

ROY FARES CAKE HERO



Foto: Wolfgang Kleinschmidt Illustration: Roberth Fearon

BONNIER FAKTA



BAKA

med goda och söta krafter!

Att kladda, pilla och skapa med händerna. Det är det som är så roligt med bakning! Kanske baka med en kompis, och sedan bjuda mamma, pappa, syskon på något gott? Eller ge bort till någon man tycker om. Tänk vilka godsaker man kan skapa med bara några få ingredienser!

Roy Fares, heter jag. Och jag har bakat så länge som jag kan minnas. Som barn älskade jag att stå i köket tillsammans med min mamma när hon lagade mat, eller bakade någonting gott. Och i dag är det mitt jobb – världens godaste yrke!

I den här boken finns både väldigt lätta och lite svårare recept. Börja gärna med några lätta recept, och testa sedan med något lite svårare.

Cake Hero är min kompis. En superhjälte med goda och söta krafter. Vi tror på att man kan rädda en dålig dag med en bit god tårta, eller något annat bakverk. *Save the day with a cake!* Tillsammans är vi här för att hjälpa dig med din bakning.

Happy baking!



Tips: Bästa resultat får du om du läser igenom hela receptet innan du sätter igång. Bra är också att väga ingredienserna med digital köksvåg – det blir mer exakt då, helt enkelt. Men har du ingen våg så kan du så klart använda mått i stället. Jag använder varmluftsfunktionen på min ugn när jag bakar, men det går också bra att höja värmen som står i receptet med cirka 20 grader.

INNEHÅLL

Godis, biskvier & marängar 6

Småkakor & bullar28

Cupcakes, muffins
& mjuka kakor46

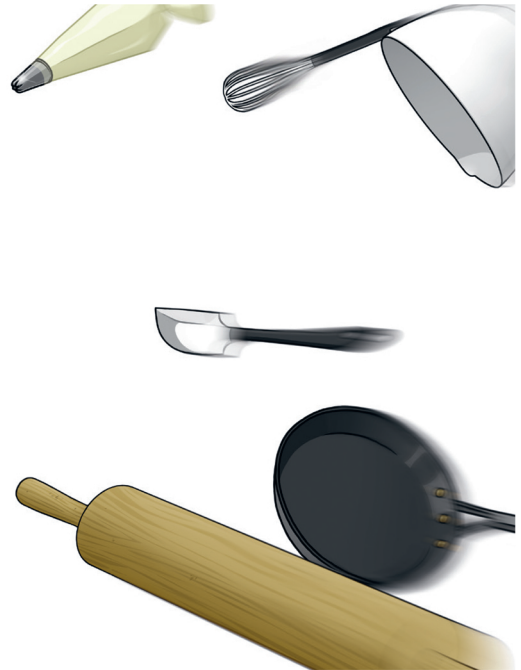
Bakelser, tårtor & pajer66

Pannkakor & våfflor96

Liten bakskola108

Register118







CRUNCHY!

CHOKLAD- KEX

18
bitar

Fyllning

150 g mjölkchoklad
150 g nougat

KEX

24 smörgåsrån
300 g mjölkchoklad
7 g rapsolja (½ msk)

Lätta att
GÖRA!



1

Smält mjölkchokladen (150 gram) och nougaten till fyllningen i ett vattenbad eller i mikron (se hur på sidan 117). När allt har smält så ta av från kastrullen och rör om.

2

Bred ut ett tunt lager chokladblandning på tre smörgåsrån. Lägg dem ovanpå varandra med chokladsidan uppåt och lägg slutligen på ett fjärde rån på toppen. Gör på samma sätt med resten av rån.

3

Låt kexen ligga i kylen tills fyllningen har stelnat och skär sedan varje kex i tre bitar.

4

Hacka mjölkchokladen (300 gram) i bitar och smält den på samma sätt som tidigare. Rör ner rapsoljan.

5

Täck en skärbräda med bakplåtspapper. Doppa varje bit i chokladen och lägg dem på bakplåtspappret. Låt sedan bitarna ligga i kylen tills chokladen har stelnat.

