

UKENS

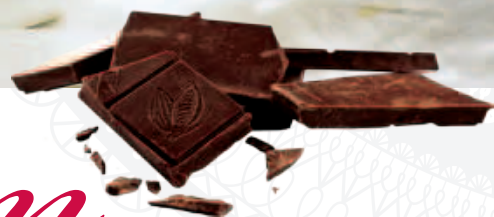
*fristelse*

Av Camilla Agerup  
Foto: Anders Martinsen

Denne kaken er like fager som piken den er oppkalt etter. Med en fantastisk god bunn, syrlige bringebær og fløyelsmyk ostekrem er den en fryd for både øye og gane!



# Synnes kakedrøm



Ca. 10 biter

125 g sukker

125 g kranse-

kakemasse

70 g hvetemel

125 g smør

2 ts bakepulver

3 egg

FYLL:

100 g bringebær,

frosne

3 ss melis

OSTEKREM:

400 g kremost

naturell

100 g smør

250 g melis

2 ss sitronsaft

PYNT:

100 g sjokolade

•Ha sukker, kranseka-

kemasse og 20 g mel i

en food processor, kjø til massen blir kornete. Ha i smøret, delt i terninger og kjø til røren blir helt glatt. Tilsett ett egg av gangen og rør godt mellom hvert egg. Sikt i mel med bakepulver og bland forsiktig.

Hell røren i en smurt form, 20 cm i diameter,

dekket med bakepapir i bunnen, og stek bunnen midt i ovnen ved 160° i ca. 30 min.

La de frosne bærene tine langsomt sammen med melisen. Knus dem lett med en gaffel.

Visp sammen romtemperert smør, kremost, melis og sitronsaft.

La kaken avkjøles på rist, del den i tre lag og dynk hvert lag med de rørte bringebærene. Smør et tykt lag med ostekrem på hvert lag og legg dem på hverandre. Smør ostekrem på utsiden av kaken og pynt toppen med et lag med raspet sjokolade.



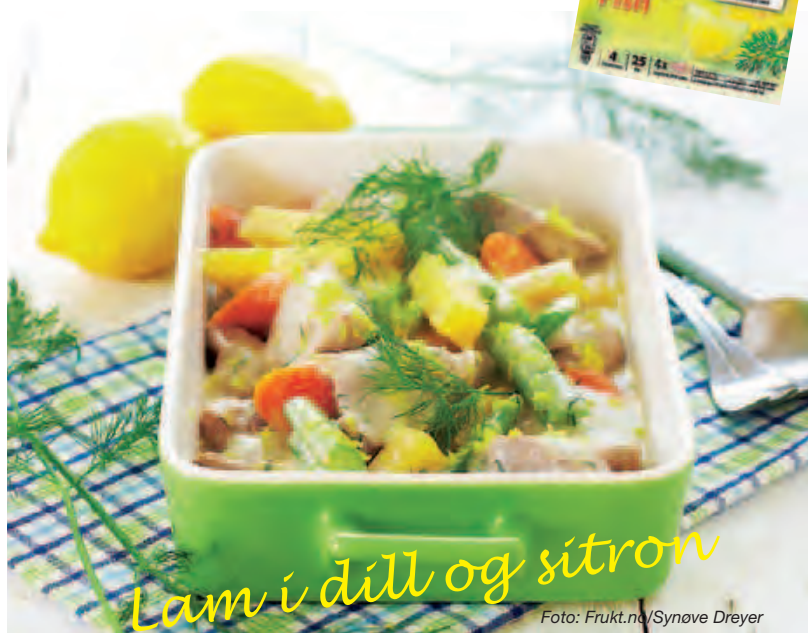
# MAT

# glede

Av Camilla Agerup

## Saftige smaksnyheter for fisk og kylling

Med Maggi Juicy Fish og Maggi Juicy Chicken kan du på en enkel måte lage et velsmakende og saftig fiskemåltid til hele familien. Pakningen inneholder krydderblending og stekepose. Alt du trenger å gjøre i tillegg er å koke poteter, pasta eller ris, og resultatet blir et velsmakende, saftig og balansert måltid. Kjøpes i dagligvarebutikker, kr 17.



## Lam i dill og sitron

Foto: Frukt.no/Synøve Dreyer

4 porsjoner

- 1 kg benfritt lammekjøtt
- 6 dl vann
- 1½ ts salt
- 3 gulrøtter
- 2 skiver kålrot
- 3 stilker stangselleri
- 1 blomkål
- 1 purre
- SAUS:
- 6 dl sjy/kraft
- 2 ts maisstivelse (maisenna)
- revet skall av 1 sitron
- litt sukker
- frisk dill
- salt og pepper
- Kok opp vann og legg i kjøttsty-

kene. Kok opp på nytt og skum godt av kraften. Tilsett salt og la kjøttet trekke i ca. 45 min.

Skjær grønnsakene i biter og kok det med kjøttet de siste 10 min.

Sil av kraften. Rør maisenna ut i litt vann og jevn sausen. Smak den til med salt, pepper, sitron, sukker og rikelig med hakket, frisk dill.

Server retten med nykokte poteter.



## TOSCAKAKE

12 biter

- 5 egg
- 5 dl sukker
- 5 dl hvetemel
- 1½ dl smeltet smør
- GASUR:
- 75 g hakkede mandler
- 75 g sukker
- 2 ts hvetemel
- 1½ ss melk
- Pisk eggedosis av egg og sukker. Rør inn mel og smeltet smør vekselvis.
- Hell røren i smurt og melstrodd form, ca. 24 cm i diame-

ter. Stek kaken ved 160° i ca. 50 min.

Stikk en pinne i kaken. Det kan gjerne sitte noen smuler på pinnen, men er det rå kakerøre, må kaken steke litt til.

Kok alle ingrediensene til glassuren i en kjele 2-3 minutter. Fordel glassuren over kaken og stek videre i ca. 10 min, eller til glassuren er gyllen.

Dette er en saftig kake, som holder seg godt ved oppbevaring i tett kakeboks.

## Ukens vintips

**Tariquet Sauvignon Blanc**  
kr 110, bestillingsnr. 1549301.

Vår er aspergestid, og ingenting passer bedre å drikke til enn vin laget av Sauvignon Blanc. I Sancerre bruker de den druen til å lage syrlige, mineralske viner med urteaktig smak av nesle, solbærblader og nettopp asparges. Viner fra varmere strøk, som denne fra det sørvestlige Frankrike, får i tillegg smak av stikkelsbær, epler og gule plommer. Prøv den også til mat krydret med dill, estragon og basilikum.



## Turwraps

6 stk.

- 6 tortillaefser
- 6 ss Snøfrisk Dill
- 1 eple
- 2 dl salatblader (finstrimlet)
- 1 finhakket løk
- 2 kyllingbryst (stekt)
- 1 rød paprika
- 3 dl matyoghurt Naturell (ev. lettromme)
- 1 ts salt
- ¼ ts nykværnet pepper
- Smør Snøfrisk på tortillaene.

Skjær frukt, grønt og kjøtt i små biter. Bland alle ingrediensene til fyllet og rør det sammen med matyoghurten, som er smakt

til med salt og pepper.

Legg fyll på tortillaene og rull sammen. Pakk rullene inn i matpapir. Knallgodt på tur!



Foto: TINE SA