

# Bentes kokoskake med sjokoladeglasur

Bente fra *Hele Norges kaker*, den geniale bakesiden på facebook ringte meg. Jeg har en super god oppskrift til deg.....



Liker dere siden på facebook? Utrolig stas at de nå nærmer seg 12.000 likere/følgere på deres facebook side, hele Norges kaker. Der kan du dele oppskrifter, bilder og ikke minst spørre om alt om baking, eller det du har på ditt hjertet. Bente er alltid klar med et svar og med god hjelp av alle medlemmene. Alle snakker så flott om deg Bente, virkelig kjekt.

Så inn å like siden hennes. Bente leverer også spiselige bilder og du finner hennes nettside her: (klikk på link under)

## Benteskakebilder

Hun er bare helt rååå på disse bildene sine, og sender i posten, så uansett hvor du bor har du de iløpet av noen dager.

Jeg har en super god oppskrift til deg sa Bente, jeg fant frem penn og papir og bakte, endelig kan jeg dele den med deg. Jeg laget denne kaken i den flotte hjerteformen fra Cacas, og du finner den HER: (klikk på link og du kommer rett til produktet)

Jeg baker med ekte vanilje, du kan skrape frøene ut av en stang eller vanilje på glass fra Cacas, den finner du HER: (min favoritt)

## Bentes kokoskake (1 rund/hjerteform 22-24)

- 4 stk eggehvite
- 250 gram sukker

- 250 gram kokosmasse
- Litt vaniljefrø

### **Fremgangsmåte:**

Eggehvite, sukker, kokosmasse og ekte vanilje varmes i en panne til den blir god og varm, ca 60 grader. Da setter eggehviten seg, du for en mer holdbar masse og seigere. Den vil holde seg bedre også. Husk å røre hele tiden så den ikke brenner seg.

Det tar bare noen minutter å varme denne. Ha papir i bakeformen og fett kantene. Jeg smører alltid formene når jeg baker, da er det så mye lettere å de ut, og mye enklere å vaske. Bare til å skylde, jeg bruker aldri vaskemaskin på bakeverktøy.

Du finner Bake easy endelig på lager igjen hos Cacas, min anbefaling. Og du finner den HER: (klikk på link og kom rett til produkt)

Bare bre massen jevnt utover formen. Steikes på 180 grader, midt i ovnen slik jeg alltid gjør, i ca 15 – 18 minutter. Det er fint med litt farge på den så den blir litt ekstra sprø utenpå og myk og seig inni.

### **Sjokoladeglasuren:**

- 100 gram sjokolade
- 50 gram kremfløte
- 1 ss smør

Varm sjokoladen med kremfløte og smør på svak varme. Må ikke bli over 50 grader. Trekk til side og la det stå og avkjøle seg. Kremmen blir så deilig, silkemyk og blank.

Jeg bruker alltid sjokolade fra *Callebaut*, det er min favoritt sjokolade og smaker så **MYE bedre enn kokesjokolade...**

Du kan bestille denne sjokoladen hos Cacas, perfekt til alle

type kaker, muffins og til å skrive med. Du finner den HER:

Når kokoskaken har fått avkjølt seg, heller du bare sjokoladeglasuren over og du får en så fristende kake.



Dekorere med ulike sprinkler eller akkurat hva du ønsker deg. Du finner det største utvalget av kakepynt hos Cacas eller Søtesaker.

Jeg er så heldig å ha Søtesaker her i Bergen, jeg elsker jo den butikken. Så ta en titt på hva de har. Jeg gikk for gull.

Ble det fint?



Nå har julefreden senket seg, da er det gøy å kose seg inne med kakebaking. Den er ypperlig å ha liggende i fryseren når du for plutselig besøk. Kanskje du skal bake den til nyttårsaften? Har du tenkt ut en kake du vil bake?

Del gjerne bloggen min til alle på din vei.

**The power of baking.**

Juleklem fra Terje i Bergen, ta godt vare på dere.

---

## Annes nøttekake

Vi skulle lage en slik gul kake på Hurtigruten hvor jeg er konditor, jeg forsøkte flere oppskrifter men jeg ble aldri

fornøyd, men heldig var jeg som jobbet med en som deg Anne. Og hun kaller den verken gul kake eller suksess kake....



Jeg kan med en gang si, jeg kunne ikke lage denne kaken før Anne kom med sine triks, og sin oppskrift. Du er unik Anne.

