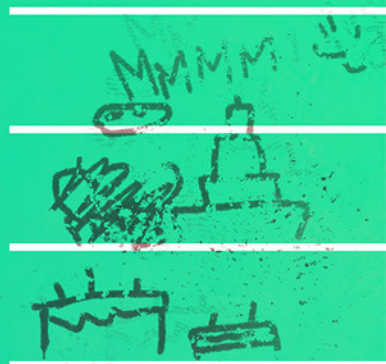
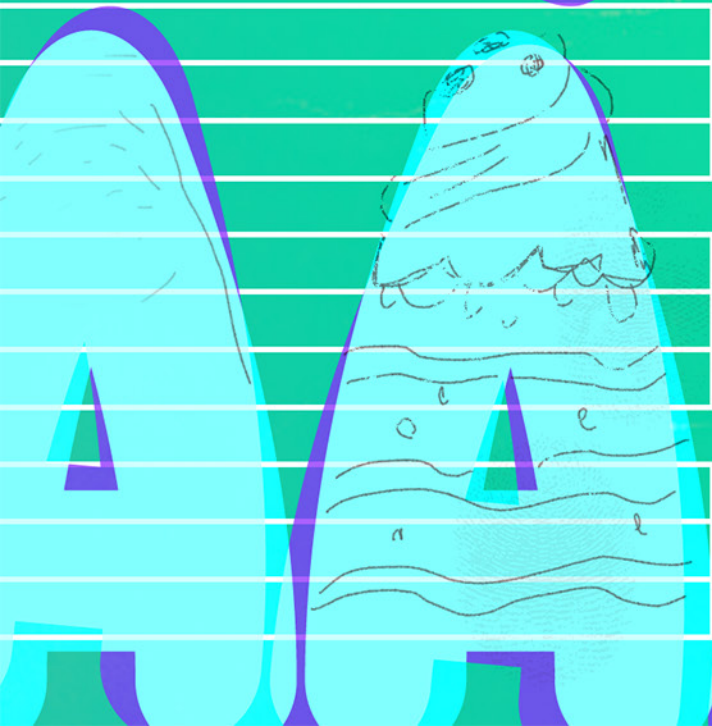


SKÚLAHEFTI

MIKS

Mínar
UPPSKRIFTIR



MMMM

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 eeg
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 stíð, luft hita.

Piska eeg 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 hitastíðum 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 triðingar grønar og lita seinasta triðingin 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 hindberta-
súltutoy
Hvítar stökulátu-
knappar

PYNT

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

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 brúnlígir.

Tá teir eru bakaðir, skulu teir kólna á kókiplátunum.

KREMIÐ MIÐLUM BOTNARNAR

Piska róman stivan.

Rør súltutoy í.

Stoyt stökulátuknapparnar í.

Set kremið í kæliskápið, meðan kakubotnarnir kólna.

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 sukrinum.

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 sprottíposa 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 vaniljusukur

KREM

250 g smør (st-
ovuhiti)
250 g flormelis
1 pk rómaost
2-3 tsk vanilju-
sukur
Grøn fruktliting

PYNT

50 g kokus
Blá fruktliting
Eitt sindur av vatni
Saltstengur
Stokulátuknappar
Litid 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 vaniljusukur 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 fruktliting 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...

MANNAGONGDIR

UPPSKRIFTIN

LINTUDREYMAR

EVNI: ÍTRIV

TILFAR

LAGKÆKUBOTNAR

4 egg
140 g sukur
3 tsk vaníljusukur
125 g mjöl
25 g eplamjöl
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

Botnarnir

Tendra ovnin á 190 stíga, yvir- og undirhita.

Piska egg, sukur og vaníljusukur saman til ein eggjasnaps.

Blanda mjöl, eplamjöl, 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 Daímini 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 spaklar.

... 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 flørmelis og kókandi vatn í eini skál til glaring.

Lat bláu fruktlitningina 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.
Tvørmátið skal vera umleið 5-6 cm.

