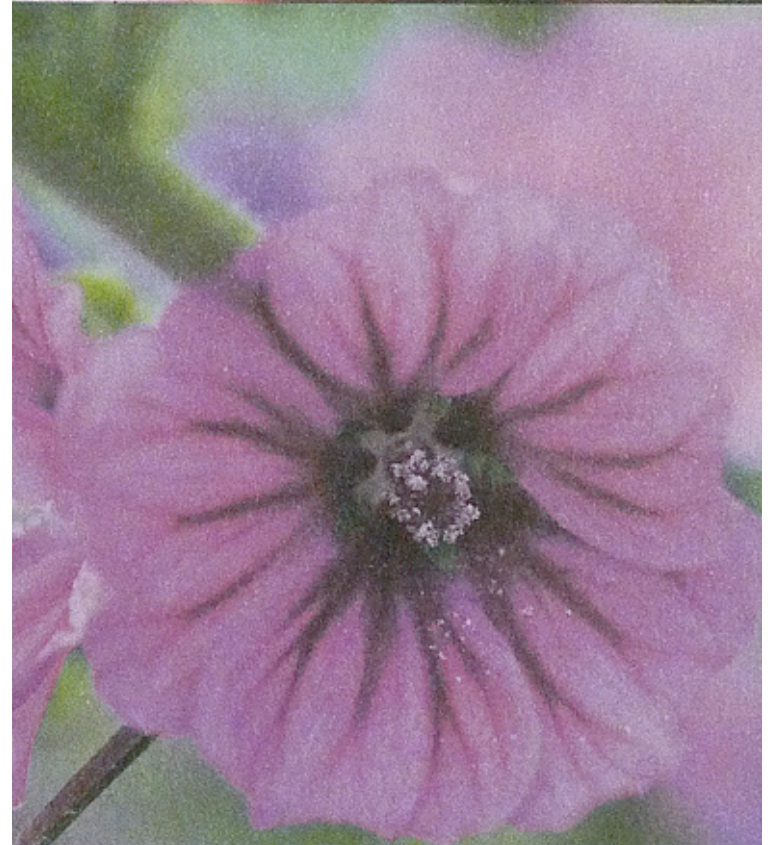
Oddvør Skarðhamar ger Sarah Bernhardt køkur

Í dag prenta vit uppskrift úr Køku- og dessert-dreymunum hjá Oddvør Skarðhamar. Havi altíð verið púra býttur í Sarah Bernhardt-køkum. Henda samansetingin við broysknum botni, mjúkum kremi og so tunnari sjokolátu, ið brotnar

millum tennirnar seti eg stóran prís uppá. Ein fullkomin køka. Men eg vil ráða fólki til at gera sær far um dygdina av rávørunum, ið tey keypa og nýta í uppskriftini. Myrk sjokoláta er ikki bara myrk sjokoláta. Líka ræðuligar sum vekao-plátur eru (ikki

etandi), líka fantastisk kann sjokoláta frá eitt nú Valrhona, Summerbird ella Lindt vera. Tað ger allan munin.

Vit lata orðið til Oddvør:



Oddvørsa Sarah Bernhardt

Mandludeggi:
200 g av finmalnum mandlum
1 tsk. rapsolju
220 g av flørnkri
3 eggjahvitar

Smørkrem:
60 g av sukri (3/4 dl)
3/4 dl av varni
3 eggjareyðar
150 g av smøri
1 spsk. av kakao

Harumframt:
75 g av myrkari sjokolátu
1 tsk. av rapsolju
(Gevur uml. 30 køkur)

Mandludeggi:
Blanda finmalnu mandlurnar saman við flørnsukrinum. Piska eggjahvitararnar heilt stívar og rør teir saman við mandlublandinum. Rør møguliga rapsolju í. Set smákokurnar á eina lættsmurda, mjølstroydda plátu ella plátu við bakipappiri. Baka á 175–200 stigum í uml. 15 minuttir, so at kokurnar fíla lit. Lat kólna eina løtu og tak tær so av plátuni við einum hvørsum knívi. Lat tær standa á eini kaldari rist.

Smørkrem:
Kóka vatn og sukur í uml. 15 minuttir við litlum hita og slökk fyrri hitanum, tá ið vatnið tjúknar og hevur hug at loypa saman. Piska eggjareyðarnar saman og stóyt tann herta sukurlegin í so hvørt. Lat blandingina kólna eitt sindur og koyr síðan smørið í. eina teskeið í senn. Rør væl alla tðina. Koyr kakaoapulvurið í og rør kremið, til tað er javnt. Lat kólna. Set sjokolátuna saman við oljun í imeðan. Smyr sjokolátukremið undir kokurnar. Set tær í kóliskápið í eitt korter og vend kremsiðuni í smeltaðu sjokolátini. Set kokurnar á bakipappir at turka, áðrenn etið verður.