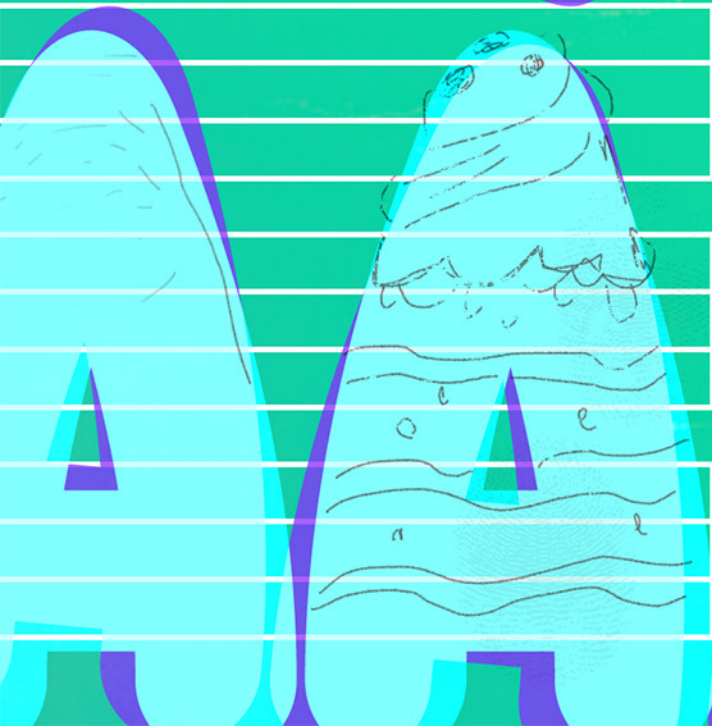


SKÚLAHEFTI

MIX

Mínar
UPPSKRIFTIR



MMMM

ÚR FYRSTA PARTI
JÓN ANDRIASSON SÓLSKER
BENJAMÍN Í SKORINI

UPPSKRIFTIN

LAGKAKUFJES

VIÐ ÍBLÁSTRI ÚR FØROYSKU NÁTTURUNI

TILFAR

LAGKAKUBOTNAR

100 g mjøl
100 g eplamjøl
200 g sukur
4 egg
2 tsk bakipulvur

Fylla

1 pk róma
2 bananí
1 pk jarðber
60 g sjokoláta

Pynt

1 pk kokus
1 pk róma
Grøna fruktling
Svarta fruktling
Møg. sjokolátuknappar
tíl sparlarnar
1 pyntiseyð

MANNAGONGDIR

Botnarnir

Tendra ovnin á 220 stíga, luft hita.

Piska egg og sukur væl saman.

Lat eplamjøl og 2 tsk av bakipulvuri í og piska harðliga í 10 sek.

Lat deiggið í 2 formar og baka á 220 hitastíga í 8 min.

Fyllan millum botnarnar

Piska eitt sindur av róma og smyr hann millum botnarnar.

Sker banan, jarðber og sjokolátu og legg oman á róman.

Pyntið

Piska 1 pk av róma, lita tveir triðingar grønar og lita seinasta triðingin við einum sindri av svartari fruktling, so rómin verður gráur.

Lat gráa róman í ein sproytíposa.

Lita kokusið við grønari fruktling.

Smyr grønna róman út yvir kækuna.

Stroy grønna kokusið oman á róman og ger síðani varðar við gráa rómanum omaná.

Síðani kanst tú finna ein seyð sum pynt og nýta sjokolátuknapparnar sum sparlar.

VÆLGAG—MIKS
mikk

SØTAR VINKUR

VIÐ ÍBLÁSTRI ÚR FØROYSKU NÁTTURUNI

TILFAR

LAGKØKUBOTNAR

200 g sukur
200 g bleytt smør
4 egg
6 spsk mjólk
200 g hveitimjøl
2 tsk bakípulvur

KREM

2 pk róma (5 dl)
300 g hindberta-
súltutoy
Hvítar stökulátu-
knappar

PYNT

Marsipan
1 pk kokus
Flormelis
2 pk róma
Bláa, gula og
Grøna fruktling

MANNAGONGDIR

BOTNARNIR

Set ovnin á 180 stíga, lufthita.

Klipp bakípappir at leggja í botnarnar á springformunum og smyr við smøri.

Víga 200 g av smøri og hita í mikroovninum í uml. 10 sekund, so tað gerst bleytt.

Piska smørið og sukrið væl saman, til tað er luftkent.

Piska eitt egg í senn í blandingina, so tað verður luftkent.

Stoyt mjólkina í og piska eitt sindur.

Blanda nú mjøl og bakípulvur saman og lat síðani í deiggið — hetta skal bara vendast í við sleiv ella skeið.

Nú er klárt at lata deiggið í báðar springformarnar, set ein á nýðastu rist og ein á næstovastu rist.

Baka í 20 minuttir, til botnarnir eru brúnlígir.

Tá teir eru bakaðir, skulu teir kølna á kókiplátunum.

KREMIÐ MIÐLUM BOTNARNAR

Piska róman stivan.

Rør súltutoy í.

Stoyt stökulátuknapparnar í.

Set kremið í kæliskápið, meðan kakubotnarnir kølna.

IKKI LIÐUG
ENN ... →

Ger nú pyntið klárt!

Tá ið botnarnir eru kólnaðir, er klárt at leggja kremið millum botnarnar.

Leag fyrst ein botn á eitt runt kakufat.

Smyr alt kremið á.

Leag síðani hin botnin oman á kremið.

→ PYNTIÐ

Lita hálvan pakka av kokusi grønt.

Leag at torna á tallerki við kækspappiri undir.

Lita marsipan blátt og forma til stjógv.

Forma seyðir og pynta við flormelisi til ull.

Lita marsipan við gulum til sóltur.

Forma nakrar fuglar.

Piska 2 pakkar av róma og lita hann bláan. Lat í sproytíposan.

Tá ið kremið er smurt millum botnarnar, er klárt at pynta kakuna.

Byrja við bláa "stjónum" úr marsipani, sum skal liggja tvørturum.

Sroy síðani grøna kokusið á.

Leag síðani seyðirnar, blómurnar og fiskarnar á.

At enda skalt tú sproyta bláa róman á kanti á kakuni.

... NNNÚ ERU VIT LIÐUG!

VANILJUKRANSAR



TILFAR

- 1 vaniltustong
- 80 g sukur
- 75 g mandlumjöl
- 100 g bleytt smør i stovuhita
- 1 egg
- 100 g hveitímjöl

MANNAGONGD

Tendra ovnin á 175 hitastig, lufthita.

Sker vaniltustongina í helvt og skava kornini út á eitt skeribretti.

Koyr eina spísiskeið av sukri á vaniljukornini og skil kornini frá hvørtum øðrum í sukrinum.

Blanda vaniltu, sukur, mandlumjöl, hveitímjöl og bleyta smørið saman.

Samla deiggið við einum piskaðum eggi, soleiðis at tað sær javnt út, men uttan at røra ov nógv í deiginum.

Lat síðani deiggið í ein sprottíposa við stjærnutúlli.

Spræn deiggið út sum kransar á eina bakiplátu við bakipappiri.

Baka síðani vaniljukransarnar í ovninum í 8-10 minuttir, ella til teir eru lætt gyltir.

↑
HATTA VAR TAÐ