Sker rullurnar sundur í umleið 12 petti rulluna.

Leag á bakiplátu. Gott pláss skal vera millum kækurnar.

Baka í umleið 5 min.

Lat smáakurnar kólna.

Smelta 100 gramm av kórisjokolátu og pynta smáakurnar 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
Grøna 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 glaring.

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 (i 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 kakan 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

Sjokolátupuntar

Pynt

1 eggjahvíti
Perlusukur (gröft sukur)

MANNAGONGD

Hita ovnin til 180 hitastig.

Elt allt tilfarid saman.

Rulla til kúlur og goym ein sjokolátupunt í hvørtari kúlu.

Dyppa kúlurnar í eggjahvíta fyrst og síðan í perlusukrið.

Legg bakipappir á eina bakiplátu og set kakurnar á.

Baka í 10 minuttir ovarlaga í ovninum.

FÁ TÆR EIN BITA
OG SOV SÖTT

ÚR FJÖRÐA PARTI
BRÁ EBBADÓTTIR THOMSEN
RÓ THOMASARÐÓTTIR THOMSEN

UPPSKRIFTIN

KAKUKONURNAR

EVNI: SKÚLI

KAKUBOTNUR

3 egg
200 g sukur
170 g mjöl
2 tsk bakipulvur
1 tsk vaníljusukur
1,5 dl mjólk
30 g smør

← TILFAR

KREM

400 g smør
400 g flormelis
4 tsk vaníljusukur

PYNT

Litfagurt drúss

MANNAGONGDIR

KAKUBOTNURIN

Tendra ovnin á 200 hitastig.

Piska egg og sukur til skúm.

Vend varisliga mjöl, bakipulvur og vaníljusukur i skúmið.

Hita mjólk og smør og rør i deiggið.

Být deiggið i tveir rundar kakuförmur (helvt um helvt) og baka i 20 minuttir.

Tá ið kakan er liðug bakað, skal hon frysast i 9 minuttir.

KREM OG PYNT

Piska smør, flormelis og vaníljusukur væl.

Lat i tveir sprotuposar við túlli — annar við stjörnu og hin við rundum.

Nýt sprotuposan við rundum túlli at smyrja á toppin á niðara botninum og lag hin kakubotnin omaná.

Smyr síðani restina av kakuni við kreminum.

Stroy drúss á kantin á kakuni niðast og ovast við.

Ger toppar á kakuni við sprotuposanum við stjörnutúlli og stroy drúss á topparnar.

OG SO ER FRIKORTER!

ÚR FJÖRÐA PARTI
BRYNHILD HEINADÓTTIR
ANDREA HEINADÓTTIR

UPPSKRIFTIN

VÁGAGELLURNAR

EVNI: SKÚLI

TILFAR →

KARAMELLKREM

1 pk róma
1 tsk vaniljusukur
½ dl myrkan siropp

KAKUBOTNAR

300 g smør
520 gukur
4 egg
200 g stjokuláta
220 g mjöl
2 tsk salt
60 g kakao

SMÖRKREM

150 g Philadelphiaost (naturel)
100 g smør
1 pk butter creme

PYNT

Jarðber
Fondant í ymsum litum

MANNA-
GONGDIR

BROWNIEBOTNARHIR

Tendra ovnin á 180 stig, lufthita.

Piska smør,ukur og egg.

Smelta stjokulátuna.

Piska síðani stjokulátu, mjöl, salt og kakao í eggjablandið.

Koyr deiggið í tveir rundar kakufórnar og baka í 30-40 minuttir.

KARAMELLKREMIÐ

Hita róman á 5-6 hitastigum, til hann byrjar at smákóka.

Lat síðani vaniljusukur og siropp í og rør í grýtuni, til kremið verður tjúkt og fellur saman.

Set síðani kremið á kæl.

Tá ið kremið er kólnað, smyr það á niðasta botnin og legg ovasta botnin omaná.

OSTAKREMIÐ

Piska Philadelphia, smør og butter creme í 4 minuttir.