4. TA LITE SMÄLT CHOKLAD
I ENA HANDEFLATAN.

5. RULLA BOLLARNA I HANDEN SÅ ATT DE TÄCKS AV CHOKLAD.





6. TVÄTTA HÄNDERNA.

7. RULLA BOLLARNA I SKÅLEN
MED STRÖSSEL, KOKOSFLINGOR
ELLER PÄRLSOCKER.

Om du vill kan du hoppa över chokladrullningen.
Chokladbollarna blir goda ändå.

8. LÄGG PÅ ETT FAT OCH SÄTT IN I KYLEN.

GLUTEN-
FRITT

SCHWEIZISKA MARÄNGER

cirka 12
marängar

SCHWEIZISKA MARÄNGER

100 g mörk choklad
100 g äggvita (3–4 äggvitor)
220 g strösocker (2 ½ dl)

1

Värm ugnen till 140 grader, varmluftsfunktion. Hacka chokladen och smält den i ett vattenbad eller i mikron (se hur på sidan 117).

2

Vispa lite snabbt ihop äggvitor och strösocker för hand i en värmetålig bunke. Placera bunken i ett vattenbad och låt smeten komma upp till 55–60 grader. (Ta lite smet mellan tumme och pekfinger – om du inte känner några sockerkorn är smeten klar.) Vispa för hand då och då.

VÄND FÖR
STEG-FÖR-STEG



PERFEKT NÄR MAN
HAR ÄGGVITOR ÖVER!



KOM IHÄG:
ANVÄND REN BUNKE
OCH VISP!

3

Ta bort bunken från värmen. Vispa marängen med elvisp tills smeten är kall, det tar minst 10 minuter.

**4**

Ringla den smälta chokladen ovanpå marängen (blanda inte).

**5**

Använd dig av två matskedar och klicka ut marängsmeten på en plåt med bakplåts-papper. Grädda marängerna mitt i ugnen i 40 minuter (bägge plåtarna samtidigt). Stäng sedan av ugnen, öppna ugnsluckan lite och sätt en träslöv eller något liknande i luckan, så att det blir en liten glipa. Låt marängerna stå kvar tills ugnen har blivit kall. Förvara marängerna torrt.



FRASIGA PÅ
YTAN OCH SEGA
I MITTEN!

cirka
50 små
marängers

MARÄNGER

GLUTEN-
FRITT

FRANSKA MARÄNGER

100 g äggvita (3–4 äggvitor)
90 g strösocker (1 dl)
120 g florsocker (2 dl)

DU BEHÖVER OCKSÅ

en sprits med slät eller
stjärnformad tyll

Marängstestet:
Om smeten är kvar
i bunken när du
vänder den upp och
ner så är den klar!

1

Värm ugnen till 80 grader, varmluftsfunktion. Vispa äggvitorna till ett fast skum i en ren bunke. Tillsätt strösockret och fortsätt att vispa tills smeten är fast och glansig. Gör marängstestet.

2

Häll florsockret i en sil och sikta ner det i bunken. Blanda in det ordentligt med en slickepott.

3

Fyll en spritspåse med smeten och spritsa ut marängerna på två plåtar med bakplåtspapper. Grädda i 2 timmar (bägge plåtarna samtidigt). Stäng av ugnen men låt stå kvar i 1 timme.

ÄGGFRIA MARÄNGER

400 g konserverade kikärter,
bara det avsilade spadet
saften av ½ citron
180 g strösocker (2 dl)

DU BEHÖVER OCKSÅ

en sprits med slät eller
stjärnformad tyll

1

Sätt ugnen på 90 grader, varmluftsfunktion. Vispa kikärtspadet till ett hårt skum med elvisp i en bunke. Det tar 3–5 minuter. Gör marängstestet.

2

Tillsätt citronsaft och strösocker och fortsätt att vispa tills marängsmeten är fast och glansig.

3

Fyll en spritspåse med smeten och spritsa ut marängerna på två plåtar med bakplåtspapper. Grädda i 1 ½–2 timmar (bägge plåtarna samtidigt). Marängerna är färdiga när de lossnar lätt från bakplåtspappret.

4 oktober
Kanelbullens
dag



HÄR BEHÖVER
DU EN HUSHÄLLS-
ASSISTENT.

