

I denne søte juletid

No nærmar jula seg, og det er godt med alt som er gjort i god tid. Småkakene likar eg å lage tett oppunder jul, då er dei ferske når høgtidsdagane kjem, og det vert ikkje så mykje nasking frå boksane.

Nokre kaker vert best av å verte lagde i god tid, og dei fine, engelske fruktkakene er av dette slaget. Dei vert betre av å stå litt, og engelskmennene er til og med så formastelege at dei fyller brandy i kakene med jamne mellomrom, slik at dei er godt gjennomtrukne når høgtida nærmar seg og kaka skal fortærast. Så langt har ikkje eg gått, for eg vil at alle skulle kunne smake den, både sjåførar, barn og fråhaldsfolk.

Rosinene i kaka derimot, dei har fått godgjort seg i sterke saker i kjøleskapet i fleire veker. Når rosinene nederst i boksen byrjar bli tørre og triste, heller eg dei på eit glas med skrulok. Så slår eg på det eg måtte finne av sterke saker. No brukte eg rom, men du kan og bruke portvin, madeira, sherry, vodka eller brandy. Så får dei trekke til seg væta i lengre tid, og dei smakar kjempegodt i fruktkaka. Romen eg har hatt rosinene i rører eg ut med sirup og har i røra. Det som blir til overs av rosiner og rom kan du servere på vaniljeis som ein deilig vaksendessert.

Fruktkake er ikkje den einaste formkaka som kan serverast til jul. Eg brukar å lage banankake, som eg tek ein god osteglasur på. Er eg ekstra sjangdobel lagar eg ei rein krydderkake og, den er fin fordi den er utan egg. Då kan gjestar med eggeallergi våge seg på den og.

Krydderkaka og banankaka er også kaker som toler å ligge litt i ein tett boks. Banankaka er ein fin måte å bli kvitt brune bananar på. Når dei har blitt for udelikate til å servere kan dei framleis bli med i ei god kakerøre.



Engelsk fruktkake - Krydderkake - Banankake

Skrevet av Gundad

tirsdag 22. januar 2008 17:10 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:26

Dei engelske fruktkakene er eit overflodsfenomen, med meir nøtter og frukt enn mjøl. Dei vert eit symbol på avstanden det trass alt bør vere mellom kvardag og høgtid. Eg likar mine fruktkaker med ein ekstra kryddersmak. Du får smake deg fram, og finne ut kva du likar. Nokre meiner det blir smør på fleisk, eg er meir på den linja at for mykje av det gode kan vere heilt fantastisk. Du kan variere frukta i kaka etter kva du har i huset. Eg lagde ein porsjon med sylta kirsebær, det vart nydeleg, og vakkert med raude bær i kaka. Tørka tranebær (cranberries) kan og brukast, berre totalvekta på frukt er som i oppskrifta. Ta deg ein tur i ein velassortert butikk, til dømes ein som er driven av våre nye landsmenn, og sjå kva du finn.

Engelsk fruktkake

300 g meierismør
300 g sukker
5 egg
350 g kveitemjøl
1 ts bakepulver
1 ts kanel
¾ ts malt nellik
¾ ts malt ingefær
3 ss sirup
3 ss rom eller annan alkohol frå rosinbløytinga
100 g hakka valnøtter
150 g hakka mandlar
100 g aprikosar
100 g sukat
200 g rosiner som er bløyte i alkohol

Set omnen på 150 grader. Smør to store (1 ½ litersformer) eller tre mindre former med smør, og vend nokre skeier mjøl rundt i dei til alt er dekt. Bank ut overflødig mjøl.

Rør smør og sukker lyst og luftig. Pisk inn egga, eitt og eitt. Bland halvparten av mjølet med krydder og bakepulver. Ha det i røra vekselsvis med den utrørte sirupen. Ha resten av mjølet i ein bolle, og vend inn frukt og nøtter. Dette gjer at frukta og nøttene ikkje søkk til botnar i kakeforma. Vend fruktblendinga inn i røra, og rør det glatt.

Fordel røra i formene slik at dei vert ca. ¾ fulle. Steik kakene på 150 grader i 1 time og 20 minutt. Sjekk at dei er ferdige med ei kakenål eller ein spagettipinne. La dei kolne på rist, og pakk dei tett i aluminiumsfolie før du legg dei i ein tett boks. Når du skal servere kaka kan du gje den eit lett melisdryss. Vil du gjere det på engelsk vis skal kaka ha to spiseskeier brandy annakvar dag, og den skal serverast med ein melisglasur eller med marsipantrekk (!).

Krydderkake

1 dl sukker
½ ts kanel
½ ts malt ingefær
½ ts allehånde
4 dl kveitemjøl

Engelsk fruktkake - Krydderkake - Banankake

Skrevet av Gundad

tirsdag 22. januar 2008 17:10 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:26

70 g smør
1 dl sirup
2 dl surmjølk
1 ts natron
1 dl tyttebærsyltetøy eller appelsinmarmelade

Set på omnen på 180 grader, og gjer klar ei form som beskrive over. Bland alt det tørre over streken. Smelt smøret, og ta litt smør i målekoppen slik at du får målt opp sirupen utan at alt for mykje sit fast. Mål opp surmjølka i eit romsleg litermål, og ha i natron. Rør godt slik at det byrjar å boble. Bland vekselvis surmjølk, sirup/smør og syltetøy i det turre medan du rører det glatt. Ha røra i forma, og steik på 180 grader i ca. 40 minutt. Viss du vil kan du pynte kaka med skålda mandlar som du legg i mønster på toppen før ho går i omnen.

Banankake

2 bananar
2 egg
3 dl sukker
130 g smelta smør
 $\frac{3}{4}$ dl mjølk
2 ts vaniljesukker
2 ts bakepulver
1 ts natron
4 $\frac{1}{2}$ dl kveitemjøl

Set omnen på 170 grader. Gjer klar to små eller ei stor form. Lag eggedosis. Mos bananane med gaffel, og ha i eggedosisen. Bland alt det tørre, og ha det i vekselvis med mjølk, og smøret til slutt. Ha i forma, og steik ved 170 grader i 45 minutt. Glasér med osteglasur. Det lagar du ved å blande 200 g naturell philadelphiaost med 400 g melis og ha i 2 ss sitronsaft.

Velbekomme!

Alt godt, Gunda

Engelsk fruktkake - Krydderkake - Banankake

Skrevet av Gundad

tirsdag 22. januar 2008 17:10 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:26



[Tråden](#)