Lita við reyðari fruktling.

Koyr ostakremið í ein sprotuþosa og spræn á alla kakuna.

GOTT TIL MATPAKKAN!

MARENGS

TILFAR

1 egg
50 g sukur
½ tsk edikur
1 tsk fruktling

MANNAGONGD

Piska eggjahvítan stívan og einar 2 minuttir afturat.

Síðani skal helmingurinn av sukrinum og edikinum í. Piska í 5 minuttir og piska síðani hin helminginn av sukrinum í.

Lita marengsini við at lata 1 tsk av fruktling í deiggið.

Hita ovnin á umleið 130 stig, lufthita.

Legg bakipappir á eina bakiplátu.

Marengsini kunnu setast á pappirið við tveimum teskeiðum, ella deiggið kann latast í sproytuposa við stjærnutúlli og sprænast í smáar toppar.

Baka ovarlaga í ovninum.

Baka í 40 minuttir ella til marengsini eru leys av pappirinum.

DUGIR TÚ AT
TOSA MARENGST?

NEI, TWADDLE ☹

ÚR FIMTA PARTI
MATTIAS MALUNARSON BRÖÐRABERG
BJARTI KARBECH Í HJÖLLUM

UPPSKRIFTIN

BAKISTJÖRNURNAR

EVNI: YNDISFILMUR

KAKUBOTNUR

160 g smør
280 g sukur
2,5 tsk vaníljusukur
4 egg
1 dl mjólk
1,5 tsk bakípulvur
200 g mjöl
40 g eplamjöl
1 sitrón (rivast og kroystast)



EYKA

Smarties
2 stk litð skúmgæti

GLARING

500 g smør
500 g flormelis
2 tsk vaníljusukur
Sitrónsaft frá einari hálfari sitrón
Reyða, gula og gráa fruktling

MANNAGONDUR

KAKUBOTNURIN

Tak smerið til kakuna og smørkremið úr kælskápinum (3 pakkar tilsamans).

Tendra ovnin á 175 hitastig, luftþita.

Piska smør, sukur og vaníljusukur væl.

Lat síðani eitt egg í i senn og halt fram at piska.

Lat mjöl, bakípulvur og eplamjöl í og síðani mjólkina.

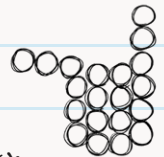
Riv sitrónskalid, kroyst saftina úr sitrónini og lat í deigidi.

Koyr deigidi i muffuformarnar (24 stk.)

Baka síðani muffurnar i uml. 20 min.

Tá ið muffurnar eru kólnaðar, legg tær sum á myndini:

Hola síðani muffurnar og stoytt eitt sindur av Smarties i holið.



GLARING

Piska smerið til tað er hvitt og luftkent.

Lat síðani 1 pk av flormelis, 2 tsk av vaníljusukri og sitrónsaftina í og piska væl.

Tak 2 skálir og koyr 75 g av glaring i hvørja - eina til svartu glaring og eina til reyða glaring.

Koyr síðani gula fruktling i restina av kreminum og koyr i ein sproytuposa.

Smyr kakuna.

Tekna eyru, eygu, næs, munn og kjálkar við svörtu og reyðu glaringini.

Nýt hvíta skúmgætið sum eygu.

KOKUKYKMYND

UPPSKRIFTIN

RÓMABOLLARNIR

EVNI: YNDISFILMUR

TILFAR

KAKUBOTNAR

275 g bleytt smør
275 g sukur
5 egg
275 g hveitímjöl
4 spsk kakao
1 spsk vaníljusukur
2½ tsk bakipulvur
Eitt sindur av hak-
kaðari sjokolátu

RÓMAKREM

400 g fýst hindber
2 pk róma
1 tsk vaníljusukur
2 spsk flormelis

PYNT

Marsipan
Bláber
Bomm eftir eignum ynski
450 g flormelis
Umleið 1 dl mjólk
75 g kaka

