
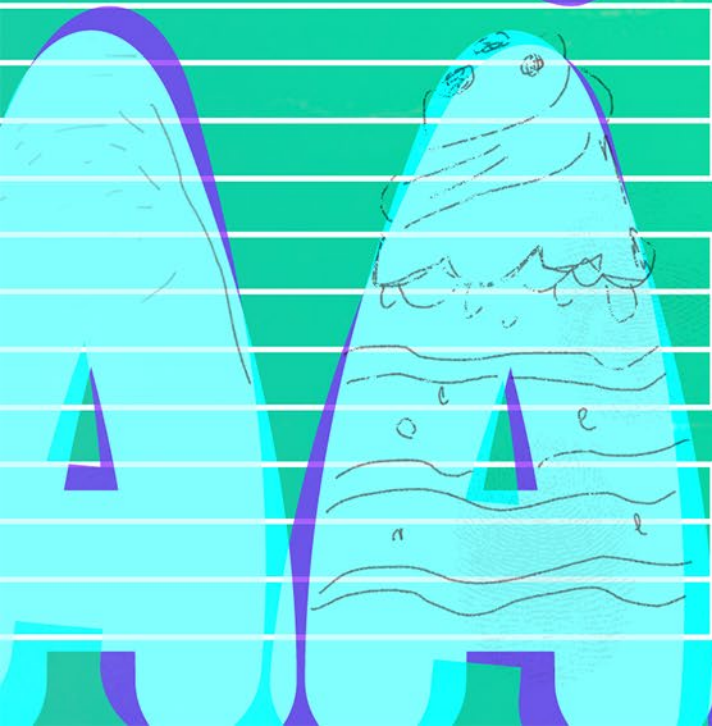


SKÚLAHEFTI

MIKS

Mínar
UPPSKRIFTIR 



MMMM

KING



ÚR FYRSTA PARTI
JÓN ANDRIASSON SÓLSKER
BENJAMÍN Í SKORINI

UPPSKRIFTIN

LAGKAKUFJES

VIÐ ÍBLÁSTRI ÚR FØROYSKU NÁTTURUNI

TILFAR

LAGKAKUBOTNAR

100 g mjøl
100 g eplamjøl
200 g sukur
4 egg
2 tsk bakipulvur

Fylla

1 pk róma
2 bananí
1 pk jarðber
60 g sjokoláta

Pynt

1 pk kokus
1 pk róma
Grøna fruktling
Svarta fruktling
Møg. sjokolátuknappar
tíl sparlarnar
1 pyntiseyð

MANNAGONGDIR

Botnarnir

Tendra ovnin á 220 stíga, lufthita.

Piska egg og sukur væl saman.

Lat eplamjøl og 2 tsk av bakipulvuri í og piska harðliga í 10 sek.

Lat deiggið í 2 formar og baka á 220 hitastíga í 8 min.

Fyllan millum botnarnar

Piska eitt sindur av róma og smyr hann millum botnarnar.

Sker banan, jarðber og sjokolátu og legg oman á róman.

Pyntið

Piska 1 pk av róma, lita tveir trýðingar grønar og lita seinasta trýðingin við einum sindri av svartari fruktling, so rómin verður gráur.

Lat gráa róman í ein sproytíposa.

Lita kokusið við grønari fruktling.

Smyr grønna róman út yvir kækuna.

Stroy grønna kokusið oman á róman og ger síðani varðar við gráa rómanum omaná.

Síðani kanst tú finna ein seyð sum pynt og nýta sjokolátuknapparnar sum sparlar.

VÆLGAG — MIKS

SØTAR VINKUR

VIÐ ÍBLÁSTRI ÚR FØROYSKU NÁTTURUNI

TILFAR

LAGKØKUBOTNAR

200 g sukur
200 g bleytt smør
4 egg
6 spsk mjólk
200 g hveitimjøl
2 tsk bakípulvur

KREM

2 pk róma (5 dl)
300 g hindbertja-
súltutoy
Hvítar stökulátu-
knappar

PYNT

Marsipan
1 pk kokus
Flormelis
2 pk róma
Bláa, gula og
Grøna fruktliting

MANNAGONGDIR

BOTNARNIR

Set ovnin á 180 stíga, lufthita.

Klipp bakípappir at leggja í botnarnar á springformunum og smyr við smøri.

