

Napoleonskake

Hei min fantastiske lesere. Så kjekt dere alle likte napoleonskaken jeg fristet med på Instagram og Facebook. Tusen takk for de flotte kommentarene dere sender meg hver dag. Jeg er så takknemlig. Bare elsker å lage denne kaken og den er bare så god og nå skal jeg vise hvordan dere enkelt kan lage din napoleonskake hjemme og friste alle på din vei.



Men før vi fyller med deilige kremer og heller på nylaget melisglasur må vi kjevle butterdeig, og det er lekende lett når du bruker min oppskrift og fremgangsmåte.

Jeg elsker å lage store deiger, for da kan jeg lage litt ekstra og bare friste alle jeg treffer, bare prøv og overraske noen du er glad i. Denne kaken er bare noe av det deiligste. I just love this cake

Butterdeig: (du får 2 kaker og ca 20 butterdeigs figurer)

- 900 gram Møllerenes hvetemel
- 100 gram margarin
- 10 gram salt
- 500 gram vann (dette skal være kaldt)
- 900 gram Melange margarin til innrulling

Det er viktig at dere bruker Melange margarin, det er uten tvil det beste til rullede deiger når man baker de hjemme. Margarin har en helt fantastisk bakeevne. Og det gir en så god smak i butterdeigen. Min vakre mamma bakte alltid med margarin til oss.

Salt er også veldig viktig, det gir en flott farge, smak og det hjelper å bygge gluten i deigen. Salt er et must

Margarinen må stå ute slik at det er rom temperert, ellers får

du ikke brettet det inni deigen.

Mine skjønnne lesere, det er deg det, er du klar til å lage deigen nå og kjevle 256 lag? Dette skal bare gå så bra.

Alle ingrediensene blandes sammen, ha kaldt vann i og elte sammen. Jeg er så heldig å ha min flotte Kenwood cooking chef maskin, den elter deigene så fint. Men har du ikke kan du bare elte den for hånd. Det går helt fint.

Den skal bli smidig og glatt, må elte på langsom hastighet i ca 10 minutter. La den hvile i 10 minutter før du begynner.

Jeg har laget min egen kanal på www.youtube.com og her viser jeg enkelt hvordan du skal brette inn margarin i deigen.

Deigen skal hvile mellom hver kjevling, og den skal brettes 4 x 4 og da her dere 256 lag, er det ikke helt fantastisk flott



Se alle de flotte lagene, jeg bare elsker dette og jeg elsker deig



Når du har kjevlet ferdig deigen må den ligge å hvile kaldt i noen timer, det gjør at den er mye lette å kjevle. Man skal egentlig vente til neste dag, men det klarer ikke jeg. Vil bare smake jeg nå. Nam nam.



Så vi koker litt vaniljekrem mens vi venter.

Jeg bruker alltid ekte vanilje frø når jeg lager vaniljekrem. Den finner du her i Cacas butikken den er helt fantastisk. Dette er min favoritt og jeg har vært i den fantastiske butikken flere ganger. Love that store, du finner den i Oslo.

Vaniljekrem til napoleonskaken og til flotte butterdeigsfigurer:

- 4 dl fløte
- 5 dl helmelk
- 200 gram sukker
- 2 vaniljestang (eller bruk den jeg anbefaler fra Cacas.no)
- 4 egg
- 4 eggeplommer
- 60 gram maisenna
- 100 gram smør (dette bør være rom temperert)

Slik koker du deilig vaniljekrem:

Ha fløte, melk og sukker i en kasserolle. Snitt vaniljestang, og skrap ut. legg oppi blandingen og kok opp. Rør egg og eggeplommer godt sammen med maisenna. Ha litt og litt maisenna oppi og rør veldig godt slik at den blir jevn og fin. Når melken koker, helles den varme melkeblandingen litt og litt oppi eggene. Dette er for at de ikke skal sprekke. Hell blandingen så over igjen i kasserollen. Nå må kremen få et oppkok, trekk den litt unna platen og rør godt hele tiden. Nå skal den ikke koke mer, fortsett å røre mens den tykner litt. Da kan du trekke den helt bort fra platen og røre inn smøret til en nydelig og glatt vaniljekrem. Og smak....

