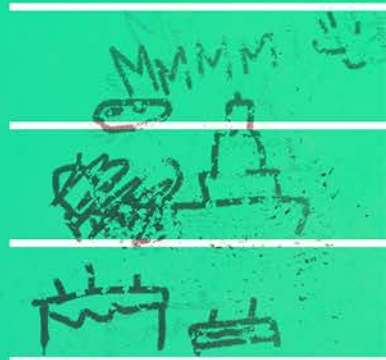
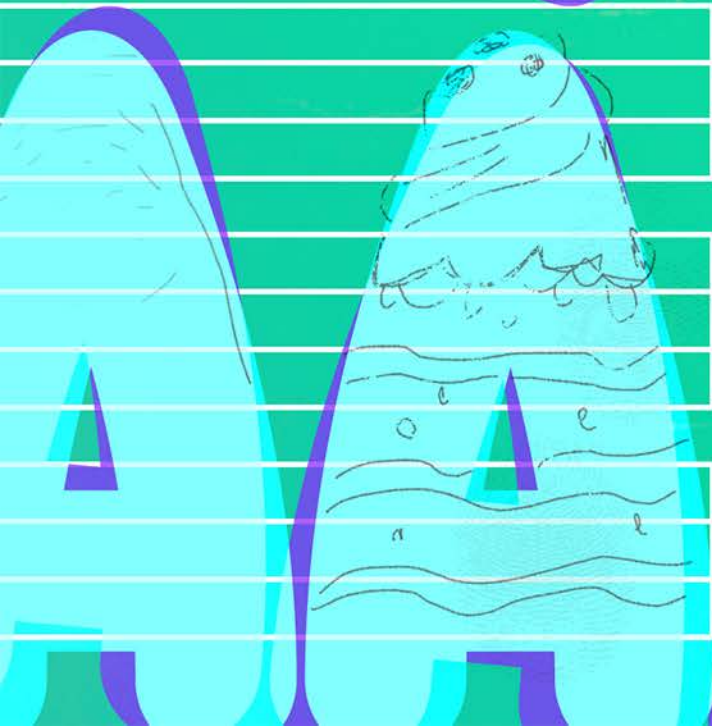


SKÚLAHEFTI

MIKS

Mínar
UPPSKRIFTIR



MMMM

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 stokoláta

Pynt

1 pk kokus
1 pk róma
Grøna fruktliting
Svarta fruktliting
Møg. stokolátuknappar
tíl sparlarnar
1 pyntiseyð

MANNAGONGDIR

Botnarnir

Tendra ovnin á 220 stíð, lufthita.

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 hitastíðum í 8 min.

Fyllan millum Botnarnar

Piska eitt sindur av róma og smyr hann millum botnarnar.

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

Pyntið

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

Lat gráa róman í ein sproytíposa.

Lita kokusið við grønari fruktliting.

Smr grønna róman út yvir køkuna.

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

Siðani kanst tú finna ein seyð sum pynt og nýta stokolátuknapparnar sum sparlar.

VÆLGAG - MIKS

SØTAR VINKUR

VIÐ ÍBLÁSTRI ÚR FØROYSKU NÁTTURUNI

TILFAR

LAGKØKUBOTNAR

200 g sukker
200 g bleytt smør
4 egg
6 spsk mjólk
200 g hveitímjøl
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 fruktliting

← MANNAGONGDIR

BOTNARNIR

Set ovnin á 180 stig, lufthita.

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

Viga 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 deigagið — hetta skal bara vendast í við sleiv ella skeið.

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

Baka í 20 minuttir, til botnarnir eru brúnlígir.

Tá teir eru bakaðir, skulu teir kølna á kókiplátunum.

KREMIÐ MÍLLUM BOTNARNAR

Piska róman stivan.

Rør súltutoy í.

Stoyt stökulátuknapparnar í.

Set kremið í køliskápið, 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.

Smeyr 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 flormelisí til ull.

Lita marsipan við gulum til sóltur.

Forma nakrar fuglar.

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

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

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

Stroy síðani grøna kokusið á.

Leag síðani seyðirnar, blómurnar og fiskarnar á.

At enda skalt tú sprayta bláa róman á kantin á kakuní.

... NNNÚ ERU VIT LIÐUG!

VANILJUKRANSAR



TILFAR

1 vaníljustong
80 g sukur
75 g mandlumjöl
100 g bleytt smør í stovuhita
1 egg
100 g hveitímjöl

MANNAGONGD

Tendra ovnin á 175 hitastig, lufthita.

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

Koyr eina spísiskeið av sukrí á vaníljukornini og skil kornini frá hvørtum øðrum í sukrinum.

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

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

Lat síðani deigagið í ein spraytíposa við stjærnutúlli.

