

Glad midsommar!

Här kommer inspiration till midsommartårten och till sommarens alla bullkalas. Hembakade kanelbullar är väl alltid rätt - till saft, till kaffe, vid tennisbanan, i båten, i cykelkorgen. Våra nya kanelbullar är fyllda med rabarber och vit choklad och är skapade av Katja Palmdahl, välkänd receptskapare från Göteborg. Midsommartårten med mandel och jordgubbar har också hennes design och den smakar underbart fräscht av en massa jordgubbar. Men den är dessutom praktisk - den kan stå nästan klar i kylskåpet i ett par dagar innan servering. Bra när det är varmt och bra när man ska bjuda till fest.

Nu är vi mitt inne i juni och snart är det högsäsong för både planerade och kanske mera spontana kaffekalas. Ibland våra recept hittar du goda småkakor, smarriga tårter, underbara bullar och en hel del smaskiga bärpajer...

Behöver du ställa någon bakfråga eller få ett tips i sommar är du välkommen att maila eller ringa!

Trevliga sommarbak önskar

Birgit Nilsson Bergström

Hembakningsrådet

info@hembakningsradet.se

031-245014

Katja Palmdahl – receptskapare som är bra på smakkombinationer och som har en massa fiffiga recept på sitt samvete. Några av hennes kokbokstitlar är Svenska ostar, Skogens guld, Kantarellkokboken och Smak för grönt.

Katja Palmdahl är utbildad kock och kallsänka från Göteborg och hon startade sin karriär på några av stans bästa krogar som ex 28+ och Bröderna Dahlbom. Därmed har hon också haft Sveriges kockelit som chefer och kollegor. Katja har tävlat i matlagning och blev först av alla att vinna Årets Wilhelmina, en tävling för kvinnliga yrkeskockar. Det var nästan femton år sedan och mycket har hänt sen dess. Katja har drivit både krog och delikatessbutik bl a tillsammans med sin man Patrick. Nu frilansar hon som kock och arbetar som receptskapare, matstylist och kokboksförfattare.

Här har Katja skapat några nya recept inför sommarens fester och inför midsommar. En riktigt fräsch midsommartårta med massor av jordgubbar och så Kanelbullar, med syrlig rabarber och söt vit choklad i fyllningen! Så här förklarar Katja sina recept:

- Jag tycker det är lättare att alltid tillsätta degvätskan sist för att på så sätt få en smidig deg. Skall man dutta i mjöl efter hand kan man bli stående att tag. Använder mig av kall vätska för att ge degen en längre jästid - man får då mer smak och en lätthanterlig deg. Mjukt smör bidrar också till en smidigare och blankare deg, dessutom sparar man lite på disken....

- Jag älskar verkligen bullar och har alltid extra mycket kardemumma i och den skall vara precis nystött! En annan klar favorit jag har är att fylla degen med smör, vaniljsocker, strösocker och rivet skal från ekologiska citroner. Även lätt krossade frysta hallon och mörk choklad är grymt, men de bör gräddas lite längre och gärna i en bullform.

Sommartårten är lätt att göra och blir förstås godast med solmogna jordgubbar. Klä in kakformen med plastfilm så är det lätt att lossa kakan sedan.

Se till att jordgubbarna till dekoration är solvarma och läggs på strax innan servering. Vackert att dekorera med jordgubbsblad eller mynta.

Här är Katja Palmdahl:

Familj - Patrick, Viktor 13 och Mattias 9

Bor - Vallda söder om Göteborg

Arbetar som - matstylist och receptutvecklare för olika företag och reklambyråer

Priser & utmärkelser - etta i Årets Wilhelmina, i Årets Viltkock, i

Kallskänks SM samt 3:a i Guldfisken

Favoritsmaker - citron, kola, salt, kardemumma, timjan

Gillar att äta - skaldjur, ostar och goda bröd till!



Midsommartårta med mandel och jordgubbar

En tårta som kan förberedas för kylskåpet flera dagar i förväg. Men vänta till sista minuten med att lägga på jordgubbar och mandelflam.