SJOKOLÁTAGLARIING

100 g bleytt smør
450 g flormelis
Umleið 1 dl mjólk
75 g kakao

→ MANNA-
GONGDIR

KAKUBOTNARNIR

Set ovnin á 180 stíG og smyr triagtar rundar kakufornar — ein á uml. 22 cm og tveir á uml. 16 cm.
Lat smør og sukur í ein bolla og piska, til blandingin er ljós og lætt.
Lat eggini í, eitt í senn, og piska væl millum hvørt eggid.
Sila hveitímjöl, kakao, vaníljusukur og bakipulvur í og røR, til alt er væl blandað.
Koyr deigagið í kakufornarnar.
Í tann størra formin skal eitt tunt lag av deigí. Byt restina av deiginum í smærri formarnar. Baka stóra formin í umleið 8 minuttir og minni formarnar í umleið 40 minuttir.
Lat kækurnar kólna.

→ RÓMAKREMIÐ

Hita hindber í grýtu, legg tey í silu at kólna.
Piska róma og blanda saman við flormelis og vaníljusukur.
Lat at enda hindberini í og koyr rómakremið í sprotuposa.

→ GLARING

Lat smør og kakao í ein bolla og piska, til tað er væl samanblandað.
Sila flormelis í.
Koyr mjólk í so við og við og piska, til glaringin er fin og jøvn.

→
TAD SÍÐSTA
ER HARYVIRI!

→ **UPPBYGNADUR**

Leag stærsta botnin niðast og smyr eitt
sindur av glaring millum botnarnar.

Ger eitt hol i kakuni við einum glasi og
fyll rómakrem i holið.

Smyr restina av glaringini oman á kakuna
og á síðurnar.

Pynta kakuna við einum strímlí av marsi-
paní, ið tú koyrir niðast við.

Pynta eisini við einari rúgvu av ymsum
bomnum og einum sindri av bláberum.



Bumm!
SMEEEEKKA SO YNDISFILMIN Á!

PÁLL **MUFFIN** NUR PÁLL :D

DEIÐGIÐ

200 g hveitímjöl
 2 tsk bakipulvur
 ½ tsk salt
 2 egg
 150 g sukur
 1 tsk vaníljusukur
 125 g bráðnað smør
 2 búnað bananí
 100 g myrk stökuláta

GLARING

150 g smør
 100 g flormelis
 ½ tsk vaníljusukur
 1 tsk fruktling

MANNAGONGD TIL DEIÐGIÐ

Tendra ovnin á 200 hitastig.

Blanda hveitímjöl, bakipulvur og salt.

Sila mjölblandingina í eini stórarí skál og ger eina kullu í miðjuní.

Morla bananí, sker stökulátuna í bitar og smelta smørið.

Piska egg, sukur og vaníljusukur til tað er ljóst og luftkent.

Koye síðani eggjablandingina í kulluna í mjölblandingini saman við morlaðu bananunum og smeltaða smørinum.

Rør deiðgið lætt saman við sleiktara og vend stökulátubitunum í.

Koye muffupappir í muffuformarnar og stoytt deiðgið í formarnar.

Baka muffurnar mitt í ovninum í 15-20 minuttir.

Tá ið muffurnar eru lídnar, skulu tær kólna, og síðani skal smørkremið smyrjast á.

Eftir tað er pynt á skrání!

MANNAGONGD TIL GLARING

Piska smørið í eini skál til tað er luftkent.

Koye flormelis og vaníljusukur í, eitt sindur í senn.

Koye fruktling í og piska aftur, til kremið er javnt.