Víga 200 g av smøri og hita í mikroovninum í uml. 10 sekund, so tað gerst bleytt.

Piska smørið og sukrið væl saman, til tað er luftkent.

Piska eitt egg í senn í blandingina, so tað verður luftkent.

Stoyt mjólkina í og piska eitt sindur.

Blanda nú mjøl og bakípulvur saman og lat síðani í deiggið — hetta skal bara vendast í við sleiv ella skeið.

Nú er klárt at lata deiggið í báðar springformarnar, set ein á nýðastu rist og ein á næstovastu rist.

Baka í 20 minuttir, til botnarnir eru brúnligir.

Tá teir eru bakaðir, skulu teir kølna á kókiplátunum.

KREMIÐ MIÐLUM BOTNARNAR

Piska róman stivan.

Rør súltutoy í.

Stoyt stökulátuknapparnar í.

Set kremið í kæliskápið, meðan kakubotnarnir kølna.

IKKI LIÐUG
ENN ... →

Ger nú pyntið klárt!

Tá ið botnarnir eru kólnaðir, er klárt at leggja kremið millum botnarnar.

Leag fyrst ein botn á eitt runt kakufat.

Smyr alt kremið á.

Leag síðani hin botnin oman á kremið.

→ PYNTIÐ

Lita hálvan pakka av kokusi grønt.

Leag at torna á tallerki við kækspappiri undir.

Lita marsipan blátt og forma til stjógv.

Forma seyðir og pynta við flormelisi til ull.

Lita marsipan við gulum til sóltur.

Forma nakrar fuglar.

Piska 2 pakkar av róma og lita hann bláan. Lat í sproytíposan.

Tá ið kremið er smurt millum botnarnar, er klárt at pynta kakuna.

Byrja við bláa "stjónum" úr marsipani, sum skal liggja tvørturum.

Stroy síðani grøna kokusið á.

Leag síðani seyðirnar, blómurnar og fiskarnar á.

At enda skalt tú sproyta bláa róman á kanti á kakuni.

... NNNÚ ERU VIT LIÐUG!

VANILJUKRANSAR



TILFAR

- 1 vaniltustong
- 80 g sukur
- 75 g mandlumjöl
- 100 g bleytt smør i stovuhita
- 1 egg
- 100 g hveitímjöl

MANNAGONGD

Tendra ovnin á 175 hitastig, lufthita.

Sker vaniltustongina í helvt og skava kornini út á eitt skeribretti.

Koyr eina spísiskeið av sukri á vaniljukornini og skil kornini frá hvørtum øðrum í sukrunum.

Blanda vaniltu, sukur, mandlumjöl, hveitímjöl og bleyta smørið saman.

Samla deigagið við einum piskaðum eggi, soleiðis at tað sær javnt út, men uttan at røra ov nógv í deiginum.

Lat síðani deigagið í ein sprotiposa við stjærnutúlli.

Spræn deigagið út sum kransar á eina bakiplátu við bakipappiri.

Baka síðani vaniljukransarnar í ovninum í 8-10 minuttir, ella til teir eru lætt gyltir.

↑
HATTA VAR TAÐ

ÚR ÞÐRUM PARTI
MATTIAS MALUNARSON BRÐÐRABERG
BJARTI KARBECH Í HJÖLLUM

UPPSKRIFTIN

BAKISTJÖRNURNAR

EVNI: ÍTRIV

TILFAR

KAKUBOTNUR

4 egg
300 g putursukur
1 dl av olju
300 g gularøtur
275 g mjöl
2 tsk kanel
2 tsk natron
2 tsk bakipulvur
1 tsk vaníljusukur

KREM

250 g smør (st-
ovuhiti)
250 g flormelis
1 pk rómaost
2-3 tsk vaníljusukur
Grøn fruktling

PYNT

50 g kokus
Blá fruktling
Eitt sindur av vatni
Saltstengur
Stokulátuknappar
Litíð skúm-gæti
Tannsteytarar
Gul og appelsingul ljós

KAKUBOTNURIN

Tendra ovnin á 175 stig.

Piska egg, putursukur og olju væl saman til tjúkt skúm.

Piska hakkaðu/rivnu gularøturnar í deigagið.

Blanda mjöl, kanel, natron, bakipulvur og vaníljusukur saman.

Smyr formin til kækuna væl og lat deigagið í formin.

Baka kækuna í umleið 30 min.

