



The American way

Amerikanska bakverk är extra allt. Extra stora, extra goda och extra fina att se på. Låt en mullig munk smälta i munnen eller ta en bit av en devil's food cake – och du kommer till himmelen.

AV SARA HUITBERG FOTO SUSANNA BLÅVARG

LYXFIKA på munkar med vit choklad och knapriga chokladbars med nötter.



THE AMERICAN WAY

Hallonmuffins med smul

Vem tycker inte om muffins? Här är en klassisk variant som är smaksatt med hallon och toppad med krispiga chokladsmulor.

Cirka 20 stycken

CHOKLADSMUL:

1 dl socker

1/2 dl kakao

1 1/2 dl mjöl

1 1/2 dl havregryn

100 g kallt smör

MUFFINS:

2 ägg

1 1/2 dl socker

6 dl mjöl

2 tsk bakpulver

1/2 tsk salt

3 dl mjölk

200 g smält smör

40 hallon

1. Chokladsmulet: Blanda samtliga torra ingredienser och tillsätt smöret i mindre bitar. Kläm ihop med fingrarna tills det bildats ett fint smul.

2. Muffins: Sätt ugnen på 180 grader. Vispa upp ägg och socker vitt och fluffigt. Blanda samtliga av de torra ingredienserna och sikta.

Varva sedan de torra ingredienserna med mjölken ner i äggvispet tills det har en jämn konsistens. Smält smöret och låt det svalna, vänd sedan ner det i smeten.

3. Fördela smeten till 3/4 i cirka 20 stycken normalstora muffinsformar. Lägg 2 hallon i varje muffinsform och strö över chokladsmulet. Baka muffinsen i mitten av ugnen i cirka 25 minuter. Låt svalna på galler.

Sandwichkakor med nötter

Sega chokladcookies med en krämig fyllning. Underbart goda och dessutom är de glutenfria.

Cirka 13 dubbla cookies

COOKIES:

5 äggvitor

4 dl florsocker

1 1/2 dl kakao

1/2 tsk salt

250 g hackade valnötter

100 g chokladchips (minipellets)

FYLLNING:

2 1/2 dl hasselnötter

1 1/4 dl florsocker

3/4 dl kakao

100 g mascarpone

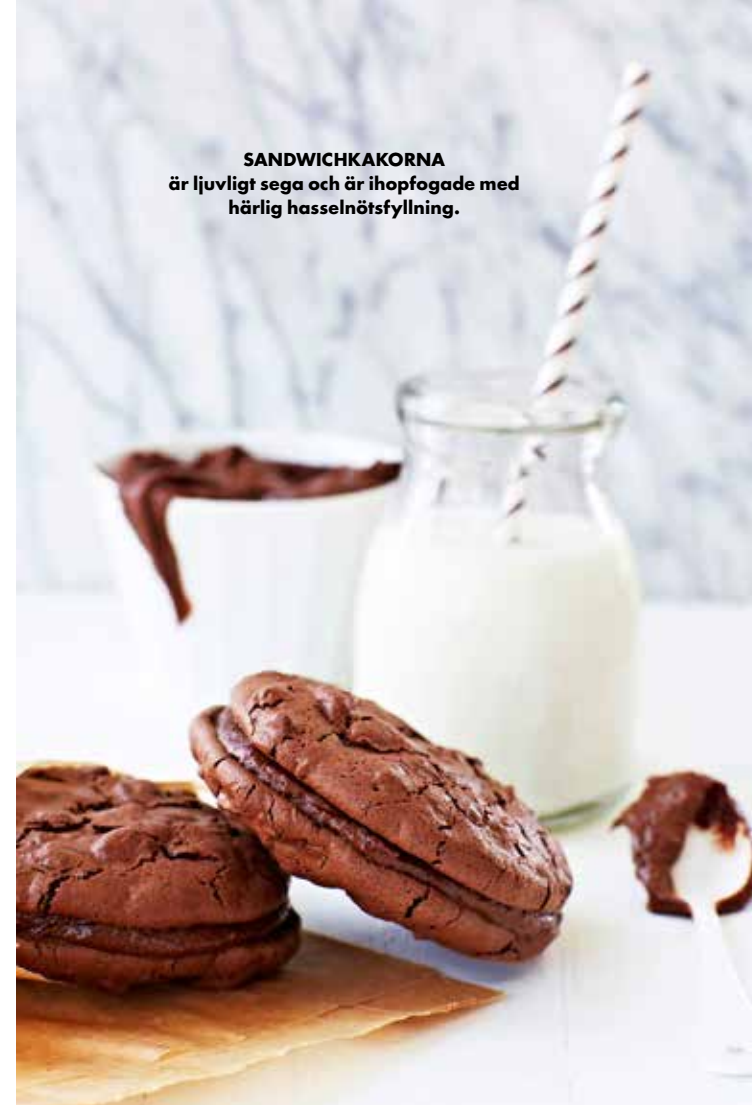
1. Cookies: Vispa upp äggvitorna lätt. Vänd ner florsocker, kakao och salt i till en jämn smet. Tillsätt sedan valnötter och chokladen.