GR SÆTTA PARTI
EYDNA MARIA PETERSEN
JOHANNA ELISA JÓHANSSDÓTTIR HANSEN

UPPSKRIFTIN

SÖTAR VINKUR

EVNI: YNDISBÖK

TILFAR

KAKUBOTNAR

50 g SUGUR
50 g bleytt smør
1 egg
1,5 spsk mjólk
50 g hveitímjöl
1/2 tsk bakípulvur

MARENGSBOTNAR

2 eggjahvítar
100 g putursukur

RÖMAKREM

1/2 pk róma
Reyð fruktling

HINDBERJAKREM

1/2 pk róma
1 pk fryst hindber
Reyð fruktling

PYNT

Jarðber
150 g stökulátuknappar

MANNA-
GONGDIR

MARENGSBOTNAR

Set ovnin á 100 hitastig.

Píska eggjahvítarnar í umleið 3 minuttir.

Koyr síðani putursukrið í og píska í umleið 3 minuttir afturat.

Baka í einum rundum springformi við bakípappiri í.

Baka í 2 timar.

→ KAKUBOTNAR

Set ovnin á 180 hitastig.

Legg smurt bakípappir í botnin á einum rundum springformi.

Píska suger og smør í umleið 3 minuttir.

Koyr síðani eggid í og píska í 1 minutt.

Rør mjólkina í.

Blanda hveitímjöl og bakípulvur fyrí seg í einum øðrum bolla og rør tað síðani í deiggið við sleiv.

Koyr nú deiggið í springformin og baka í 15 minuttir.

→ LJÓSAREYÐI RÖMIN

Píska 1,5 pk róma saman við reyðari fruktling, so hon verður ljósareyð.

BLAÐA, ANNARS VERÐUR
KAKAN IKKI LIÐUG

→ HINDBERJAKREMIÐ

Píska hálvan pakka av róma.
Blenda hindberini í 1 minutt.
Rør nú hindberini saman við pískaða rómanum.

→ PYNT

Koyr sjokolátuknapparnar í kókíposar og kóka sjokolátuna yvir grýtu av vatni.
Tá ið sjokolátan er smeltað, forma tá eina kettu, eitt hjarta og navnið "VITTEL-LO" á bakíppapir.
Set síðani at kólna.

→ UPPBYGNADUR

Leag hvíta kakubotnin á eitt kakufat.
Smyr síðani hindbertakremið á botnin.
So skal marengsbotnurin leagjast omaná.
Síðani skal ljósareyði rómin smyrjast omaná kakuna og sproytast runt eftir kantinum á kakuni.
Eftir tað verður kakan pyntað við kólnaðu sjokolátuni og jarðberum.

VEIT IKKI GUSS TAÐ ER VIÐ TÆR,
MEN EG ERI GOTT NOKK SVANGUR NÚ!

ÚR SÆTTA PARTI
BRÁ EBBADÓTTIR THOMSEN
RÖ THOMASDÓTTIR THOMSEN

UPPSKRIFTIN

KÖKUKONURNAR

EVNI: YNDISBÖK

KAKUBOTNUR

125 g smør
125 g stökuláta
2 eág
125 g sukur
125 g putursukur
110 g mjöl
2 spsk kakao
½ tsk bakípulvur
1 tsk vaníljusukur
½ tsk salt

TILFAR

BERSKÚM

150 g frýst ber
25 g sukur
2 spsk flormelis
1 tsk vaníljusukur
1 pk róma

EAGJASKÚM

3 eágjahvítar
150 g sukur

PYNT

100 g myrk stökuláta

KAKUBOTNURIN

Tendra ovnin á 175 stíga, lufthita.

Smelta stökulátu og smør.

Piska eág, sukur og putursukur sera væl.

Blanda mjöl, kakao, bakípulvur, vaníljusukur og salt og vend tað síðani í eágjaskúmið.

Eftir tað skulu smeltaða stökulátan og smørið vendast í deigagið.

Smyr ein rundan springform og lat deigagið í formin.

Kakan skal síðani bakað í 30 minuttir.

Tá ið kakan er bakað, skal hon kólna.

BERSKÚMIÐ

Set berini og sukrið upp á kók.

Tá ið tað er kólnað, skal tað blendast.

Piska róman stívan og vend flormelis, vaníltu og sukur í.

Blanda alt saman og smyr á toppin á kakuni, tá ið hon er kólnað.