Tá ið kakan er kólnað í forminum, vend hana á eitt træbretti og set plaststrímlar undir og runt um kækuna.

KREM OG PYNT

Piska smørið, til tað er hvitt.

Lat síðani flormelis og grøna fruktling í og piska so rómaostin í.

Smyr at enda kremið á kækuna.

Brót 10 saltstengur í helvt og ger eina brúgv burtur úr teimum.

Pynta síðani restina av kækuni eins og á myndini.

NAMNNNN ...

UPPSKRIFTIN

LINTUDREYMAR

EVNI: ÍTRIV

Þinn

TILFAR

LAGKØKUBOTNAR

4 egg
140 g sukur
3 tsk vaníljusukur
125 g mjöl
25 g eplamtöl
1,5 tsk bakipulvur
0,5 tsk grovt salt

MANNA-
GONGDIR

Vaníljukrem

4 dl mjólk
4 eggjablommur
2 spsk maisstivílsi
2 tsk vaníljusukur

Pynt

200 g flormelis
½ dl kókað vatn
Bláa fruktling
1 pk róma
Smarties

Rómakrem

2 pk róma
2 pk hindber
4 Daím

BOTNARHIR

Tendra ovnin á 190 stíga, yvir- og undirhita.

Piska egg, sukur og vaníljusukur saman til ein eggjasnaps.

Blanda mjöl, eplamtöl, bakipulvur og grova saltið saman.

Sila mjölblandingina í eggjamassuna og rær við kakuskra-
vara.

Lat í ein springform, sum er 22 cm. í tværmáti og baka í
25-30 min.

→ Vaníljukremið

Lat alt tilfarið í eina grýtu og set kókiplátuna á 6.

Rær í kreminum til tað verður tjúkt og set í kælskápið.

→ Rómakremið

Piska róman.

Skálða hindberini, sker Daímíni og rær alt saman við róma-
num.

Stroy grøna kokusið oman á róman og ger síðani varðar við
gráa rómanum omaná.

Síðani kanst tú finna ein seyð sum pynt og nýta
stokolátuknapparnar sum spælar.

... OG SO BLAÐA VIT ...

→ SAMANSETING AV KAKUNI

Tá ið kakan er komin úr ovninum, skal hon kólna og síðani skerast í 3 lög — ein botn, eina miðju og eitt lok.

Set ovasta lagið til síðis og nýt ein kopp til at gera hol mitt í kakuni og ígjøgnum hini bæði lögini.

Smyr nú niðasta lagið við kremi og rómakremi, legg mittasta lagið á og smyr aftur við kremi og rómakremi.

→ PYNTIÐ

Koyr helvtina av Smarties í holið í kakuni.

Blanda flormelis og kókandi vatn í eini skál til glaring.

Lat bláu fruktlitingina í glaringina.

Smyr ovasta lagið á kakuni við bláu glaringini.

Piska róman og lat í ein sroytuþosa.

Sroyta síðani síðurnar við rómanum og pynta at enda kakuna við Smarties.

SOLEIÐIS! FLOTT ☺



DAIMSMÁKÖKUR

TILFAR

6 Daim
200 g smør
100 g putursukur
4 spsk sukur
4 spsk kalt vatn
300 g mjöl
2 tsk vaniljusukur
1 tsk natron
100 g kórisjokolátu

MANNAGONGD

Tendra ovnin á 250 hitastíg.

Hakka daimsjokolátuna groft.

Piska smør, sukur og putursukur væl saman.
Vend vatn og daimsjokolátu í.

Blanda mjöl, vaniljusukur og natron fyrí
seg og lat tað síðani í blandingina.

Být deiggið í tveir partar og rulla.
Tvørmátíð skal vera umleið 5-6 cm.

Sker rullurnar sundur í umleið 12 petti
rulluna.

Leag á bakiplátu. Gott pláss skal vera millum
køkurnar.

Baka í umleið 5 min.

Lat smákokurnar kólna.

Smelta 100 gramm av kórisjokolátu og pynta
smákokurnar við henni.

NEEEEMT!

