

Påskesnop - Appelsinmarmelade - Brødpudding - Dessert

Skrevet av Gundad

onsdag 12. mars 2008 17:16 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:26

På veg inn i påskedagane planlegg eg gode ting ein kan kose seg med. Ein god marmelade, "sunt" påskedagteri og to deilige dessertar får du servert av meg i dag.

Sjokolade er det klassiske påskesnopet, og eg har laga ein heimelaga sjokoladekonfekt som faktisk er ganske sunn. Den er ikkje for feit, ikkje for søt, men ein nydeleg liten godbit til kaffien eller som dessert. Feittstoffet er kesam, eg brukar vanleg 10 %. Du kan også bruke rømme eller creme fraiche. Slik gjer du det:

Gunda sitt påskesnop

3 dl havregryn

3 ss kakao

¼ ts kanel

Ei klype salt

1 ts vaniljesukker

200 g kesam

5 ss honning

Kokos

Bland kesam og honning. Rør i hop det turre, og bland det med kesamblandinga. Sett deigen kaldt ei times tid. Rull deigen til bollar, og vend dei i kokos. Eg la mine bollar i minimuffinsformer, men det er ikkje naudsynt. Som variasjon kan du prøve å ha i litt rive appelsinskal av ein appelsin du har vaska grundig. Det gjer sнопet endå meir "påskete".



Appelsinhaustinga pågår no på våren, og frukta du finn i butikken er av topp kvalitet og gjerne på tilbod på toppen av det heile. Eg lagar gjerne appelsinmarmelade, det er noko eige med det pålegget du har laga sjølv. Du har tidlegare fått oppskrift på lettvinmarmeladen min, det er den med whisky i som eg brukar lage til jul. I dag skal vi lage ein ekte, langkokt marmelade, på engelsk vis.

Marmelade er eit syltetøy som har kokt så lenge at det stivnar av sitt eige pektin. Utfordringa er at pektinet sit i fruktsteinane, men dei vil vi gjerne ikkje ha i syltetøyet. Eg brukar lage ein liten pose av tynt tøy, gjerne ei fille av ein kopphandduk eller ein avdanka babyklut av gas. Putt steinane i denne posen og la dei koke med, så stivnar marmeladen som den skal. Den klassiske engelske appelsinmarmeladen er laga av bitre appelsinar. Dei har veldig kort sesong, og den er på hell no. Snakk med grønsakshandlaren din, om han eller ho kan skaffe bitre

Skrevet av Gundad

onsdag 12. mars 2008 17:16 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:26

Sevilla-appelsinar. Får du tak i det, bør du egentleg kjøpe ei kasse, og lage marmelade til eit kompani. Den smakar fantastisk, langt betre enn den gelatinstivna juicen du finn i butikken vanlegvis. Slik gjer du det:

Appelsinmarmelade

1 kg appelsinar

2 kg sukker

Skrell appelsinane, og ta vare på skalet. Del appelsinane i to, og press dei tomme for saft. Ta vare på steinane. Sil safta opp i ei stålpanne med tjukk botn. Ha steinane og det som er att når appelsinane er pressa i eit klede, og knyt att med bomullstråd. Lag ei løkke på den slik at du kan lett fiske den opp att. Fjerne stilkfestet, og skjer appelsinskalet i tynne strimlar. Ha det i gryta saman med 2,25 liter vatn. Ha posen med steinar og hinner i gryta.

Kok opp blandinga, slå ned varmen og la det koke i ca. to timar, til skalet er heilt mjukt og mengda væte er ca. halvert. Ta ut kledet med steinane, og press ut det som er att av væte. Ha i sukkeret, og rør jamt og trutt til det har løyst seg opp. Auk varmen til det boblekokar, og la det koke i 15 minutt utan å røre til væska held 104 grader. Bruk eit steiketermometer. Du kan og ta ei skei med marmelade på ein asjett, og la den kolne. Viss overflata rynkar seg når du dreg ei skei gjennom marmeladen, er den ferdig. Ta gryta av plata, og skum av viss det har danna seg eit belegg på toppen.

La marmeladen kolne 10-15 minutt, slik at du ser den byrjar å tjukne. Aus den på kokte glas med skrulok. Lagra kjølig held denne marmeladen seg i årevis.

Påskesnop - Appelsinmarmelade - Brøduppuding - Dessert

Skrevet av Gundad

onsdag 12. mars 2008 17:16 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:26



av [Makelohle](#) og [Bridgette](#) på [Facebook](#) så det er søndag 18. mars 2009. Okei, julekake er ein litt
Brøduppuding

500 g brød, gjerne søtleg, som julekake, eller bollar som har blitt tørre.

150 g smelta smør (ikkje margarin...)

1 ts ekte vaniljesukker eller ½ vaniljestang

3 dl fløte

Påskesnop - Appelsinmarmelade - Brøduppuding - Dessert

Skrevet av Gundad

onsdag 12. mars 2008 17:16 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:26

3 dl heilmjølkk
2 egg
2 eggeplommer
170 g sukker
3 ss appelsinmarmelade

Sett omnen på 170 grader. Sett ei høg langpanne inn i omnen på nest nedste rille, og slå kokande vatn i den. Skjer brødet i terningar, ca 2x2 cm. Legg dei i ei brødforn, og slå det smelta smøret over. Bland mjølkk og fløte i ei tjukkbotna gryte. Brukar du vaniljestang, så del den i to, og skrap ut frøa. Ha frøa og stanga i mjølkeblandinga, og la det koke opp medan du rører. Bland saman eggja og plommene i ein bolle. Slå den oppkokte mjølkeblandinga over, medan du rører godt. Sil blandinga opp i brødforna.

Steik puddingen i 40-45 minutt, til den har fått fin farge, og du kjenner at den er litt skjelvande, men ikkje blaut. Smør på appelsinmarmeladen medan puddingen framleis er varm, og la det heile kolne. Server puddingen med ein klatt kesam med vanilje, eller ei kule vaniljeis.

Dessert

**Så skal du få den enklaste desserten eg veit om. Den smakar
fortreffeleg, og passar perfekt i påska. Legg ein neve rosiner i 2 dl
rom om morgonen. Vil du droppe alkoholen, så kok opp rosine
i 2 dl eplejuice, og la dei kolne. Skrell ein vanleg appelsin og ein
blodappelsin per person med kniv, slik at du får bort alt det kvite.
Skjer ut båtar mellom hinnene, slik at du sit att med
appelsinfiletar. Legg filetane i pene porsjonsskåler. Dryss over
rosinene, og til slutt litt kokosmasse. Har du brukt rom, så ha
over litt av den og. Velbekomme!**

Påskesnop - Appelsinmarmelade - Brødpudding - Dessert

Skrevet av Gunda

onsdag 12. mars 2008 17:16 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:26



[Alt godt](#), Gunda