



Smått och Gott  
Bakning  
med  
Monica Äikäs

Lönkan, 18.1 2012

## Innehållsförteckning

Pastejer 1 .....	3
Pastejer 2 .....	4
Havreflarn.....	5
Sockerkaka (tårtbotten).....	6
Gräddtårta .....	7
Kaneläss.....	8
Rulltårta .....	9
Tigerkaka (Marmorerad kaka) .....	10

## Pastejer 1

Färdig smördeg

2 dl grötris

3 dl vatten

ca 8 dl helmjök

½ tsk salt

en klick smör

600 g malet kött

2 gula lökar

2 ägg

1 brk smetana

svartpeppar, vitpeppar och eventuellt chili

ägg till pensling

Mät upp vatten och ris i en teflonkastrull

Koka under ständig omrörning tills riset har tagit upp all vatten.

Tillsätt mjölken och rör om tills gröten börjar puttra.

Låt gröten småkoka tills grynen är mjuka. Rör om så gott som hela tiden. Tillsätt saltet.

Bryn kött och finhackad lök i en stekpanna. Krydda.

Blanda risgrynsgröt och köttfärsblandning i en skål. Tillsätt äggen och smetanan. Smaka av.

Dela smördegen i kvadrater. Lägg fyllning på varje botten och pensla kanterna med vatten. Vik ihop pastejerna till en trekant. Nyp ihop eller tryck på med en gaffel.

Lägg pastejerna på en ugnsplåt

Grädda i 225 grader i mitten av ugnen ca 10-12 minuter.

## Pastejer 2

Färdig smördeg

1 ½ dl ris

1 hönsbuljongtärning

6 dl vatten

5 hårdkokta ägg

1 dl finhackad purjolök, vårlök eller gräslök

½ tsk salt

finhackad ansjovis eller romkräm efter smak

vitpeppar, paprikapulver och chilipulver efter smak

Koka riset i saltat vatten tills det är mjukt.

Koka äggen 10-12 minuter. Låt svalna, skala och finhacka eller mosa dem.

Blanda ihop alla ingredienser till fyllningen. Smaka av.

Dela smördegen i kvadrater. Lägg fyllning på varje botten och pensla kanterna med vatten. Vik ihop pastejerna till en trekant. Nyp ihop eller tryck på med en gaffel.

Lägg pastejerna på en ugnsplåt

Grädda i 225 grader i mitten av ugnen ca 10-12 minuter.

## Havreflarn

### **Ingredienser:**

75 g smör eller margarin

2 ½ dl havreflingor

1 ½ dl socker

(1 tsk vaniljsocker)

1 ägg

1 tsk bakpulver

1 ½ dl vetemjöl

Sätt ugnen på 200 grader.

Smält fett och håll över havreflingorna. Låt svalna.

Tillsätt sockret och ägget.

Blanda alla torra ingredienser och rör ner dem i smeten.

Klicka med två skedar blandningen på en plåt beklädd med bakplåtspapper. Lägg bara 6-8 klickar på varje plåt eftersom havreflarnen breder ut sig vid grädningen.

Grädda havreflarnen i mitten av ugnen ca 6-7 minuter.

Ta bort havreflarnen från plåten först när de svalnat något. De blir hårda då de kallnar.

## **Sockerkaka (tårtbotten)**

### **Ingredienser:**

4 ägg

så mycket socker att volymen motsvarar äggens volym

så mycket vetemjöl att volymen motsvarar äggens volym

(2 tsk bakpulver)

Sätt ugnen på 200 grader. Smörj och bröa en form.

Vispa ägg och socker vitt och pösigt.

Blanda bakpulvret med mjölet och sikta ner i äggsmeten.

Rör försiktigt om med en trägaffel.

Häll smeten i formen. Grädda kakan i den nedre delen av ugnen eller i mitten beroende på kakans storlek ca 20-30 minuter.

Stjälp upp kakan på ett jämnt underlag när den svalnat något.

## Gräddtårta

### **Ingredienser:**

sockerkaksbotten

1-2 dl ljus saft eller t.ex. pressad citronsaft med vatten och socker

sylt, mos eller bär

vispad grädde eller vaniljsås

Skär sockerkaksbotten i tre delar så att den översta är tunnast.

Fukta den understa delen av kaksbotten jämnt. Använd en pensel eller sked.

Bred ut sylt eller mos, bär eller fruktbitar och eventuellt vispad grädde på botten.

Lägg den mellersta kaksbiten ovanpå, fukta och bred ut fyllningen.

Lägg på den översta skivan och fukta vid behov.

Lägg ett skärbräde över kakan så att den blir jämn. Låt gärna stå i kallt.

Vispa grädden till glasyren och smaksätt den med socker och vaniljsocker.

Bred ut grädden över och på kanterna på tårtan.

Garnera tårtan.

## Kaneläss

### **Ingredienser:**

½ dl socker

100 g smör eller margarin

1 ägg (60 g)

ca 2 ½ dl vetemjöl

½ tsk bakpulver

(1/2 tsk kanel eller 1 tsk vaniljsocker)

Sätt ugnen på 175 grader.

Vispa fett och socker vitt och pösigt.

Blanda de torra ingredienserna i en skål och rör dem ned i smeten. Låt smeten gärna vila en tid i kylskåpet.

Baka ut degen till jämntjocka och lika långa stänger. Rulla stängerna i socker-kanelblandning och forma dem i s-form.

Grädda i mitten av ugnen ca 8-10 minuter eller tills de får en vacker färg.



## Rulltårta

### **Ingredienser:**

3 ägg  
1 dl socker  
1 dl vetemjöl  
½ dl potatismjöl  
(1 tsk bakpulver)

Fyllning: ca 2 dl mosade bär, sylt eller mos

Sätt ugnen på 225 grader. Smörj och bröa en form.

Vispa ägg och socker vitt och pösigt.

Blanda bakpulvret med mjölet och sikta ner i äggsmeten.

Rör försiktigt om med en trägaffel.

Bred ut smeten i en långpanna som är beklädd med bakplåtspapper.

Grädda i 225 grader mitt i ugnen ca 5-8 minuter

Strö lite socker eller skorpmjöl på ett bakplåtspapper och stjälp upp rulltårtsbotten på det. Lösgör bakplåtspappret som varit underlag.

Bred ut fyllningen och rulla genast ihop tårtan med hjälp av pappret. Sväng ner skarven.

Låt rulltårtan svalna inrullad i papper. Skär tårtan i skivor.

## Tigerkaka (Marmorerad kaka)

### **Ingredienser:**

200g smör eller margarin

1 ½ dl socker

3 ägg

2-3 tsk vaniljsocker

2 tsk bakpulver

1 ½ dl potatismjöl

1 ½ dl vetemjöl

2 msk kakao

2-3 msk grädde eller mjölk

Sätt ugnen på 175 grader. Smörj och bröa en form.

Vispa det rumsvarma fett och sockret vitt och pösigt.

Vispa ner ett ägg i taget under omrörning.

Blanda alla torra ingredienser och sikta ner dem i smeten.

Rör om med en trägaffel.

Lägg ungefär 1/3 av smeten i en annan skål. Blanda kakaon med grädden eller mjölken, häll blandningen genom en sil ner i smeten och rör om.

Häll hälften av den ljusa smeten i formen, sedan den mörka smeten och till sist resten av den ljusa. Stick därefter en gaffel genom smeten runt om så att kakan får ett marmorerat utseende.

Grädda kakan i nedre delen av ugnen 45-60 minuter.

Stjälp upp kakan efter att den svalnat en stund.