10-12 port

Botten:

150 g mjukt smör

300 g riven mandelmassa

3 ägg

1/2 dl vetemjöl

Till formen: 1 dl ca mandelspån

Fyllning:

5 gelatinblad

5 dl färska jordgubbar

2 dl florsocker

4 dl vispgrädde

200 g kesella 10%

Topping:

1 l färska jordgubbar

2 tsk rivet limeskal

1 tsk strösocker

Mandelflam (se recept)

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 175°. Smöra en pajform med löstagbar botten (24 cm i diameter) och strö med mandelspån.
2. Vispa smör och mandelmassa poröst och tillsätt äggen ett i taget och fortsätt vispa en stund.
3. Vänd till sist ner mjölet och häll smeten i formen. Grädda kakan i mitten av ugnen i 30-35 minuter. Låt kakan svalna i formen.
4. Lossa kakan och diska formen. Lägg ett bakplåtspapper eller plastfolie i formen (låt det också täcka upp längs hela kanten) och lägg tillbaka mandelbotten.
5. Lägg gelatinblad i kallt vatten för att mjukna.
6. Rensa jordgubbarna och mixa dem tillsammans med florsocker i en matberedare.
7. Vispa grädden lätt och fluffig.
8. Smält gelatinet tillsammans med två matskedar av jordgubbspurén i en kastrull på svag värme.
9. Blanda ner det i resterande jordgubbspuré och vispa sedan ner det i kesellan.
10. Vänd sist ner grädden. Häll smeten över tårtbotten, släta till ytan och låt stelna i kyl minst 4-5 timmar.

Här kan man förbereda - tårten kan stå ett par dagar i kylskåp. Dessutom går det bra att frysa tårten.

11. Dekorera med färska jordgubbar och rivet limeskal blandat med strösocker innan servering. Vill du bakas du också tunna mandelflam och dekorerar med runt kanten.

Mandelflam

Frasiga mandelflam som är läckra som de är eller att dekorera runt tårtkanten med.

ca 30 st

75 g smör

1 ägg

1 1/2 dl strösocker

1 dl havregryn

1 dl mandelspån

1 msk vetemjöl

1 tsk bakpulver

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 175°.
2. Smält smöret. Vispa ihop ägg och socker lätt.
3. Blanda de torra ingredienserna och vänd ner i äggvispet tillsammans med smöret.
4. Klicka ut smeten i ganska små klicka på bakplåtspappersklädda plåtar, max 8 st per plåt (så de inte flyter ihop). Grädda 7-8 minuter tills de blir bruna.
5. Låt stelna på plåten och förvara dem sedan i lufttät burk mellan smörpapper.



Kanelbulle med rabarber och vit choklad

Här tillsätts mjölken sist för att få en bra bulldeg. Alla ingredienser är kalla eller rumstempererade och därför får degen jäsa lite längre än vanligt. Det blir en smakrik och lättarbetad deg. Att arbeta degen i en degblandare är alltid lättast och ger bäst resultat.

Nystött kardemumma ger absolut bästa smaken.

ca 35 bullar

12 dl (720 g) vetemjöl special

1 1/2 dl strösocker

2 msk nystöta kardemummakärnor

1 tsk salt

100 g mjukt smör

50 g jäst för söta degar

4-5 dl mjölk

Fyllning:

150 g mjukt smör

1 dl rörsocker

1 msk malen kanel

2 dl tunt skivade rabarber (en lång stjälk)

1 msk maizena majsstärkelse

1 dl hackad vit choklad (ca 60 g)

Pensling: 1 ägg

Gör så här:

1. Ta fram och låt allt bli rumsvarmt. Lägg alla ingredienser utom mjölken i en köksmaskin.
2. Häll på 4 dl av mjölken och blanda. Tillsätt lite mer mjölk om degen är torr och kompakt. Arbeta ca 10 minuter i maskinen tills degen blir blank och smidig och precis släpper degbunkens kant. Låt jäsa ca 45 minuter under bakduk.
3. Stjälp upp degen på ett lätt mjölat bord, dela i två delar och kavla ut varje del till en stor rektangel, ca 1 cm tjock.
4. Bred smör över hela degen. Sockra nedre halvan av degen och pudra på kanel.
5. Blanda rabarber med maizena och fördela även det på den nedre delen.
6. Avsluta med den hackade chokladen och vik så den smörade halvan över fyllningen.
7. Skär remsor av degen. Snurra till knutar och lägg på bakplåtspappersklädda plåtar. Låt jäsa under bakduk ytterligare ca 45 minuter till dubbel storlek. Värm ugnen till 200°.
8. Pensla bullarna med uppvispat ägg och grädda dem gyllene i ca 10 minuter. Pudra gärna över lite florsocker vid servering.



Copyright © 2011 Hembakningsrådet. Med ensamrätt.
Box 7040, 40231 Göteborg, tel/fax 031-24 50 14
info@hembakningsradet.se