Spræn deigagið út sum kransar á eina bakiplátu við bakipappiri.

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

↑
HATTA VAR TAÐ

ÚR ÞÐRUM PARTI
MATTIAS MALUNARSON BRÐÐRABERG
BJARTI KARBECH Í HJÖLLUM

UPPSKRIFTIN

BAKISTJÖRNURNAR

EVNI: ÍTRIV

TILFAR

KAKUBOTNUR

4 egg
300 g putursukur
1 dl av olju
300 g gularøtur
275 g mjöl
2 tsk kanel
2 tsk natron
2 tsk bakípulvur
1 tsk vaníljusukur

KREM

250 g smør (st-
oruhiti)
250 g flormelis
1 pk rómaost
2-3 tsk vaníljus-
ukur
Græn fruktliting

PYNT

50 g kokus
Blá fruktliting
Eitt sindur av vatni
Saltstengur
Stokulátuknappar
Litíð skúmgæti
Tannsteytarar
Gul og appelsingul ljós

KAKUBOTNURIN

Tendra ovnin á 175 stig.

Píska egg, putursukur og olju væl saman til tjúkt skúm.

Píska hakkaðu/rivnu gularøturnar í deigagið.

Blanda mjöl, kanel, natron, bakípulvur og vaníljusukur sa-
man.

Smyr formin til kækuna væl og lat deigagið í formin.

Baka kækuna í umleið 30 min.

Tá ið kakan er kólnað í forminum, vend hana á eitt
træbretti og set plaststrímlar undir og runt um kækuna.

KREM OG PYNT

Píska smørið, til tað er hvítt.

Lat síðani flormelis og grøna fruktliting í og píska so
rómaostin í.

Smyr at enda kremið á kækuna.

Brót 10 saltstengur í helvt og ger eina brúgv burtur úr
teimum.

Pynta síðani restina av kækuni eins og á myndini.

NAMNNNN...

UPPSKRIFTIN LINTUDREYMAR

EVNI: ÍTRIV

Þetta

TILFAR

LAGKØKUBOTNAR

4 egg
140 g sukur
3 tsk vaníljusukur
125 g mjöl
25 g eplamjöl
1,5 tsk bakípulvur
0,5 tsk grovt salt

MANNA-
GONGDIR

Vaníljukrem

4 dl mjólk
4 eggjablommur
2 spsk maisstivílsi
2 tsk vaníljusukur

Pynt

200 g flormelis
½ dl kókað vatn
Bláa fruktling
1 pk róma
Smarties

Rómakrem

2 pk róma
2 pk hindber
4 Daím

BOTNARNIR

Tendra ovnin á 190 stig, yfir- og undirhita.

Piska egg, sukur og vaníljusukur saman til ein eaggjasnaps.

Blanda mjöl, eplamjöl, bakípulvur og grova saltið saman.

Sila mjölblandingina í eaggjamassuna og rær við kakuskra-
vara.

Lat í ein springform, sum er 22 cm. í tværmáti og baka í
25-30 mín.

→ Vaníljukremið

Lat alt tilfarið í eina grýtu og set kókiplátuna á 6.

Rær í kreminum til tað verður tjúkt og set í kælskápið.

→ Rómakremið

Piska róman.

Skálða hindberini, sker Daímini og rær alt saman við róma-
num.

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

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

... OG SO BLAÐA VIT ...

→ SAMANSETING AV KAKUNÍ

Tá ið kakan er komin úr ovninum, skal hon kólna og síðani skerast í 3 lög — ein botn, eina miðju og eitt lok.

Set ovasta lagið til síðis og nýt ein kopp til at gera hol mitt í kakuní og ígjøgnum hiní bæði lögini.

Smyr nú niðasta lagið við kremi og rómakremi, legg mittasta lagið á og smyr aftur við kremi og rómakremi.

→ PYNTIÐ

Koyr helvtina av Smarties í holið í kakuní.

Blanda flormelis og kókandi vatn í eini skál til glaring.

Lat bláu fruktlitningina í glaringina.

Smyr ovasta lagið á kakuní við bláu glaringini.

Piska róman og lat í ein sprotuposa.

Sprøyt síðani síðurnar við rómanum og pynta at enda kakuna við Smarties.

SOLEIÐIS! FLOTT ☺



DAIMSMÁKØKUR

TILFAR

6 Daím
200 g smør
100 g putursukur
4 spsk sukur
4 spsk kalt vatn
300 g mjøl
2 tsk vaníljusukur
1 tsk natron
100 g kórisjokolátu

MANNAGONGD

Tendra ovnin á 250 hitastíg.

Hakka daímstokolátuna groft.

Piska smør, sukur og putursukur væl saman.
Vend vatn og daímstokolátu í.

