



# Allra bestu súkkulaðibitakökur hennar Moniku

Þessar súkkulaðibitakökur slá allar aðrar út, það er bara staðreynd! Ég hef bakað þær ótal sinnum en í grunninn er þetta uppskrift sem leikkonan Courtney Cox birti á Instagram síðu sinni. Því ganga þessar kökur undir nafninu „Moniku kökurnar“ af augljósum ástæðum. Þær hafa algjörlega slegið í gegn hjá öllum þeim sem hafa smakkað þær en þær ná að vera stökkar að utan en líka mjúkar en um leið smávegis seigar. Þær innihalda vænt magn af súkkulaði og ekta vanillu sem gerir bragðið algerlega ómótstæðilegt. Það eru nokkur atriði sem skilur þær að frá öðrum. Í fyrsta lagi nota ég bæði venjulegt hveiti og brauðhveiti en þær verða smá seigar með því síðarnefnda. Einnig skiptir máli að nota bæði venjulegan hvítan sykurlu með púðursykrinum. Þá er þetta mikla magn súkkulaðis algerlega nauðsynlegt og ég mæli ekki með því að freistast til þess að minnka það. Það er einnig mikilvægt að saxa súkkulaðið mjög gróft. Hver kaka er mjög stór og það er líka mikilvægt að halda stærðinni. Það er þá frekar hægt að skera hverja tilbúna köku í tvennt eða fernt ef það á að bera þær á borð fyrir gesti. Að síðustu er mjög mikilvægt að kæla deigið í að minnsta kosti sólarhring áður en þær eru bakaðar, en jafnvel fara upp í 48 stundir eða lengur.

## Hráefni

240 g hveiti  
215 g hveiti  
1,25 tsk matarsódi  
1,50 tsk lyftiduft  
1 tsk sjávarsalt  
285 g mjúkt smjör  
200 g púðursykur  
310 g sykurlu  
2 stk stór egg  
2 tsk vanilludropar  
0,50 tsk vanillukorn frá Rapunzel  
300 g mjólkursúkkulaði frá Rapunzel  
160 g 70% súkkulaði frá Rapunzel  
Flögusalt

# Leiðbeiningar

Passið að öll innihaldsefni séu við stofuhita. Saxið súkkulaðið gróft og setjið til hliðar.

Setjið þurrefnin saman í skál og setjið til hliðar.

Setjið smjör, púðursykur og sykur í hrærivél og þeytið vel í 5 mín.

Bætið einu eggi saman við og hrærið áfram í 2 mín. Bætið hinu egginu við ásamt vanilludropum og vanillukornum og þeytið áfram í tvær mín.

Bætið þurrefnunum saman við og hrærið rólega þar til það er bara rétt farið að blandast við smjör/eggjablönduna. Það er í góðu lagi að það sé aðeins hveiti eftir.

Setjið súkkulaðið út í og klárið að hræra það saman við með sleif eða jafnvel með höndunum. Deigið lítur út fyrir að vera frekar þurr og stíft en þannig á það að vera.

Setjið deigið í skál eða ílát með loki eða hyljið með plastfilmu. Látið deigið taka sig í að minnsta kosti 1-2 sólarhringa.

Þegar baka á kökurnar: Hitið ofninn í 180°C blástur. Vigtið deigið í hverja köku 115g (ekki freistast til þess að minnka magnið) og mótið í kúlu.

Setjið 5 kökur á bökunarplötu með mjög gott bil á milli, ég set 1 í hvert horn og fimmtu kökuna í miðjuna.

Ef vill er hægt að saxa auka súkkulaði mjög gróft og þrýsta ofan á hverja köku.

Bakið kökurnar í 19 mín eða þar til þær eru orðnar fallega gylltar.

Takið þær út og látið þær kólna í nokkrar mínútur á plötunni og færið þær þá yfir á kökugrind og stráið nokkrar saltflögur yfir hverja köku.

Gott ráð: Bakið bara þær kökur sem þið teljið að dugi, ég mæli með því að útbúa kúlurnar og eiga í kæli eða frysti. Ef þær eru bakaðar beint úr frysti þarf annað hvort að affrysta þær í kæli eða baka þær nokkrum mínútum lengur.



# Heimilisbaka

Sælkerabaka með kartöflumús, hakkfyllingu og smjördeigi.