Se alle de flotte frøene og den kremen. Dette er ekte kjærlighet for meg



Nå må kremen få avkjøle seg. Denne vaniljekremen er så god og silkemyk med den ekte vaniljesmaken. I denne oppskriften har jeg smør i vaniljekremen, som gjør den mer stabil og den er da perfekt for napoleonskaken vi baker nå.

Men da er vi klar for å kjevle ut deigen. Del deigen din i 2

like deler, og se de flotte lagene imellom. Ha plast på ene deigen, sett på kjøll, den skal vi lage figurer med. Kjevle deigen så flat som mulig og husk å prikke. Steikes på 180 grader i ca 20 minutter. Bare bra den får litt farge for den skal være sprø og deilig. Nå begynner jeg å glede meg. Legger med en bakevideo som forklarer dere alt her.

Å brette deigen kan virke litt komplisert første gangen, så se gjerne videoen igjen eller legg igjen en kommentar her på bloggen. Den skal se slik ut når den er ferdig. Da er margarin og deig fordelt mellom 256 lag.



Bruk gjerne en linjal og en tre kjevle. Linjalen gjør at du får samme størrelse på deigen hver gang – det er viktig så lagene blir fine.



Kjevle ut, jevn og fin. Ca 1 – 1,5 cm tykk var det jeg skulle si i videoen. Prøv å få den lik hver gang. Så bretter du ene siden mot midten og neste side mot midten. Da skal den se slik ut. Her ser du godt margarinen som ligger under deigen. Helt herlig



Men da er vi nesten der. Pisk opp deilig kremfløte. Jeg brukte 9 dl pr kake og av denne oppskriften får du to store napoleonskaker og ca 20 butterdeigs figurer. Bunnene holder seg godt om du pakker de inn, og selve butterdeigen kan også ligge noen dager i kjøleskapet om du ikke bruker alt med en gang. Men denne kaken vil alle elske. Er jo napoleonskake

Her har jeg også laget en bakevideo som viser deg hvor lett du fyller bunnene med deilig krem og glasuren. Jeg lager glasuren tykk, slik at jeg kan varme den opp i mikroen og bare helle den over. Kjøp glukose her hos Cacas butikken da blir glasuren

helt fantastisk.

Melisglasur:

- 500 gram melis
- 1 eggehvite
- 1 ss glukose
- 1 ss sitron
- vann til den blir seig og fast



Her kommer siste bakevideoen der jeg fyller, bygger opp og viser hvordan du skal kjøre den.

Napoleonskaken lager du på et skjærebrett, da slipper du å ødelegge bordet ditt når du kjærer den opp. Og du kan sette den inn i fryseren i noen minutter før du kutter den opp. Bruk en skarp kniv, dypp den i varmt vann, tørk av med papir og la den gli gjennom bunnene. Da går det som en lek. Og se så lekkert det blir. Men nå vil jeg gjerne se dine napoleons kaker. Tagg meg gjerne på Instagram.



Dere er bare så herlige alle sammen, og mens jeg bakte napoleons kaken fikk jeg melding av en av mine følgere, flotte Hjørdis Bakke. Takk for en fantastisk dag sammen med deg og håper du likte kaken. Se vi poser i vakre Bergen. Love it



Waleskringle

Skal du bake til noen som ikke tåler sukker eller bare overraske noen du er glad i med noe ekstra godt er vannbakelse virkelig å anbefale. Og det er kjempelett å få til. Bare følg meg dere å bruk mine oppskrifter så skal dette gå som en lek.



Om du ønsker kan disse fylles med pisket krem og bær og kan derfor bli den perfekte dia kaken ☐ Og du kan sikte litt kakao – eller kjøpe dia sjokolade. Kjempedeilig og så lett.

Til alle andre anbefaler jeg denne belgiske sjokoladen som heter Callebaut til bruk inni, du finner den her i Cacas nettbutikken

Men det også veldig deilig å blande min hjemmelagde vaniljekrem med litt pisket kremfløte – og lage den herlige konditorkremen min. Like deler pisket fløte og vaniljekrem Eller du kan sprøyte vaniljekrem i bunnen og masse kremfløte.

Kom å bli med å bak så skal jeg vise dere hvordan ☐

Nettbakerens Vannbakelse

- ***2 dl vann***
- ***100 gram smør***
- ***litt salt (1/4 ts)***
- ***120 g hvetemel***
- ***150 g egg (3 stk)***

Fremgangsmåte:

Kok opp vann, salt og smør i en kjele. Når det koker, tar du kjelen av platen – la smøre smelte. Sett kjelen tilbake på

platen og la det koke opp igjen. Nå kan du tilsette melet og rør med en tresleiv til alt melet er rørt godt inn – pass på så det ikke svir seg. Bare fortsett å røre til du får en fin gul masse – til alt er skikkelig blandet.