EAGJASKÚMIÐ

Piska eágjahvítan stívan.

Koyr sukrið í so við og við.

Koyr eágjaskúmið í ein sroytuþosa, ger stórar toppar á toppin á kakuni og brenn teir aftaná.

PYNTIÐ

Smelta stökulátuna yvir vatnbað ella í mikroovni.

Stoyt hana í ein sroytuþosa og ger stökulátustrímlar á einum bakípappiri.

Set at kólna.

Pynta síðurnar á kakuni, tá ið stökulátupyntið er kólnað.

UPPSKRIFT

KOPPAKØKUR

DEIÐGÍÐ

175 g bleytt smør
 200 g sukur
 2 tsk vaniljusukur
 3 egg
 350 g hveitímjöl
 ½ tsk salt
 1,5 tsk bakipulvur
 1,5 dl mjólk
 50 g bláber
 100 g hvíta stjokulátu

GLARING

150 g smør
 100 g flormelis
 1/2 tsk vaniljusukur
 1 tsk fruktling

MANNAGONGD

Tendra ovnin á 200 hitastíg.

Píska smør, sukur og vaniljusukur, so tað verður sum hvitt skúm.

Koye síðani eggini í, eitt í senn, og píska væl.

Koye mæguliga eitt sindur av hveitímjølunum í, um deiðgíð skilir.

Hakka hvítu stjokulátuna.

Sila hveitímjöl, salt og bakipulvur og skift imillum at blanda tað upp í deiðgíð, meðan mjólkin eisini verður blandað í eitt sindur í senn.

Blanda varisliga hvítu stjokulátuna og bláberini í deiðgíð.

Koye koppakøkupappir í koppakøkuformin og stoytt síðani deiðgíð í ein form í senn.

Baka koppakøkurnar mitt í ovninum í 15-20 minuttir.

Tá ið koppakøkurnar eru lídnar, skulu tær kólna, og síðani skal smørkremið smyrjast á.

Eftir tað er pynting á skránni!

GLARING

Píska smørið í eini skál, til tað er luftkent.

Koye flormelis og vaniljusukur í eitt sindur í senn.

Koye fruktling í og píska aftur, til kremið er javnt.

ÚR SJEYNDRA PARTI
BRÁ EBBADÓTTIR THOMSEN
RÖ THOMASARÐÓTTIR THOMSEN

UPPSKRIFTIN

KÖKUKONURNAR

EVNI: VÁR

TILFAR

KAKUBOTNAR

250 g Digestive keks
125 g smær

KREM

600 g kondenserað mjólk
6 eggjareyðar
6 leimfruktir

PYNT

1 pk róma
Hvítan og Gulan fondant
1 leim

MARENGSTOPPAR

1 eggjahvita
50 g sukur
Græn fruktling

MANNA-
GONGDIR

KAKUBOTNUR

Blenda keks og smeltað smær.
Trýst keksadeilaðið væl í ein rundan tertuform.
Baka kakuna í 10 minuttir.

→ KREMID

Piska kondenseraðu mjólkina, eggjareyðarnar og leimsaftina saman.
Tá ið keksabotnurin hefur bakað í 10 minuttir, koyr kremið í kakubotnin
og baka í 15 minuttir afturat.
Eftir hetta skal kakan kólna.

→ MARENGSTOPPARNIR

Piska eggjahvítan stívan og koyr síðani sukur í so við og við.
Lat eitt sindur av grønarí fruktling í.
Koyr í ein sprotuþosa við stjærnutúlli og forma marengstoppar á eini
bakiplátu.
Síðani skulu marengstopparnir bakast í 30 minuttir við 125 hitastigum.

→ PYNTID

Forma smáar blómur við hvíta og gula fondantinum.
Sker leimfruktina í flisar.
Piska róman stívan og koyr í ein sprotuþosa.
Spræn róman á síðurnar á kakuni.
Pynta róman við fondantblómum, marengstoppunum og flisum av leimfrukt.

