

Opskrifter

Chokoladekage med kokos. (Birgit Lagoni)

4 æg
6 dl sukker
150 gr. blødt smør
6 spsk kakao
2 tsk vanilliesukker
1/2 tsk salt
3 dl mel

Æg og sukker piskes godt sammen. Resten kommes i og piskes. Dejen lægges i en bradepande. (1 1/2 portion til en alm. bradepande 35 x 40 cm). Bages i 20 min. ved 200 grader.

200 gr. kokosmel
2 dl sukker
1 dl LYS sirup
1 1/2 dl piskefløde
75 gr. smør

Dette koges sammen i en gryde og fordeles over kagen når den er bagt. Bages derefter sammen i 10 min ved 200 grader.

Makronkage (Ida Imhoff)

Ingredienser:

6 æg
450 g. melis
250 g. mel
250 g. margarine
250 g. små makroner
1 spsk. mandelessens
1 pl. mørk chokolade (jeg bruger sådan lidt på skøn, jeg vil tro 300 gr.)
mandler eller nødder (jeg bruger også her lidt på skøn jeg tro 1 1/2 dl.)

Fremgangsmåde:

Æg piskes med sukker.
Margarinen smeltes og røres i.
Knuste makroner, mel, mandelessens, hakket chokolade og nødder blandes i.
Bages ved 200 gr. i en lille bradepande i 35-45 minutter.
Kan også bages i små linseforme (ca. 50 stk.) i ca. 20 minutter.

Appelsinfrisk drømmekage (fra Bodil Stenkjær, Ribe Rosenkreds)

Ingredienser:

250 gr. sukker
250 gr. smør eller margarine
250 gr. mel
3 æg
1 tsk. bagepulver
reven skal af 2 appelsiner

Fremgangsmåde:

Fedtstoffet blødgøres og røres med sukkeret, derefter tilsættes æggene ét ad gangen. Til sidst blandes mel og bagepulver og sigtes i og den revne skal tilsættes. Det hele røres til en ensartet dej.

En springform på ca. 24 cm i diameter smøres med de 25 gr. margarine. De hakkede nøddekerner og 2 spsk. sukker strøs i bunden af formen og dejen hældes i og fordeles jævnt.

Bages ved 175 gr. på nederste rille i ca. 50 min. Kagen vendes ud på en bagerist. Ovnens skal have den rette temperatur fra starten.

Pynt:

saft af 2 appelsiner og 1 citron
ca. 100 gr. sukker
50 gr. hakkede hasselnødder
25 gr. margarine
2 spsk. sukker

Saften fra appelsinerne og citronen koges sammen med ca. 100 gr. sukker og hældes derefter langsomt over kagen mens den er lunken.

Forslag:

Kagen kan også serveres som dessert:

Kagen skæres i skiver og dryppes med den kogte afkølede appelsinsaft, og der lægges en skive vanillieis ovenpå. Resten af appelsinsaften fordeles oven på isen.

Nannas Mandelkage (fra Nanna Ribe Rosenkreds)

Ingredienser:

2 æg
120 gr. sukker
120 gr. smør
70 gr. mel

Fremgangsmåde:

Æg og sukker piskes sammen, derefter piskes smeltet smør og mel sammen med æggemassen. Bages ca. 15 min. ved 200 gr.

Fyld:

50 gr. smør
50-100 hakkede mandler
75 gr. sukker
3 spsk. fløde
1 spsk. Mel

Smeltes sammen i en gryde og hældes over den bagte bund og bages endnu engang ca. 15 min.

Nødde/ gulerod/ citron kage. (Ruth Gotthardsen, Rødding Gram Havekreds)

250 gr. sukker og 5 æggeblommer
Piskes el. røres godt.

100 gr. mel, ½ tsk. bagepulver, 150 gr. nødder, 250 gr. reven gulerødder,
Saft og skal af 1 citron (gem lidt saft til glasur)
5 æggehvider piskes og vendes i til sidst.

Bages ved 180 grader i ca 1 time.

Pyntes med glasur, når kagen er kold - drys evt. lidt nødder over.

Dobb. portion til en bradepande.

Dejlig kalorielet kage. Kan fryses ned.

God appetit!