Vi må lære av hverandre. Er dere ikke enig? I helgen var jeg og bakte på Cacas i Oslo og møtte flere andre bakebloggere og da kom det bare over meg, ***the power of baking***. Tenk på det om vi kan dele mer kunnskap med hverandre.

Nå har jeg møtt så mange dyktige mennesker som elsker å bake, så må formidle alt videre til dere. Så del min blogg. Spre kunnskap.

Anne forklarte meg hvordan hun bakte denne, og ramset opp oppskriften. Jeg sa med en gang, men kan du ikke være med meg å bake, og etter vi var ferdig på jobb satte vi i gang. Du er helt fantastisk Anne. ***Dette er verdens beste oppskrift.***

Hun tryllet frem den lekreste, luftigste, seigeste og høyeste bunnen jeg noen gang har sett. Kokte gul kremen helt perfekt. Jeg bare så på. Vi alle er lærlinger i livet, husk det dere alle sammen. Vi skal lære av hverandre.

Og gul kremen måtte kokes med vaniljesukker, for det sto det i original oppskriften var det siste Anne sa til meg.

### **Annes nøttekake (1 rund form 22 – 24 cm)**

- 5 eggehviter
- 200 melis
- 250 gram hasselnøtter
- 1 ts bakepulver

### **Gul kremen (mer enn nok til kaken og litt til deg)**

- 5 eggeplommer

- 1 dl kremfløte
- 125 gram sukker
- 150 gram smør
- 1 ts vaniljesukker

### **Fremgangsmåte:**

Bruk alltid tempererte egg, for de pisker seg mye bedre opp. Skill eggeplommen og hviten. Nøttene må males, men ikke fin males. Det er så godt når det er litt store biter i det. Pisk opp eggehviten med melis. Den skal bli luftig og blank. Du ser når den er ferdig. Smak på den, skal kjennes silkemyk, da er den helt perfekt. Nå skal du løfte inn malte nøtter og bakepulver. Ikke piske det inn, for da går luften ut. Løfte det forsiktig inn med en slikkepotte.

Har du formen klar? Jeg laget min i en hjerte springform. Du kan kjøpe denne hos Cacas, du finner den her: (klikk på link og du kommer rett til produktet)

Ha bakepapir i formen, og så anbefaler jeg alltid at du sprayer formen og ENDELIG har Cacas fått inn den formen jeg har ventet på i hele år, den er med gass, superdrøy og veldig lett å fordele. Et lett trykk og den fordeler seg lett i formen. Alle kaker blir så mye lettere å få ut, og vasken av formen går så mye lettere. Du finner den HER: (klikk på link og du kommer rett til produktet)



Da er det bare å fordele massen i formen, blir høy og fin. Akkurat slik Anne laget den. Denne hjerte formen er også veldig høy.

Sett den midt i ovnen på 175 grader og steik den i 35 minutter. Skal bli nøtteaktig på fargen og det skal lukte HIMMELSK.

### **Gulcremen**

Eggeplommer, kremfløte, sukker og vaniljesukker varmes nesten til kokepunktet i en kasserolle. Rør hele tiden, må ikke brenne seg eller begynne å koke. Da sprekker eggene. Trekk den så litt av platen, og la den bare kose seg på varmen. Den tykner etterhvert. Bare la den stå på varmen og rør og rør. Etter ca 20 minutter har du den silkemykeste kremen du kan tenke deg.

Del smør i mindre biter og rør det inn, det smelter inn i den deilige kremen. FERDIG.

Anne anbefaler du lager gul kremen dagen før, dekk den til med plast og la stå natten over. Da blir den tykk og fin.

Kremen er nå så silkemyk og fast at du kan sprøyte den ut med fine rosetter. Jeg brer først et tynt lag med den gule kremen over. Da blir det finest når du sprøyter kremen.

Men du trenger dette: (klikk på linken så kommer du til produktene)

- Sprøyepose
- Rose tyll 1 m
- Palett



Her kan du se hvordan jeg har gjort det med rosettene. Det er veldig lett å sprøyte dem ut, pynt med bær og NYT. Jeg synes det var veldig godt med bringebær, hva med sjokolade?

Jeg skal lage den på nytt nå til jul. Og husk dere, nå snur solen, er det ikke flotte. Jeg elsker mørketiden, men solen gir men energi, og baking for meg til å glemme negative ting rundt meg. Jeg blir glad av å bake. Lykke til med bakingen.