Blanda mjøl, vaníljusukur og natron fyrí
seg og lat tað síðani í blandingina.

Být deíagíð í tveir partar og rulla.
Tvørmátíð skal vera umleið 5-6 cm.

Sker rullurnar sundur í umleið 12 petti
rulluna.

Leag á bakiplátu. Gott pláss skal vera millum
køkurnar.

Baka í umleið 5 min.

Lat smákakurnar kólna.

Smelta 100 gramm av kórisjokolátu og pynta
smákøkurnar við henni.

NEEEEMT!

UPPSKRIFTIN RÓMABOLLARNIR

EVNI: DJÖR

KAKUBOTNUR

4 egg
450 g sukur
4-5 bananí (500 g)
400 g hveitímtöl
2 tsk natron
2 tsk vaníltusukur
0,5 tsk fint salt
2 dl olju
Umleið 1 dl mjólk

TILFAR

PYNT

Flormelis
Kókað vatn
Kakao
Maríukeks
Marsipan
Kokus
Græna fruktlitning
Stokulátuknappar
Bananbomm

MANNAGONGDIR

KAKUBOTNURIN

Píska eggini og sukríð til tjúkt skúm.

Mosa bananírnar og rær tær í eaggtaskúmið.

Blanda hveitímtöl, natron, vaníltusukur og salt saman. Sálða og vend varísliga í eaggtaskúmið saman við oljunni og mjólkinni.

Ein partur av deigáginum skal í ein rundform, stödd umleið 22 cm.

Ein partur av deigáginum skal í ein minni rundform, stödd umleið 15 cm.

Restin av deigáginum skal í ein rundform, stödd umleið 22-25 cm við "innsatsi", sum ger, at hol er í miðjunni.

ALLIR FORMARNIR SKULU SMYRJAST VIÐ SMØRI, ÁÐRENN DEIGGIÐ FER Í.

Hita ovnin til 175 hitastig og baka mitt í ovninum í 30-35 min.

Tak kækurnar úr ovninum, loys tær frá forminum og lat tær kólna eina løtu.

Bygg kækurnar saman til eina apu á hendan hátt:

Stóri rundingurin er bringan/búkurin

Minni rundingurin er hendið

Rundingurin við holi í skal skerast í tveir líka stórar partar.

Partarnir eru armarnir. Armarnir skulu kanska skerast til, so teir hóska til apukroppin.

... OG SO

ÞYNT

Blanda flormelis og kókandi vatn í eini skál til glaring.

Lat eitt sindur av kakao í glaringina, so hon verður brún.

Smyr glaringina á alla kakuna.

Sker marsipan út til andlit á apuní og set síðaní
stokulátuknappar á sum eygu og munn.

Set tvær maríukeks á sum eyru á apuní.

Blanda grøna fruktliting í kokusið og stroy síðaní rundan
um apukakuna niður á brettið.

Pynta við bananbommunum.

SO ER BARA EFTIR
AT FYLLA Í SEG! ʘ

UPPSKRIFTIN KAKULIST

EVNI: DJÖR

TILFAR

KAKUBOTNAR

200 g margarin
200 g sukur
2 spsk kakao
2 tsk vaníljusukur
2 dl mjólk
2 egg
200 g mjöl
2,5 tsk bakipulvur

MANNA-
GONGDIR

KREM

250 g smør (í stóruhitu)
375 g flormelis

PYNT

½ pk stjokulátuknappar
1 pk skúmgæti
ljósareyð drúss

BOTNARNIR

Tendra ovnin á 180 hitastíg.

Hita margarin, sukur, kakao og vaníljusukur í eini grýtu.

Lat í ein bolla og piska mjólk í.

Vend síðani egg í og piska mjöl og bakipulvur í.

Legg bakipappir í botnin á einum rundum bakiformi og smyr síðurnar.

Set kakuna mitt í ovnin og baka í 25 minuttir.

Um kakan íkkí er líðug tá, baka so 5 minuttir afturat.

→ KREMID

Piska smør og flormelis væl saman og smyr á alla kakuna, tá hon er kólnað.

→ RÖMAKREMID

Bráðna hálva pakkan av stjokulátuknappum í kókíposa í kókaðum vatni.

Ger næs til seyðin burtur úr kókaðu stjokolátuni og set í frystaran.

Pynta kakuna við skúmgæti.

Set stjokulátunæsina á kakuna, tá næsin er kólnað.

Ger sukureygu og pynta oyruni við ljósareyða drússinum.

SMASK, SMASK, SMASK ←

UPPSKRIFT SJOKULÁTUBITAR



TILFAR

250 g margarin
160 g sukur
320 g hveitímjöl
1 eggjareyði
1 spsk kakao

Fylla

Sjokulátupuntar

Pynt

1 eggjahvíti
Perlusukur (gróft sukur)

MANNAGONGD

Hita ovnin til 180 hitastíga.

