

Ljúffeng bláberjabaka

Bláberjabaka

Botninn:

1 ½ bolli hveiti

¼ bolli sykur

200 g mjúkt ósaltað smjör

1 eggjarauða



Fyllingin:

4 bollar fersk bláber

2 bollar rjómi

½ vanillustöng, klofin í tvennt.

2 ½ teskeið gelatín

2 msk kalt vatn

5 eggjarauður

2/3 bollar sykur

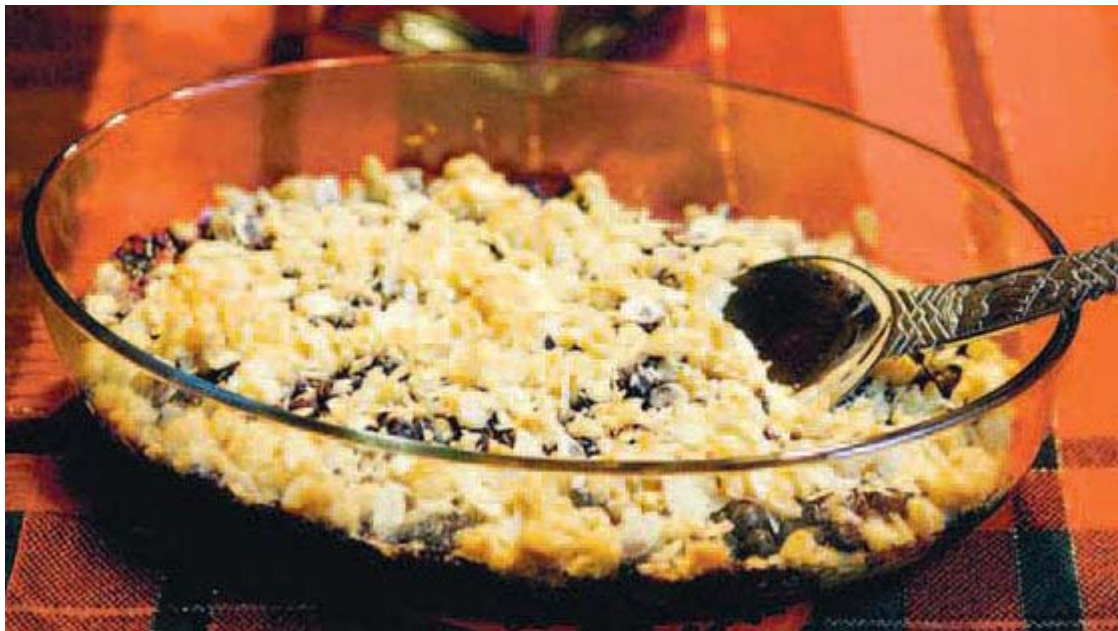
Blandið saman þurrefnum í botninn, setjið eggjarauðurnar í miðju blöndunnar sem og mjúkt smjórið. Hnoðið varlega saman og þrýstið blöndunni í bökuform. Kælið í 30 mín. Bakið við 280 gráður í 20-25 mínútur og látið kólna áður en fyllingin er sett í. Hitið mjólkina og vanillufræ í potti á miðlungshita, látið ekki sjóða. Hrærið eggjarauðu og sykur saman í skál. Hellið svo mjólkurhrærunni ylvogri í eggjablönduna, hrærið létt í og setjið aftur í pottinn. Blandan skal hituð þangað til hún byrjar að þykkna. Þá skal hella blöndunni í miðlungsstóra skál til kælingar. Takið þá einn bolla af blöndunni frá. Gott ráð er að setja kalt vatn í botn eldhúsvasksins og setja skálina í vaskinn meðan hrært er í henni. Blandið gelatíni og vatni saman í skál. Blandið eggjablöndunni sem var frátekin og er enn heit við og hrærið. Bætið svo þeirri hræru við kældu blönduna. Verið snögg að

láta berin í blönduna og hellið í bökuformið. Skreytið með bláberjum og kælið í 2 klukkustundir.

Bláberjabaka Áslaugar

1½ dl hveiti
1 dl sykur
3 dl gróft haframjöl
½ tsk. matarsódi
150 g bráðið smjör
250–300 g bláber (fersk eða frosin)
½ dl kókosmjöl
½–1 dl möndluflogur

Blandið hveiti, sykri, haframjöli og matarsóða saman í skál. Setjið bráðið smjör út í og hrærið vel saman með sleif. Deig á að vera sundurlaust. Setjið 2/3 af deigi í smurt eld fast form (stærð um það bil 20 sinnum 30 sentimetrar), dreifið úr því en þjappið ekki. Setjið bláber yfir. Setjið kókosmjöl og möndluflogur saman við afgang af deigi og dreifið yfir bláberin. Bakið í miðjum ofni við 180°C í 15 til 20 mínútur. Berið fram með þeyttum rjóma. Ekki þarf að láta frosin ber þiðna



Bláberjabaka.

Óskilgreindar uppskriftir

Eftirréttur eða bara hvenar sem er.

Efni:

100 gr. smjörlíki brætt

100 gr. kókomjöl

1 1/2 dl. hveiti

1 dl. sykur

3 dl. Bláber (hellst íslensk).

Meðhöndlun

Allt hrært lauslega saman nema berin. Hluti af deiginu þrýst innan í eldfast form (líka aðeins uppá barmana). Bláberjunum þá stráð yfir og þínu sykri, síðan restin af deiginu dreift yfir. Bakað í 20 mín. við 200 C. Borið fram með þeyttum rjóma.