Men jeg må avslutte med å skrive om noe som er veldig viktig. Jeg har jo vært klar over det hele tiden, men kanskje glemte,

eller fortrenget det? Nei det hørtes no litt ille ut. Uansett, dere alle vet som følger Lene Alexandra **@lenealexandra** på instagram og blogg. Hun er veldig bevist på dette med å være bra nok. Og hvor viktig det er at vi sier det til oss selv.

Hun var en av de jeg tidlig begynte å følge på instagram, og i dag sier jeg det ofte til meg selv. For jeg trenger å høre meg selv si det, når andre rundt meg gjerne ikke alltid sier det. Så for jeg en indre kraft ved å si det til meg selv.

Nå vil jeg si det videre til deg, husk at du er **BRA NOK**. Ja du er mer enn bra nok. Glem det aldri.

Happy baking fra Terje (endelig hjemme i Bergen igjen.....)

---

## Julekonfekt med salte nøtter

Men jeg har ikke tid.....skulle ønske jeg kunne bake like mye som deg. Får jeg ofte høre. Men disse fantastiske fristelsene har alle tid til uansett, det tar bare noen minutter og da jeg første gangen så disse på *Franciskas flotte blogg*, tenkte jeg bare.

Disse skal jeg lage. Rocky Road var neste på min bakeliste.....snart lager du de og.



Jeg bare vet du vil elske disse. Perfekt nå i en travel juletid. Det tar kanskje max 5 minutter å lage denne.....eller å smelte den.

Må bare sitere en av mine favoritt bloggere, som først delte

denne oppskriften, og hun skriver:

«Dette må være noe av det enkleste, men samtidig noe av det beste man kan lage når det gjelder julekonfekt!

En amerikansk klassiker, laget av sjokolade, karamell og salte nøtter. En av mine absolutte favoritter!»

Les alt på hennes flotte blogg, der hun deler oppskrifter og interiør tips, linken er her: [Franciskasvakreveren](#)

**Rocky Road, karamellsjokolade med salte nøtter (nok til at du må lage mer)**

- 200 g mørk sjokolade
- 50 g fløtekarameller, for eksempel smørbukk
- 100 g salte nøtter
- Maldon havsalt

I original oppskriften sto det kokesjokolade, men som dere vet så *ELSKER* jeg den belgiske sjokoladen Callebaut. Jeg laget denne med den mørke sjokoladen, og du må smake den. Vi brukte alltid denne på *Godt Brød* hvor jeg jobbet i mange år, og vi bruker også denne sjokoladen på *Hurtigruten* hvor jeg jobber nå.

Og du kan bestille denne sjokoladen hos Cacas, du finner den [HER](#): (klikk på linken og du kommer rett til produktet)

Viste du at Cacas sender GRATIS med frakt over 300 kroner? Og det er veldig bra. Verdens beste sjokolade rett i postkassen din.

Jeg lager disse med ferdig smørbukk, det er jo også en av grunnene til at den blir SÅ god og at det tar bare noen minutter...



**Fremgangsmåte:**



Sett sjokolade på smelting. Ha den i en kasserolle og sett på svak varme så den ikke brenner seg. Skjær smørbukken i mindre biter. Bland de sammen med de salte nøttene. Hell dette over på et bakepapir i en form. Jeg brukte en brødf orm da fikk jeg litt høyre julekonfekt. Satt den bare litt på skrå for det ble ikke nok til å fylle hele.

Om du ønsker tynnere biter har du det utover et bakepapir uten form.

Når er sjokoladen smeltet, hell den over blandingen. Ikke dekk de helt til, man skal se nøtter på toppen. Strø litt Maldon havsalt over. Jeg elsker dette saltet og bruker det på nesten alt.

Dekk til med plast og sett kjølig. Og der var du ferdig med denne FANTASTISKE julekonfekten. Nå trenger de bare stå kaldt til du kan dele dem.

Etter 15 minutter er sjokoladen stivnet og det er på tide å SMAKE. Bakepapiret er veldig lett å ta av, og med en skarp kniv kan du enkelt skjære opp i herlige stykker og vet du hva – ***SERVER, NYT OG KOS DEG.***



Del gjerne mine fristelser og spre bakeglede. Og du må bare prøve disse. Perfekt julegave til alle du er glad i.

Del bilder på snapchat eller instagram når du har laget din versjon av denne. Kos deg med bakingen og smakingen....

Håper det kommer snø i Bergen til jul, er det snø hos dere?

---

# Julekake med rug

Er det ikke deilig dere, vi er kommet til 15 desember. Tiden går så fort nå som det skal bli jul. Nå er det viktig å stresse litt ned, sette på julemusikk og lage noe godt. Dette saftige julebrødet har mindre sukker og jeg har laget det med rug. Frys ned, ta opp dagen før julaften, pakk det fint inn og gi det som årets julegave. Ingenting gleder mer en noe som er hjemmelaget. Og vi elsker jo spiselige gaver...