PIECE OF CAKE!

ÚR SJEYNDRA PARTI
MATTIAS MALUNARSON BRÖÐRABERG
BJARTI KARBECH Í HJÖLLUM

UPPSKRIFTIN

BAKISTJÖRNURNAR

EVNI: VÆR

KAKUBOTNUR

TILFAR

90 g smør
165 g sukur
30 g olju
2 egg
130 g mjöl
50 g pistasiunötir, blen-
daðar til mjöl (í blen-
dara)
¼ tsk bakipulvur
¼ tsk natron
Eitt lítið sindur av salti
120 g blak
1 tsk vaniljuðreátt

SITRÖNKREM

3 dl róma
250 g mascarpone
100 g flormelis
2 tsk vaniljusukur
1 sitrón

PYNT

Pistasiunötir
Fesk hindber
Hvít stökuláta
Hvítan og Gulan fondant

MANNAGONGDIR

KAKUBOTNURIN

Tendra ovnin á 170 stig.

Píska fyrst smør og sukur væl, koyr síðani oljuna í og píska víðari.
Koyr eitt egg í í senn og píska ímillum.

Blanda mjöl, blendaðu pistasiunötirnar, bakipulvur, natron og salt saman.

Píska síðani í deigagið saman við blakinum og vaniljuðreáttinum.

Smyr formin við flótandi margarini og lat deigagið í tveir rundar
springformar.

Baka kakubotnarnar í 25-30 minuttir.

SITRÖNKREMIÐ

Píska róman.

Riv sitrónirnar, kroyst saftina úr og rær í róman.

Í einum öðrum ilati blanda mascarponeostin, flormelis og vaniljusukur.

Blanda síðani varlaga hesar báðar blandingar í eitt ilat.

Koyr í spraytuposu og smyr og ger toppar á niðasta kakubotnin.

Leag ovara kakubotnin á og pynta við rómatoppum.

PYNTIÐ

Hakka pistasiunötirnar og stroy tær í miðjuna á kakuni.

Hita hvítu stökulátuna og ger eitt hjarta, tá ið stökulátan er bráðnað.

Leag hjartað á kæl.

Rulla fondantið út og forma blómur.

Pynta við hindberum, fondantblómum og hvíta stökulátuhjartanum.

BAFF!

KRANSÁKAKUBITAR

60 BITAR

TILFAR TIL DEIÐGÍÐ

800 g flormelis
400 g eggjahvítar (umleið 16 egg)
2 kg marsipan

TILFAR TIL GLARING

400 g flormelis
Eitt sindur av hitaviðgjørdum
eggjahvítum (pasteuriseraðar)

MANNAGONGD TIL DEIÐGÍÐ

Tendra ovnin á 200 stig, ikki luft hita.
Rør ein triðjapart av eggjahvítunum saman við flormelis.
Vend smáar bitar av marsipani í deiðgíð.
Elt væl saman.
Ímeðan elt verður, koyr tá restina av eggjahvítunum í, eitt sindur
í senn.
Koyr deiðgíð í ein stoffspróytisposan við trikantaðum túlli, og
spræn á eina bakiplátu við bakipappiri. Bitarnir skulu víga umleið
50 g hvør.
Lat bitarnar torna í stovuhita í umleið 30 minuttir.
Eftir tað ber til at forma bitarnar. Ger fyrst hendurnar vátar
við einum sindri av vatni.
Baka kransakakurnar í ovninum í 8-10 minuttir á tveimum
bakiplátum.
Tá ið kransakakubitararnir eru liðugt bakaðir, set teir at kólna.

MANNAGONGD TIL GLARINGINA

Sila flormelis í eina skál og koyr eitt sindur av hitaviðgjørdum
eggjunum í.
Píska glaringina, til hon er lætt og hvít.
Síðani skal glaringin í eitt kramarhús burtur úr bakipappiri.
Spræn síðani glaring á bitarnar.

SÍGGJAST TIL
NÆSTA KAKUMIKS ☺