KANELBULLAR

med frosting

cirka
14 bullar

DEG

30 g jäst för söta degar
200 g mjölk, 3 % (2 dl)
450 g vetemjöl (7 ½ dl)
55 g ägg (1 ägg)
3 g salt (½ tsk)
5 g malen kardemumma
(1 msk)
90 g strösocker (1 dl)
100 g rumsvarmt smör
1 lätt uppvispat ägg
till pensling

Fyllning

100 g rumsvarmt smör
2 dl farinsocker strö
2 msk malen kanel (15 g)

Frosting

120 g rumsvarmt smör
100 g cream cheese (färskost)
10 g vaniljsocker (1 msk)
260 g florsocker (3 ½ dl)

1

Smula ner jästen i hushållsassistentens bunke. Värm mjölken till ljummen temperatur (cirka 37 grader, men inte över) och håll ner den i bunken. Rör tills jästen har lösts upp. Lägg i resten av ingredienserna till degen, förutom smöret.

2

Kör ihop degen långsamt med maskinens degkrok. Öka sedan farten lite och tillsätt smöret i omgångar. Kör degen i 10 minuter i maskinen. Då är den mjuk och elastisk, och har en glansig och fin yta. Skrapa ut degen på en mjölad arbetsyta och låt den vila under bakduk i 20 minuter.

VÄND FÖR
STEG-FÖR-STEG



3

Kavla ut degen till en rektangel, cirka 45 × 30 cm.



4

Bred ut smöret jämnt över degrektangeln.



5

Sprid ut farinsocker och kanel jämnt över degen.

6

Rulla ihop degen till en rulle. Börja rulla vid den långa sidan längst ifrån dig.





7



7

Skär rullen i 14 bitar.

8

Dra i degänden så att den hamnar på undersidan av varje bit. Lägg bitarna på bakplåtspapper och låt dem jäsa under bakduk i 1 ½ timme. Under tiden: Värm ugnen till 200 grader, varmluftsfunktion, och gör frosting (se bubblan nedan).

8



FROSTINGEN
GÖR BULLARNA
EXTRA GODA!

9

Pensla bullarna med ägg och grädda dem mitt i ugnen i cirka 8 minuter, eller tills de har fått fin färg.

10

När bullarna kommer ut ur ugnen: Klicka på ungefär en matsked frosting på varje bulle och stryk ut den försiktigt. Låt bullarna svalna på plåten.

Frosting

Vispa med elvisp ihop smör, cream cheese och vaniljsocker i en bunke. Tillsätt florsockret lite i taget och fortsätt att vispa tills frosting är fluffig och fin.

10

KLADDKAKE- MUFFINS

cirka 12
muffins

MUFFINS

150 g smör
165 g ägg (3 ägg)
220 g strösocker (2 ½ dl)
120 g vetemjöl (2 dl)
40 g kakao (1 dl)
10 g vaniljsocker (1 msk)
3 g salt (½ tsk)

TOPPING

12 dumlekolor
50 g salta jordnötter (1 dl)
+ lite extra till servering
kakao att pudra över

DU BEHÖVER OCKSÅ

muffinsformar i aluminium

DUMLEFLUFF

16 hackade dumlekolor
300 g vispgrädd (3 dl)

Dumlefluff

Lägg dumlen i en bunke. Koka upp grädden i en kastrull och håll ner i bunken. Rör tills dumlen har smält. Täck med plastfolie och låt bli kallt i kylan. Vispa upp med elvisp.

1

Värm ugnen till 200 grader, varmluftsfunktion. Lägg muffinsformarna på en plåt med bakplåtspapper.

2

Smält smöret i en kastrull. Vispa ihop ägg och strösocker lite lätt i en bunke. Rör ner smöret.

3

Blanda vetemjöl, kakao och vaniljsocker i en sil och sikta ner lite i taget i äggsmeten. Vänd försiktigt ihop med slickepott. Vänd slutligen ner saltet till en slät och fin smet. Håll smeten i formarna.