Jeg skrev først julebrød i teksten, men kaller vi dette en julekake? Så jeg bestemte meg for å lage en oppskrift som du fikk begge deler av. De flotte formene jeg bruker kommer fra Cacas, du finner link til disse formene under. Jeg elsker å bake i disse og det blir ekstra stas å gi bort til jul. Min mamma blir mest glad for noe hjemmembakt og spiselig, så i år får hun kaker og søte saker.

Men når jeg tenker meg om fikk hun kanskje det i fjor også...hehe.

Hva med å pakke de inn i cellofan ark med rød sløyfe?

## **Julekake og julebrød (du får 2 stk av denne oppskriften)**

- 500 gram H melk
- 125 gram smør
- 100 gram gjær
- 125 gram sukker
- 700 gram hvetemel
- 50 gram siktet rugmel
- 250 gram rosiner
- 10 gram salt

- 5 gram kardemomme
- 5 gram muskat

### **Fremgangsmåte:**

Jeg bruker alltid fersk gjær når jeg baker, og den elsker temperaturer på rundt 37 grader, ca fingervarmt.

Salt er som et *bakehjelpemiddel*, jeg bruker det i all gjærbakst. Anbefaler dere kjøper en digitalvekt. Er så kjekt å ha.

Så første du gjør er å varme melken. Husk at når væske kommer i kontakt med mel så synker temperaturen. Alt veies opp i en bolle, du trenger ikke smelte smør. La det stå ute, eller del det i mindre biter. Da er det mye lettere å elte/kna det inn.

Hell varm væske over og elt. Bruker du maskin anbefaler jeg 6 minutter på lav hastighet, og 6 minutter på litt raskere hastighet. Bare still maskinen et halv hakk raskere, den skal eltes rolig så vi bygger et godt gluten nett i deigen.

Rosiner tar jeg alltid inn på slutten av eltingen. Hvorfor det? Jo for da får du HELE og fine rosiner. Du har kanskje kjøpt rosinboller eller brød med masse småbiter av rosine. Ja nå vet du hva som har gått gale.

Har du ikke maskin? Ingen problem, da er det bare å elte for hånd. Kna til deigen blir god og smidig. Den skal være helt glatt når den er ferdig eltet. Silkemyk. Det som er veldig bra når du elter for hånd er jo all håndvarme du elter inn i den. Det er godt.

Men nå må deigen hvile, på et lunt sted. Godt pakket inn slik at den ikke skorper seg og blir tørr. La den hvile i 30 minutter.

Og så til et MUST have produkt. Endelig er denne formfett sprayen tilbake hos Cacas. (Klikk på link og du kommer rett til produktet) Et helt fantastisk produkt.

Alt løsner så lett og den er DRØY i bruk. Hva med julegave til en som elsker å bake?



Denne flotte formen jeg baker det ene brødet i, julekaken finner du HER. (klikk på link og du kommer rett til produktet)

De er bare så flotte å bake brød i. Passer til alle typer brød, kaker eller puddinger. Du finner jo alt på [www.cacas.no](http://www.cacas.no) og du treffer meg der nå i helgen. Gleder meg MASSE. Vi kommer med artige bilder og video. FØLG MED!



Nå er vi klare for å rulle brød av deigen, kjenn så luftig og fin den er. LUKT av krydder betyr jul for meg. Del deigen i 2 emner.

Den ene har jeg i den runde formen med riller på og den andre har jeg i en brødform. De beste brødformene finner du HER:

Husk å alltid smøre formene godt, jeg vasker aldri bakeutstyr i maskin, skyller med varmt vann. Slik tar du best vare på formene.

Det ene brødet ruller jeg først rundt, jobb spenst inn i deigen slik som med rundstykker, så ruller jeg dette til en pølse og trykker ned i formen. Pass på å press litt ekstra der skjøtene kommer. Dekk til med plast og sett til heving.

Det andre deler jeg 6 deler og ruller pølser, dette fletter jeg sammen. Jeg vil komme med video med dette. Hvor mange fletter klarer du? Blir så utrolig fint. Legg det i en form etterpå. Om du bare lager 3 fletter går det også helt fint.....