2. Använd gärna en liten glasskopa och skopa upp kakorna på två plåtar, det blir cirka 26 styckerna stora. Grädda dem i 175 grader i 2–15 minuter. Låt svalna.

3. Fyllningen: Mixa hasselnötterna till en helt slät massa. Tillsätt florsocker och kakao och mixa in det. Vänd sedan ner mascarpone.

4. Fördela fyllningen på hälften av alla kakor och lägg sedan ihop dem två och två.

SANDWICHKAKORNA
är ljuvligt sega och är ihopfogade med
härlig hasselnötsfyllning.



PERSIKOCOBBLER är en dessertfavorit med saftig, sötsyrlig frukt under det knapriga pajtacket.

CHOKLAD OCH HALLON
är fantastiska tillsammans i läckra
muffins med smul topping.



SOM EN DRÖM är den
vackra cheesecaken med vit choklad
och inlagd rabarber.



Persikocobbler

En enkel och klassisk amerikansk paj med persikor, som passar perfekt med en kula vaniljglass.

Cirka 4 portioner

FYLLNING:

5 persikor

3 msk majsena

3 msk farinsocker

Skal och saft av 1 lime

TOPPING:

2 2/3 dl mjöl

2 1/2 dl socker

1 tsk bakpulver

En nypa salt

45 g smör

1 dl mjölk

1/2 dl riven kokos

1. Fyllningen: Hacka persikorna grovt och tillsätt majsstärkelse, farinsocker, skal och saft av en lime och ställ åt sidan.

2. Toppingen: Blanda de torra ingredienserna i en mixer. Lägg i smöret i mindre bitar och mixa försiktigt tills de smulas sönder, tillsätt sedan mjölken och mixa precis så att degen går ihop.

3. Lägg sedan fyllningen i en liten pajform eller panna, cirka 18 cm i diameter. Rulla degen till små bollar, platta sedan till och lägg dem på pajen.

4. Baka pajen i 180 grader i cirka 25–30 minuter.

THE AMERICAN WAY

Glaserade kokosmunkar

En riktig amerikansk donut – eller munk – med en härlig vit chokladryffel och flaggad kokos. De är som godast helt färska.

24 munkar

30 g smör

3 dl mjölk

30 gram jäst

3/4 dl socker

2 ägg

En nypa salt

Cirka 1 liter mjöl

Minst 8 dl olja till fritering

GLASYR:

1 1/2 dl grädd

200 g vit choklad

4 dl kokosflagor

- Smält smöret och tillsätt mjölken, värm tills det blir fingervarmt. Häll blandningen i en hushållsmaskin, tillsätt jästen och rör tills den har löst sig.
- Tillsätt sedan socker, ägg, salt och mjöl och knåda degen på medelhastighet i 10–15 minuter tills den får en fin konsistens och släpper från kanterna. Låt sedan jäsa till dubbel storlek.
- Kavla sedan ut degen cirka 1 cm tjock och tryck ut rundlar, cirka 8 cm i diameter. Gör även ett litet hål i mitten, använd utstickare, glas eller en tyll. Låt sedan munkarna jäsa ytterligare en gång tills de är dubbelt så tjocka, det tar cirka en timme, beroende på rumstemperaturen.
- Glasyren:** Koka upp grädden och häll den över chokladen. Rör om tills chokladen smält helt och glasyren är jämn och klumpfri.
- Friterar sedan munkarna i fritös eller i en kastrull. Värm oljan till 180 grader och friterar dem några få i taget, cirka 45 sekunder på varje sida, tills de får en gyllenbrun färg. Låt dem rinna av på papper en minut innan du glaserar dem med chokladglasyren. Det går både att doppa dem direkt, eller ringla glasyren över. Garnera med kokosflingor.

Choklad- och nötbars

En lite nyttigare bar som är perfekt när blodsockret är lågt.

10–12 bars

100 g mörk choklad

1 dl kokosolja, finns i välsorterade affärer

150 g mandel

1 dl kokossocker, finns i välsorterade affärer

3 dl havregryn

1 dl kokosflingor

1 dl pistaschnötter

1 dl torkade tranbär

DEKORATION:

1/3 dl pistaschnötter

1/3 dl tranbär

1 msk havssalt

1 msk krossade kakaoböner

- Börja med att smälta choklad och kokosolja på svag värme i en kastrull. Ställ den åt sidan.
- Mixa sedan mandlarna i en mixer tills de är helt släta, tillsätt då kokossocker.
- Rosta havregryn och kokosflingor i en torr stekpanna tills de har fått en fin gyllenbrun färg, ställ dem åt sidan för att svalna.
- Grovhacka pistaschnötterna.
- Lägg över mandelblandningen i en bunke och vänd försiktigt ner chokladblandningen. Tillsätt sedan de rostade havregrynen och kokosflingorna, pistaschnötter och tranbär.
- Använd en form, cirka 20x15 cm, som kläs med bakplåtspapper. Häll i blandningen och strö över pistaschnötter, tranbär, havssalt och krossade kakaoböner som dekoration. Låt stå kallt för att smeten ska sätta sig. Skär sedan kakan i fina bitar, 10–12 stycken ganska stora. Förvaras helst i kylskåp. Perfekt mellanmål.