4

Dela dumlekolorna till toppingen på mitten och tryck ner två bitar i varje muffins. Strö jordnötter på toppen och grädda mitt i ugnen i cirka 6 minuter. Ta ut plåten och låt muffinsarna svalna helt.

5

Servera muffinsarna med en klick dumlefluff, finhackade jordnötter och lite pudrad kakao på toppen.



GOTT MED
DUMLEFLUFF TILL!



VÄNTA INTE MER ÄN
6 TIMMAR MED ATT Fylla
OCH SERVERA TÄRTAN.

PAVLOVA

cirka
12 bitar

MARÄNGBOTTEN

140 g äggvita (3–4 äggvitor)
220 g strösocker (2 ½ dl)
4 g vitvinsvinäger (1 tsk)
8 g maizena majsstärkelse (1 msk)
10 g vaniljsocker (1 msk)

VANILJGRÄDDE

1 vaniljstång
300 g vispgrädde (3 dl)
30 g florsocker (½ dl)

GARNERING

500 g färska jordgubbar
150 g färska hallon
150 g färska blåbär
rivet citronskal
ev. citronmelissblad
florsocker att pudra över

Marängbotten

1

Värm ugnen till 150 grader, varmluftsfunktion. Vispa äggvitan till ett fast skum med elvisp i en helt ren bunke. Fortsätt att vispa och tillsätt samtidigt strösockret i omgångar. Vispa marängen i ytterligare 6 minuter, tills den är glansig och fin. Vispa i vitvinsvinäger, maizena majsstärkelse och vaniljsocker. Vänd runt några gånger med en slickepott så att marängen är väl blandad.

2

Häll ut marängen på en plåt med bakplåtspapper och forma till en rund eller fyrkantig botten, 4–5 cm hög. Sätt in plåten i ugnen och sänk värmen till 120 grader. Grädda i 1 timme, stäng av ugnen och låt marängbotten stå kvar tills ugnen har svalnat till rumstemperatur. Ta ut botten och förvara den torrt.

Vaniljgrädde

1

Dela vaniljstången på längden, skrapa ur fröna och lägg dem i en bunke tillsammans med grädde och florsocker. Vispa med elvisp till en fast och fin konsistens.

2

Bred ut grädden över marängbotten, strö över färska bär och citronskal. Dekorera eventuellt med citronmeliss, pudra över florsocker och servera direkt.



5 februari
nutelladagen



SKA INTE GRÄDDAS
I LIGNEN!



Gitty Crocker DISQUICKER

No bake nutella CHEESECAKE

10–12
bitar

PAJSKAL

50 g smör
23 oreokex (knappt 2 paket)

FYLNING

400 g cream cheese (färskost)
350 g nutella (2 ½ dl)
55 g strösocker (¾ dl)
8 g vaniljsocker (1 msk)
20 g kakao (½ dl)
3 g salt (½ tsk)
200 g vispgrädde (2 dl)
15 g florsocker (2 msk)

TILL SERVERING

300 g vispgrädde (3 dl)
några smulade oreokex

Pajskal

1

Smält smöret i en kastrull. Kör kexen (fyllningen i kakorna ska vara kvar) till fina smulor i en matberedare. Tillsätt smöret och mixa ihop det med smulorna.

2

Klä en pajform, 22–24 cm i diameter, med plastfolie. Se till att folien går över kanten på formen, för då kan du dra i den när du senare ska lyfta ut cheesecaken ur formen. Häll i smulblandningen och platta till ytan så att du får en jämn botten. Låt stå i kylan i 20 minuter.

Fyllning

1

Blanda cream cheese, nutella, strösocker, vaniljsocker, kakao och salt i en bunke. Vispa ihop alltsammans med elvisp till en fluffig smet. Vispa ner ½ deciliter grädde.

2

Vispa resten av grädden tillsammans med florsockret till en fast konsistens i en annan bunke. Blanda sedan försiktigt ner den vispade grädden i omgångar i nutella-blandningen. Fördela fyllningen jämnt i formen. Låt cheesecaken stå i kylan i minst 5 timmar.

3

Mjukvispa grädden, lägg den i en skål och strö oreo-smulor ovanpå. Lyft ut cheesecaken ur formen, lägg den på ett fat och servera tillsammans med grädden.