## Hráefni

500 g kartöflumús

### Hakkfylling

Filippo Berio ólífuoelía til steikingar

600 g nautahakk

1 stk laukurfínt skorinn

4 stk hvítlaukurpressuð

Ítalskt krydd eftir smekk

salt og pipar

0,50 stk kúrbíturfínt skorinn

2 stk gulræturfínt skornar

200 g Philadelphia rjómaostur

1 dós Hunt's Tomato sauce basil, garlic & oregano tómatsósa 227 g

1 dós Hunt's Tomatos diced, tómatar í sneiðum 411 g

1 dós Hunt's Tomato paste tómátmauk 180 g

4 msk Oscar fljótandi nautakraftur

### Ofan á

Smjördeig

2 egg

## Leiðbeiningar

Hitið ólífuoelíu á pönnu. Steikið nautahakkið.

Setjið hvítlauk, lauk og krydd á pönnuna.

Bætið kúrbít og gulrótunum saman við.

Blandið tómatsósu, tómátmauki og tómátbitunum saman við ásamt nautakrafti.

Smyrjið kartöflumús á botninn á eldföstu móti.

Setjið rjómaostinn yfir kartöflumúsina.

Hellið nautahakkinu yfir og leggið smjördeigið ofan á og sníðið það að forminu.

Penslið smjördeigið með eggjunum.

Bakið við 180°C í 15-20 mínútur.

Berið fram með salati og góðu brauði.



# Chili-BBQ hjúpaðir kjúklingavængir

Ein besta kjúklingavængjasósa sem til er, hægt að gera hana eins sterka og hver og einn vill.

## Hráefni

700 g kjúklingavængir beinlausir - panneraðir eða djúpsteiktir

340 g Heinz Chili sósa

340 g Heinz Sweet BBQ sósa

75 g Tabasco Sriracha sósamagn eftir smekk

1 stk vorlaukur

sesamfræ

### Gráðaostasósa

300 ml Heinz majónes

150 g gráðaostur

### Borið fram með

Sellerí

Corona Cero 0,0% eða Corona Extra

## Leiðbeiningar

Blandið saman majónesi og gráðaosti og látið taka sig.

Blandið sósunum saman í potti og sjóðið í nokkrar mínútur.

Eldið panneraðan kjúkling eftir uppskrift á umbúðum.

Hellið sósunni yfir kjúklinginn meðan hann er enn heitur og blandið vel saman.

Raðið kjúklingnum á bakka, setjið vorlauk og sesamfræ ofan á og berið fram með gráðaostasósunni og selleríi.

Njótið með Corona bjór.





# Kjúklingur með parmaskinku og mozzarella

Kjúklingabringur með ferskum mozzarella og basilíku, vafðar inni parmaskinku og þaktar með panko- og parmesan hjúpi. Það getur bara ekki klikkað. Fullkominn matur til að gera vel við sig. Gott að bera fram með kartöflum, salati og ísköldu rósavíni. Nammi!

## Hráefni

4 stk Kjúklingabringur frá Rose Poultry  
16 basilíku laufblöð  
8 sneiðar parmaskinka  
3 dl panko raspur  
1,50 dl Parmigiano Reggiano  
½ dl steinselja smátt skorinn  
Ólífuolía

## Leiðbeiningar

Skerið kjúklingabringurnar til helminga

Dreifið kjúklingnum á bökunarplötu þakta bökunarpappír

Setjið tvö basilíkulaufblöð á hverja sneið og eina sneið af mozzarella. Kryddið með pipar eftir smekk

Vefjið parmaskinkunni utan um kjúklinginn

Blandið saman panko raspi, parmesan og smátt saxaðri steinselju í skál

Dreifið raspinum ofan á kjúklinginn og þrýstið aðeins ofan á

Dreifið vel af ólífuolíu yfir kjúklinginn og bakið í 20-30 mínútur við 180°C eða þar kjúklingurinn er bakaður í gegn

Berið fram með kartöflubátum og njótið í botn



# Gnocchi baka

Gnocchi er þéttara í sér og stífara undir tönn en almáttugur þessi baka var undursamleg og virkilega gaman að prófa að breyta aðeins út af vananum með hefðbundið pasta. Ef þetta er ekki ekta kósýmatur þá veit ég ekki hvað!