UPPSKRIFTIN
RÓMABOLLARNIR

EVNI: DJÖR

KAKUBOTNUR

4 egg
450 g sukur
4-5 bananí (500 g)
400 g hveitímjöl
2 tsk natron
2 tsk vaníljusukur
0,5 tsk fint salt
2 dl olju
Umleið 1 dl mjólk

TILFAR

PYNT

Flormelis
Kókað vatn
Kakao
Maríukeks
Marsipan
Kokus
Græna fruktling
Stokulátuknappar
Bananbomm

KAKUBOTNURIN

Píska eggini og sukrið til tjúkt skúm.

Mosa bananírnar og rær tær í eaggtaskúmið.

Blanda hveitímjöl, natron, vaníljusukur og salt saman. Sálða og vend varisliga í eaggtaskúmið saman við oljunni og mjólkinni.

Ein partur av deigáginum skal í ein rundform, stödd umleið 22 cm.

Ein partur av deigáginum skal í ein minni rundform, stödd umleið 15 cm.

Restin av deigáginum skal í ein rundform, stödd umleið 22-25 cm við "innsatsi", sum ger, at hol er í miðjunni.

ALLIR FORMARNIR SKULU SMYRJAST VIÐ SMÆRI, ÁÐRENN DEIGGIÐ FER Í.

Hita ovnin til 175 hitastig og baka mitt í ovninum í 30-35 min.

Tak kækurnar úr ovninum, loys tær frá forminum og lat tær kólna eina løtu.

Bygk kækurnar saman til eina apu á hendan hátt:

Stóri rundingurin er bringan/búkurin

Minni rundingurin er hævdið

Rundingurin við holi í skal skerast í tveir líka stórar partar.

Partarnir eru armarnir. Armarnir skulu kanska skerast til, so teir hóska til apukroppin.

... OG SO →

PYNT

Blanda flormelis og kókandi vatn í eini skál til glaringu.

Lat eitt sindur av kakao í glaringina, so hon verður bein.

Smyr glaringina á alla kakuna.

Sker marsipan út til andlit á apuní og set síðani stökulátuknappar á sum eygu og munn.

Set tvær maríukeks á sum eyru á apuní.

Blanda grøna fruktling í kokusið og stroy síðani rundan um apukakuna niður á brettið.

Pynta við bananbommunum.

SO ER BARA EFTIR
AT FYLLA Í SEG! ☺

KAKULIST

EVNI: DJÖR

TILFAR

KAKUBOTNAR

200 g margarin
200 g sukur
2 spsk kakao
2 tsk vaníljusukur
2 dl mjólk
2 egg
200 g mjöl
2,5 tsk bakipulvur

MANNA-
GONGDIR

KREM

250 g smør (í stovuhita)
375 g flormelis

PYNT

½ pk sjokolátuknappar
1 pk skúmgaeti
ljósareytt drúss

BOTNARHÍK

Tendra ovnin á 180 hitastig.

Hita margarin, sukur, kakao og vaníljusukur í eini grýtu.

Lat í ein bolla og piska mjólk í.

Vend síðani egg í og piska mjöl og bakipulvur í.

Legg bakipappir í botnin á einum rundum bakiformi og smyr síðurnar.

Set kakuna mitt í ovnin og baka í 25 minuttir.

Um kakana íkkí er liðug tá, baka so 5 minuttir afturat.

→ KREMID

Piska smør og flormelis væl saman og smyr á alla kakuna, tá hon er kólnað.

→ RÖMAKREMID

Bráðna hálva pakkan av sjokolátuknappum í kókíposa í kókaðum vatni.

Ger næs til seyðin burtur úr kókaðu sjokolátuni og set í frystaran.

Pynta kakuna við skúmgaeti.

Set sjokolátunæsina á kakuna, tá næsin er kólnað.

Ger sukureygu og pynta oyruni við ljósareyða drússinum.

SJOKULÁTUBITAR

TILFAR

250 g margarin
160 g sukur
320 g hveitímjöl
1 eggjareyði
1 spsk kakao

Fylla

Sjokulátupuntar

Þynt

1 eggjahvíti
Perlusukur (gröft sukur)

MANNAGONGD

Hita ovnin til 180 hitastig.

Elt allt tilfarid saman.

Rulla til kúlur og goym ein sjokulátupunt i hvørtari kúlu.

Dyppa kúlurnar i eggjahvíta fyrst og síðan i perlusukrið.

Legg bakipappir á eina bakiplátu og set kakurnar á.

Baka i 10 minuttir ovarlaga i ovninum.

FÁ TÆR EIN BITA
OG SOV SÖTT