Vit choklad-cheesecake

Den syrliga rabarbern bryter bra mot den här söta cheesecaken med vit choklad.

10–12 portioner

INLAGD RABARBER:

5 rabarberstjälkar

1 vaniljstång

2 dl vatten

1 dl socker

1 dl vitt vin

1 lime, skalet och saften

BOTTEN:

200 g digestivekex

50 g smör

OSTFYLLNING:

400 g färskost

1 dl socker

2 ägg

200 g crème fraiche

200 g smält vit choklad

En nypa salt

KARAMELLDEKOR:

100 g socker

1 dl hasselnötter

- Inläggning:** Skala rabarbern om det behövs. Skär den i cirka 2 centimeters bitar. Dela vaniljstången på mitten och skrapa ur vaniljkärnorna.
- Koka upp vatten, socker, vitt vin, vaniljstång, vaniljfrön, det rivna skalet och saften från limen och låt småkoka i cirka 5 minuter. Sila bort skal och vaniljstång och häll sockerlagen över rabarbern. Låt helst stå minst 1 dygn i kylan.
- Botten:** Mixa eller krossa digestivekexen till ett fint smul. Smält smöret och rör ihop dessa två. Tryck till massan i botten på en springform, cirka 22 cm i diameter, klädd med bakplåtspapper.

- Ostfyllning:** Mixa färskost och socker. Tillsätt äggen ett i taget, och sedan crème fraiche och mixa till en jämn smet. Tillsätt smält choklad och salt och mixa tills smeten är jämn. Håll den i formen och baka på 160 grader i 35–45 minuter. Låt sedan svalna helt och ställ i kylan innan servering.
- Dekor:** Smält sockret i en stekpanna tills det får en gyllenbrun färg. Håll ut ett tunt lager på ett lätt inoljat bakplåtspapper och sprid nötterna över. Låt stelna och bryt sedan i bitar. Skär upp cheesecaken.
- Servera kakan med inlagd rabarber och karamell.

Devil's food cake

Chokladårta med jordnötsfyllning och en himmelskt god chokladsmörkräm med marängkräm. To die for!

Cirka 15 portioner

CHOKLADBOTTEN:

3 dl socker

3 dl vetemjöl

2 tsk bakpulver

3 msk kakao

150 g smält avsvalnat smör

2 ägg

3/4 dl mjölk

3/4 dl kokande vatten

JORDNÖTSFYLLNING:

200 gram färskost typ Philadelphia

3 dl florsocker

3 dl jordnötssmör

CHOKLADSMÖRKRAM:

2 små äggvitor

1 1/4 dl socker

175 g rumstempererat smör

125 g mörk choklad

DEKORATION:

Jordgubbar och jordnötter

- Chokladbotten:** Sätt ugnen på 180 grader. Blanda alla torra ingredienser i en bunke. Tillsätt smöret och de lätt uppvispade äggen. Vänd ner mjölk och vatten med en slickepott.
- Häll smeten i 3 springformar, cirka 18 cm i diameter. Grädda bottnarna i ugnen i cirka 15 minuter. Känn med en sticka så att de inte är kladdiga.
- Jordnötsfyllning:** Vispa upp färskost och socker tills det är helt slätt, tillsätt jordnötssmör lite i taget. Ställ fyllningen åt sidan tills den ska användas.
- Chokladsmörkräm:** Värm äggvitor tillsammans med socker i ett vattenbad, rör om då och då. Dra kastrullen av plattan när du ser att sockret har smält. Vispa blandningen vit och fluffig med elvisp och tillsätt smör lite i taget när blandningen fortfarande är ljummen. Vispa tills den är helt kall. Smält sedan chokladen och vänd ner den i marängkrämen.
- Montering:** Bred ut all jordnötsfyllning på första och andra lagret med chokladbotten. Täck sedan hela kakan runt om med chokladsmörkrämen. Dekorera tårtan med jordgubbar och jordnötter.

SYNDIGT GOD är tårtan med tre lager chokladkaka, underbar jordnötsfyllning och täcke av marängkräm som rörts med mörk choklad och smör.



”Det finns alltid skäl att fira – i alla fall om det bjuds på devil's food cake med smörig marängkräm och choklad”