Nå kan du ta den av platen og la den avkjøle seg noe – dette gjør vi fordi vi snart skal ha egg oppi – da må den ikke være for varm.

Jeg anbefaler at du rører inn eggene med maskin. En slik Kenwood maskin er så absolutt å anbefale, den elter og rører og pisker perfekt – alltid. Så om du ikke har en, spar – eller ønske deg en. Investering å ha en slik flott maskin. Har du ikke – kan du også røre dem inn for hånd, men det må røres godt mellom hvert egg.

Så ha deigen i en rørebolle – sett på maskinen med grind og rør inn første egg – la maskinen maskinen gå på middels hastighet mellom hvert egg. Viktig at de blir godt rørt inn. Egg varierer også i størrelsen så ha kun halve av det siste egget i. Massen skal være seig og så fast at den holder fasongen. Kjenner du at den er det nå er den perfekt. Litt for fast, da tar du resten av egget i.

La den rør seg glatt og fin – skal være blank og fin.

Om den er litt varm til å sprøyte ut, vent noen minutter. Jeg anbefaler engangs sprøyteposer eller slike i tøy. Du finner masse av dette her i Cacas nettbutikken

Jeg bruker stjernetipp, bruk gjerne en litt stor en slik at det er lett å sprøyte ut massen – den er litt seig. Her er tippen jeg anbefaler og du finner den i Cacas nettbutikken – den gir et flott mønster.

Men da er vi klart til å sprøyte den ut på en bakeplate dekket med silikonmatte eller bakepapir

Begynn med å lage en sirkel først – ca 18 cm stor. Så sprøyter

du sikkert sakk over denne med massen.

Da for du en høy og fin wales kringle.

Er dere klare til å steike da ? jeg er ☐

Her er det veldig viktig å ikke åpne under den første steiketiden, da kan de falle sammen – og som alltid forvarme ovnen – aldri sette inn i kald ovn. Sett ovnen på minst 30 minutter før sier jeg, da er du sikker den holder rett temperatur og er god og varm.

Steikes uten vifte, midt i ovnen på 170 grader i 40 minutter. Det kommer litt an på størrelsen du lager dem. Bare husk å ikke åpne dem under steiking da kan de falle sammen.

Du finner oppskrift på min deilige vaniljekrem her på bloggen, bare søk etter vaniljekrem.

Når de er avkjølt, deler du og skjærer de på langs. Slik du gjør med en kakebunn. Nå kan du fylle dem med ønsket fyll – krem – vaniljekrem , trollkrem , moltekrem , bær, belgisk sjokolade eller det du ønsker.



Bruk fantasien, dryss med melis og dekorer med deilig sjokolade.

Jeg anbefaler non-temp sjokolade som dekor sjokolade, den er så lett å smelte, og blir helt blank og fin. Og den holder seg like blank. Du finner den som mørk og lys her i Cacas nettbutikken



Send meg gjerne bilde på min facebook side Nettbakeren eller tagg meg på Instagram #nettbakeren @nettbakeren jeg vil jo gjerne se hvordan dere lager den. Dere er min inspirasjon.



Bak med glede ☐ Klemmer fra meg

Oreo kake med peanøtter

Jeg bare elsker denne kaken og den er så lett å bake – og hjertelig takk til alle dere som likte den på facebook og instagram. Denne oppskriften er bare fantastisk og det er en fryd å kunne dele den med dere – og det er bare å dele den videre.



Som før bruker jeg kun ekte kuvertyre sjokolade – det er dette som løfter smaken. Ja den er noe dyrere men smaker bare helt fantastisk og jeg vil at dere skal få det beste resultatet. Dere kan bestille sjokoladen i Cacas nettbbutikk de selger den også i ulike kakebutikken som traktøren. Dere bare må teste denne sjokoladen

Denne oppskriften er til en springform på 24 cm. Jeg baker denne ofte på Hurtigruten og gjestene elsker den – om du også gjør det, legg gjerne igjen en kommentar her på bloggen.