Brødet må heves til dobbel størrelse, det er en veldig enkel huskeregel. Eller til de nesten kommer opp til kanten på formen. Og ALLTID inn i for varmet ovn. Jeg setter mine inn på 200 grader og så skrur jeg ned til 175 grader. Midt i ovnen, og jeg bruker KUN over og under varme.

Etter 35 minutter kom denne ut ☐



Utrolig kjekt med de fine kommentarene dere sender til meg. Dere altså. Tusen takk.

Og tenk at jeg er så heldig som har med meg egen Bakesjef og fotograf, Linda. Du er fantastisk. Vi tar toget sammen fra Bergen og vet dere hva?

**JEG GLEDER MEG TIL Å TREFFE DEG!**

*Følg meg gjerne på snapchat og instagram, jeg heter Nettbakeren.*

---

## Kokosmakroner med safran

Har dere safran? lurte jeg på da jeg var på butikken sist. Lite viste jeg at det faktisk ikke var så lett å få tak i og med en betjening som etter mye om og men kom med svaret, vi

har gurkemeie. Nei det må være ekte safran i bakverk tenkte jeg og tok turen videre. Safran gir disse den ekstra deilige smaken, og ikke minst fargen. Disse er perfekte på julebordet.



Er dere ikke enig? Gurkemeie kan brukes til matlaging så tar vi safran i herlig bakst. Men jeg ble litt overrasket at jeg måtte innom 4 butikken før jeg fant dette under Jacobs utvalgte krydder. Safran er så drøyt, så dyrt blir det ikke. Det skal bare ørlite støv til for å trylle frem denne fargen og smaken. NAM

### **Nettbakerens kokosmakroner (jeg fikk 16 stk store makroner av oppskriften)**

- 4 stk eggehvite
- 250 gram sukker
- 250 gram kokosmasse (1 pk)
- litt safran



*Å lage kokosmakroner er gjort i en fei, og uansett hvor travelt du har det nå i julestriden så har du tid til å lage disse*

### **Fremgangsmåte:**

Når man lager kokosmakroner skal man varme massen, ryste den til 60 grader. Eggehvite, sukker, kokosmasse og safran blandes i en kjele og settes på platen. Rør godt mens du varmer, det må ikke svi seg. Grunnen til at vi varmer massen er fordi egghviten skal sette seg bedre, du for en mer holdbar masse, seigere og de vil også holde fasongen bedre.

Kjenn med hånden over, når det er så varmt at du ikke kan ta på, da er de ferdig. Tar bare noen minutter. Men ikke brenn deg...

## *Se den herlige og gule fargen – SMAK*

Det er mange måter å lage kokosmakroner på, jeg liker å ha de i en sprøytepose og veldig enkelt sprøyte de ut. Du finner de beste posene her (bare klikke på linken så kommer du rett til produktet) De er veldig solide.

Du kan også forme de med hendene eller en skje.

Sett de på en bakeplate med papir, du får 16 stk av denne oppskriften. Store og fine. Sett de inn på 180 grader i ca 10 minutter, da er de gyllen og litt crispy utenpå og så seige og våte inni. Slik skal de være. Det er lov å smake og....

De blir ekstra gode med litt sjokolade på. Jeg bruker sjokolade fra Cacas, de har en som heter non temp som er veldig lett å smelte, stivner fort og blir blank og fin. Du finner den her og den MÅ du prøve. (klikk på link og du kommer rett til produktet)

Så må vi jo pynte på de litt, ikke sant. Er du som meg som elsker sprinkel, ja da tar du en titt her (klikk på link og du kommer til kakepynt himmelen) De har det beste utvalget i landet og som dere vet treffer dere meg og mange andre på Cacas nå i desember. Jeg er der både 18 og 19 desember og kanskje har jeg noen av disse med.....

Kokosmakroner må pakkes godt inn, gjerne i en luft tett boks. Men skal de ligge lenge kan du fryse de, med sjokolade og strøssel.

Tiner på noen minutter og du kan bare nyte dem.



I morgen skal jeg bake en oppskrift fra Franciskas vakre verden. Men hva jeg baker får dere se i morgen....

Følg meg gjerne på Instagram og tagg dine bilder med #nettbakeren @nettbakeren

*Men nå må det bakes, før det kan smakes. Vi setter i gang, med vår bakende sang.*

*For da går det fort, og snart er det gjort.*



Hører på Eli og Teodor jeg, bare koser meg med bakingen.  
Eli Rygg har vært en så stor inspirasjon i mitt liv.  
Kos dere masse med kokosmakronene, de skal så lite til for å  
glede noe.  
Masse klemmer fra Terje i Bergen