Sendandi: Ingunn Kjartansdóttir
<ingunn@vortex.is.> (19/04/2008)

Uppskrifta WWWefurinn - www.eldhus.is
[Ingimar og Siggi](#)

Þú ert hér: Forsíða > Uppskriftir


[Forsíða](#)
[Hafa samband](#)
[Starfsmenn](#)
[Um okkur](#)
[Veftré](#)

Leita á ostur.is

Leita

Uppskriftir

Ábætisréttir

[Bakstur](#)[Brauð](#)[Drykkir](#)[Fiskréttir](#)[Forréttir](#)[Grænmetisréttir](#)[Kaldar sósur](#)[Kartöfluréttir](#)[Kjötréttir](#)[Kökur](#)[Osta- og skyrtertur](#)[Pastaréttir og bökur](#)[Salöt](#)[Skyr boozt](#)[Smáréttir](#)[Sósur](#)[Sumarlegar uppskriftir](#)[Súpur](#)[Matreiðsluþættir](#)[Vörur](#)[Pöntunar og verðlistar](#)[Fræðsluhorníð](#)[Um okkur](#)[Netklúbbur](#)[Spurningar og svör](#)

Uppskriftir



Gefðu einkunn

★★★★★ (0 eink.)

[Senda inn uppskrift](#)**Bláberjabaka****Deig:**

- *250 g hveiti
- *100 g smjör
- *1 stk egg
- *1 1/2 tsk sykur
- *4/5 tsk salt
- *2 1/2 msk vatn

Fylling:

- *4 bolli bláber
- *1/2 bolli flórsykur
- *1/4 bolli hveiti
- *1/2 tsk kanill

Efra lag:

- *3/4 bolli hveiti
- *1/2 bolli púðursykur
- *1/2 g kanill
- *75 g smjör

Hráefni fyrir [Prenta innkaupalista](#)

Hitið ofninn í 190°C. Myljið saman hveiti og smjör, bætið egg, sykri og salti í. Bætið vatni í síðast þar sem ekki er vist að þörf sé á því öllu. Notið bara helminginn af deiginu hinn hlutinn geymist vel í frosti. Fletjið deigið út og klæðið að innan bökmót eða leggið bökuhring (flanring) á plötu klædda bökunarpappír og klæðið með deiginu. Blandið saman öllu sem í fyllinguna á að fara og setjið í deig skelina. Blandið saman öllu sem í efralaginu er og stráðið yfir fyllinguna. Bakið í 40-45 mín. Hægt er að nota hvaða ávexti sem er í stað berja.

[Prenta uppskrift](#)
[Senda uppskrift](#)
[Setja í uppskriftabók](#)

LEITA AÐ UPPSKRIFT

Uppskriftarheiti:

Hráefni:

Ákveðin máltíð/réttur:

[Leita](#)



Ólafía og Guðjón Seyðfirðingar vikunnar

Föstudagur, 18 Ágúst 2006

Að þessu sinni eru hjónin Ólafía Stefánsdóttir og Guðjón Már Jónsson Seyðfirðingar vikunnar og gefa þau okkur hér uppskrift af grilluðum laxi og bláberjaböku í eftirrét. Þau skora svo á Kristínu Klemensdóttur að vera Seyðfirðingur næstu viku.

Nú er aðalveiðitímabilið hafið í Fjarðaránni og stundum er von í lax úr henni og langar mig því að deila með ykkur þessari frábæru og einföldu uppskrift af grilluðum laxi. Í eftirrét býð ég ykkur upp á bláberjaböku en sjaldan hefur berjaspretta verið meiri í firðinum okkar.

Grillaður lax.

Heill lax (má vera flök).

Kryddaður með pipar og salti, þunnar sítrónusneiðar þaktar yfir allan laxinn, 2-3 lárviðarlauf. Blóðberg (timian) sett inn í kviðinn ef um heilan lax er að ræða annars yfir flökin. Laxinum er pakkað inn í álpappír og grillaður við vægan hita í ca. 30 mín, ef um flök er að ræða þá er grilltíminn styttri. Laxinn er borinn fram með nýjum kartöflum og hollandaise sósu. Gott salat borið með.

Bláberjabaka.

200 gr. Hveiti
100 gr smjör, kalt
1tsk. Sykur
1/4 tsk salt
2-3 msk vatn kalt
450 ml bláber (má vera meira)
2 egg
75 gr sykur
100 ml. Rjómi eða mjólk
1/2 tsk vanilludropar
2 msk hveiti

Hveiti, smjör, sykur, salt og vatn er hnoðað saman í deig. Fínt að nota matvinnsluvélina. Deigið er kælt um stund. Deigið flatt út og klætt bökuformi. Bláberin skoluð og sett ofan á deigið. Egg og sykur þeytt vel saman, rjómanum bætt út og þeytt áfram. Vanilludropar og hveiti hrært út í síðast. Eggjærurinni hellt yfir berin og sett inn í 200 gráðu heitan ofnin. Bakað þangað til bakan hefur fengið fallegan lit eða í 25 mínútur. Frábær baka með rjóma eða ís.

Ég gef boltann síðan upp á efri hæðina á Hafnargötunni í von um að Stína lumi á uppskrift af góðri súpu úr hinum fræga súpuklúbb hennar.

Loka glugga