Nettbakerens oreo kake

- **500 gram oreo kjeks**
- **100 gram smør**
- **500 gram philadelphia**
- **3,5 dl melis**
- **3 dl pisket krem med 5 ss sukker**

Mousse:

- **250 gram ekte sjokolade fra Cacas nettbutikk**
- **1 egg,**
- **2 ss sukker**
- **3 dl kremfløte**

Da blander vi:

Ta 1/4 av oreoen og brekk den i små biter – legg dem i en pose og knus – sett til side. Smuldre resten av kjeksene i litt større biter. Smelt smør og bland med oreo smulene. Bruk en 24 cm rund form. Jeg anbefaler slike løse ringer, da kan du lage denne kaken rett på fatet ditt. Her er en link til en slik form jeg mener: [Cacas nettbutikk](#)

Bland kremosten, philadelphia og melisen. Den piskete kremen med sukker blandes inn. Halvparten smøres på bunnen, og halvparten av kjeksene settes til side (skal strøes oppå etterpå)

Da har vi laget bunnen og det første deilige og deilige kakelaget – sett kjølig i 30 minutter eller gjør som jeg...som ikke har tid å vente 10 minutter på frys #lovit

Nå lager vi moussen:

Sjokolade smeltes, eggedosis piskes – kremfløte piskes – så blander du eggedosis og krem og heller sjokoladen i en tynn stråle i denne deilige blandingen. Ikke glem å smak og røre...

Ha litt av oreo kjeksene i blandingen (husk å spare litt smuler til pynt også) Smør moussen over kaken og sett på kjøll i 30 minutter...eller frys i 10 minutter ☐

Nå tar du resten av kremosten (philadelphiakremen) på toppen og pynt/dekorer med smeltet sjokolade sjokoladekaos og resten av smulene av oreokjeksene



Og nyt og gled alle med denne deilige kaken – det er en fryd

å kunne dele denne med dere

Jeg elsker å pynte med salte nøtter og deilig sjokolade. Det blir jo så godt

Brownie med nøtter

Denne oppskriften er virkelig en gullgruve for slikkemunner. Blir så seig og litt sprø på toppen – ha gjerne litt finkuttet chilli i den.



Er utrolig deilig med litt salte nøtter og litt maldon havsalt

Nettbakerens seige brownie

- **600 gram smør**
- **900 gram melis**
- **6 stk egg**
- **50 gram kakao**
- **50 gram vaniljesukker**
- **300 gram hvetemel**

Smøret smeltes og røres/blandes sammen med melis. Ja litt større mengder her ser dere..... ☐



Ha i egg (pass på at blandingen ikke er for varm – kan gjerne stå i 5 minutter før du har eggene oppi)

Mel siktes og røres inn i deigen – når alt er blandet er den

ferdig – SMAK:) Dette er godt

Ha i ønsket form. Jeg synes brownie gjerne kan være litt tykk – prøv deg fram.

Steikes på 180 grader i ca 25 minutter – følg med den underveis – den bør være litt bløt da den stivner når den blir kald.

Brownie er lett å lage, men den holder seg også veldig godt i fryseren om du lager litt ekstra



Kose dere med oppskriften og den deilige brownien – er jo så godt til iskrem

Macron de grande

Hei mine fantastiske lesere. I dag har vært en så fantastisk dag. Håper dere har det bra.



Jeg får ofte spørsmål om hvilken kake jeg kan anbefal å bake til en bursdag og andre kakedager – en av mine klassiker er den store makronen, den faller alltid i smak. Og makroner er veldig populære – selv om denne bare ligner på en makron. Og fyllet er helt fantastisk – konditorkrem og masse jordbær. Du finner alle oppskrifter her på bloggen – link lenger nede også.

Men kom gjerne med andre ideer – eller fortell meg hvordan du laget denne hærlege kaken som du garantert kan ta med på de fleste festligheter.....sprø, seig, bær...krem og nytelse –

glutenfri og uten mandler.

Bare følg denne oppskriften og jeg lover dere kakelykke

Nettbakerens macron de grande

- 8 stk eggehvite
- 1 ts eddik
- 5 dl sukker
- 2 ts bakepulver

Jeg smører bollen med eddik da blir den helt ren og eggehviten pisker seg mye bedre opp. Husk at det skal kun være eggehvite i denne, så det må ikke komme noe plomme i. Ha rene hender når du skiller eggene da er du unngår du at det kommer fett i eggehviten.