Elt alt tilfarirð saman.

Rulla til kúlur og goym ein sjokulátupunt í hvørtari kúlu.

Dyppa kúlurnar í eggjahvíta fyrst og síðan í perlusukrið.

Legg bakipappir á eina bakiplátu og set kakurnar á.

Baka í 10 mínuttir ovarlaga í ovninum.

FÁ TÆR EIN BITA
OG SOU SÖTT

ÚR FJÖRÐA PARTI
BRÁ EBBADÓTTIR THOMSEN
RÖ THOMASARÐÓTTIR THOMSEN

UPPSKRIFTIN KAKUKONURNAR

EVNI: SKÚLI

KAKUBOTNUR

3 egg
200 g sukur
170 g mjöl
2 tsk bakipulvur
1 tsk vaníljusukur
1,5 dl mjólk
30 g smør

← TILFAR

KREM

400 g smør
400 g flormelis
4 tsk vaníljusukur

PYNT

Litfagurt drúss

MANNAGONGDIR

KAKUBOTNURIN

Tendra ovnin á 200 hitastíg.

Píska egg og sukur til skúm.

Vend varisliga mjöl, bakipulvur og vaníljusukur í skúmið.

Hita mjólk og smør og rær í deigagið.

Býtt deigagið í tveir rundar kakufórnar (helvt um helvt) og baka í 20 minuttir.

Tá ið kakan er liðug bakað, skal hon frýstast í 9 minuttir.

KREM OG PYNT

Píska smør, flormelis og vaníljusukur væl.

Lat í tveir spraytuposar við túlli — annar við stjærnu og hin við rundum.

Nýtt spraytuposan við rundum túlli at smyrja á toppin á niðara botninum og legg hin kakubotnin omaná.

Smýr síðani restina av kakuni við kreminum.

Stroy drúss á kantin á kakuni niðast og ovast við.

Ger toppar á kakuni við spraytuposanum við stjærnutúlli og stroy drúss á topparnar.

OG SO ER FRÍKORTER!

ÚR FJÖRÐA PARTI
BRYNHILD HEINADÓTTIR
ANDREA HEINADÓTTIR

UPPSKRIFTIN VÁGAGELLURNAR

EVNI: SKÚLI

TILFAR

KaRaMeLLKRem

1 pk róma
1 tsk vaníljusukur
½ dl myrkan síropp

KØKuBoTNaR

300 g smør
520 gukur
4 egg
200 g stjokuláta
220 g mjöl
2 tsk salt
60 g kakao

smØRkRem

150 g Philadelphiaost (naturel)
100 g smør
1 pk butter creme

PYNT

Jarðber
Fondant í ymsum litum

MANNA-
GONGDIR

BROWNIEBoTNaRniR

Tendra ovnin á 180 stíga, lufthita.

Píska smør, sukur og egg.

Smelta stjokulátuna.

Píska síðaní stjokulátu, mjöl, salt og kakao í eggjablandið.

Koyr deigagið í tveir rundar kakufórnar og baka í 30-40 mínuttir.

KaRaMeLLKRemið

Hita róman á 5-6 hitastíga, til hann byrjar at smákóka.

Lat síðaní vaníljusukur og síropp í og rør í grýtni, til kremið verður tjúkt og fellur saman.

Set síðaní kremið á kæli.

Tá ið kremið er kólnað, smyr það á niðasta botnin og legg ovasta botnin omaná.

ØSTakRemið

Píska Philadelphia, smør og butter creme í 4 mínuttir.

Lita við reyðarí fruktling.

Koyr ostakremið í ein sprotuþosa og spræn á alla kakuna.

GOTT TIL MATPAKKAN!

MARENGS

TILFAR

1 egg

50 g sukur

$\frac{1}{2}$ tsk edikur

1 tsk fruktlitning

MANNAGONGD

Piska eggjahvítan stívan og einar 2 minuttir afturat.

Síðani skal helmingurinn av sukrinum og edikinum í.
Piska í 5 minuttir og piska síðani hin helminginn av sukrinum í.

Lita marengsini við at lata 1 tsk av fruktlitning í deiggið.

Hita ovnin á umleið 130 stig, lufthita.

Legg bakið á eina bakiplátu.

Marengsini kunnu setast á pappirið við tveimum teskeiðum, ella deiggið kann latast í sproytuposa við stjærnutúlli og sprænast í smáar toppar.

Baka ovarlaga í ovninum.

Baka í 40 minuttir ella til marengsini eru leys av pappirinum.

DUGIR TÚ AT
TOSA MARENGST?

NEI, TWADDLE ☹