Og husk at bollen også skal være helt ren og tørr – før du smører den inn med eddik. Da får du en fantastisk marrengs

Pisk eggehvitene stive i noen minutter – massen skal være glatt og fin – nesten litt blank. Piskes den for lenge blir den porøs...ellers skiller seg litt, så pass på ☐

Bland bakepulveret med sukkeret – og ha litt og litt av denne blandingen i eggehvitene mens de pisker. En god huskeregel er som jeg har nevnt før, når man tilsetter sukker/melis i eggehvite/plomme alltid litt og litt da unngår man at massen faller sammen, og den pisker seg mye bedre opp.

Nå skal dette piskes godt – full fart – til en luftig og glatt masse. Et lite baketriks er å snu bollen på hodet, og holder massen formen er den ferdig – perfekt. Så lett var dette. Du trenger ikke piske mere nå.

Av denne skal jeg lage en slik stor macron, men her uten mandler.

Jeg fant ut at det best er å bruke springformer, da den flyter

litt ut på bakepapiret. Du kan jo også prøve begge måtene og se hva du liker best. Ha fyllet i sprøyteposer, du kan kjøpe flergangsbruk eller engangs, jeg foretrekker disse engangsposene, de er helt geniale. Mange spør om utstyr så derfor bare anbefaler jeg. Jeg er ofte hos Cacas og de selger poser her i nettbutikken Cacas

Da fyller du bare massen oppi og sprøyter. Jeg fant ut at det beste var å sprøyte rundt og rundt, ca 22 cm – den flyter litt ut. Samme gjør du om du velger å bruke springform. Eller du kan bruke bare underlaget på springformene, altså bunnen, for den har en liten forhøyning – ha på bakepapir og sprøyt nesten ut til kanten – rundt og rundt – som en stor macron.

Gøy å forsøke litt forskjellig, vil gjerne se hvordan du lagde denne, tagg meg gjerne på Instagram @nettbakeren



Ovnen skal stå på 225 grader når du setter de inn – men så skrur du ned til 100 grader og lar de stå i ca 1 1/2 time. Men følg litt med. De må ikke bli tørre, men dette kommer helt ann på hvor tykk du lager bunnen. De skal være seige, nesten våte inni og supersprø og crispy utenpå – og det blir de av denne oppskriften.

Jeg fyller dem med #konditorkrem som er laget av nypisket kremfløte og vaniljekrem, like deler blir en perfekt krem, oppskriften finner du her:

Pynt med jordbær langs siden – eller gjerne bringebær og jeg topper alltid med litt Callebaut, verdens beste sjokolade. Den finner du her hos Cacas nettbutikk



Og du må gjerne ha på syltetøy eller annet som er godt:) Og pynt med masse bær og sjokolade Mmmmmm

Ønsker dere alle en fantastisk bakedag og legg gjerne igjen en kommentar. Denne kaken er en deilig festkake ☐



Pikekyss med perler

I dag baker jeg disse deilige pikekyssene og jeg pynter dem til fest med perler. De er så lette å lage og smaker så søtt og er skikkelig sprøe og litt seige inni. Perfekt å gi bort som gave til bryllup eller til en du er glad i.



Og pynt dem med perler eller strøssel før steiking så blir de så fine og søte

Du trenger:

- 6 eggehviter
- 400 gram sukker
- noen dråper med sitron

Når du pisker marrengs/eggehvite så er det viktig at du kun har eggehvite, så det må ikke være noe spor av plomme i den. Og helt rent piskeutstyr. Jeg vasker alltid utstyret før bruk og så tar jeg noen dråper sitron og tørker godt over. Da vet jeg at det blir helt fritt for fett og da pisker de seg perfekt opp.

Begynn med litt og litt sukker og pisk på full hastighet – ha resten av sukkeret oppi og pisk til fast og tykk, deilig marrengs. Tar ca 15 minutter, men pass på så du ikke pisker for mye, da blir den luftig og sprekker. Skal være seig og blank. Ha i sprøyteposer og ha en sprøytetipp. Jeg har brukt

rosetippen 1 M her. Den er så fin.

Jeg fikk 30 store og fine pikekyss av denne oppskriften.
Steikes/tørkes på 80 grader midt i ovnen i ca 90 minutter

Nyt dem gjerne helt varme. Oppbevares gjerne på norgesglass med lokk, da er de så fine å serveres.