## Hráefni

3 stk kjúklingabringur frá Rose Poultry  
300 g frosið rósakál  
200 g kastaníusveppir  
3 stk hvítlauksrif  
1 stk DeCecco Gnocchi (500g)  
350 ml rjómi  
200 g Philadelphia rjómaostur  
100 g rifinn Primadonna ostur  
Ólífuolía til steikingar frá Filippo Berio  
Sítrónusneiðar til skrauts  
Smjör til steikingar  
Salt, pipar, hvítlauksduft, kjúklingakrydd, cheyenne pipar

## Leiðbeiningar

Hitið ofninn í 180°C.

Skerið kjúklingabringurnar í tvennt, langsum svo úr verði 6 einingar.

Sjóðið rósakálið í 8 mínútur og hellið í sigti, leyfið vatninu að leka vel af.

Steikið kjúklinginn upp úr olíu til að loka bringunum og brúna allar hliðar. Kryddið eftir smekk, leggið í eldfast mót.

Sneiðið sveppina, bætið smjöri á pönnuna og steikið þá við meðalháan hita og kryddið eftir smekk þar til þeir fara að mýkjast. Setjið þá hvítlaukinn saman við síðustu mínútuna og bætið sveppunum næst í fatið með kjúklingnum.

Bætið aftur smjöri og olíu á pönnuna og steikið næst rósakálið, kryddið eftir smekk og bætið því síðan við í eldfasta mótið.

Sjóðið á gnocci á eftir rósakálinu (í 2 mínútur), sigtið vatnið af og bætið næst í eldfasta mótið.

Næst má gera sósuna með því að hella rjómanum á pönnuna, rífa ostinn og bæta rjómaostinum saman við. Hrærið við meðalháan hita þar til jöfn sósa myndast og kryddið eftir smekk.

Hellið sósunni yfir allt í fatinu, blandið létt saman, skreytið með sítrónusneiðum og setjið í ofninn í 25 mínútur. Gott er að hafa álpappír yfir fyrstu 15 mínúturnar og taka hann síðan af í lokin.

Rífið meiri Primadonna/Gretti ost yfir ef þess er óskað.



# Ítalskar kjötbollur í bragðmikilli marina tómatsósu

Þessar kjötbollur eru alveg ótrúlega þægilegar, það tekur enga stund að útbúa þær og þær eru síðan bakaðar í ofni í stað þess að þurfa að standa við pönnuna og steikja þær. Það sem gerir þær alveg ómótstæðilegar eru kryddin frá Liquid Organic en það eru fersk krydd sem koma í litlum flöskum. Sparar tíma og fyrirhöfn og gefa fullkomið kryddbragð. Í þessar nota ég þrjár tegundir, chili, hvítlauk og basiliku. Það besta er að flöskurnar geymast lengi og því þurfum við ekki að vera að henda afgangnum af kryddunum eins og við lendum oft í þegar við kaupum fersk krydd. Ég nota kryddin auðvitað í sósuna líka sem er gerð frá grunni og er einnig mjög einföld og gott að græja hana á meðan bollurnar eru í ofninum. Svo sýð ég gott spaghettí og ber fram með bollunum og sósunni. Þetta er frekar stór uppskrift en ég mæli með að taka helminginn af bollunum og frysta þær. Frábært að eiga tilbúnaðar bollur í frysti þegar við nenum ekki að elda.

## Hráefni

### Kjötbollur

- 1 kg nautahakk
- 1 stk stór laukur saxaður smátt
- 1 bolli brauðrasp
- 2 stk egg
- 1 msk þurrkað oregano
- 1 msk Organic Liquid hvítlaukur
- 2 tsk Organic Liquid basilika
- 1 tsk Organic Liquid chili
- Salt og nýmalaður svartur pipar

### Ítölskt marinara tómatsósa

- 3 stk dósir saxaðir tómatar
- 1 stk laukur saxaður smátt
- 2 stk hvítlauksrif söxuð smátt
- 2 tsk Liquid Organic basilika
- 1 msk þurrkað oregano
- 1 msk Liquid Organic hvítlaukur
- 1 tsk hunang eða hlynsíróp
- Salt og pipar eftir smekk

### Hvar fæst Organic Liquid?

- Fjarðarkaup
- Hagkaup

Nettó

## Leiðbeiningar

### Kjötbollur

Saxið laukinn smátt og setjið öll hráefni í kjötbollurnar í stóra skál. Hnoðið saman með höndunum þar til öll hráefnin eru blönduð saman, varist að hnoða kjötdeigið of mikið þó.

Hitið ofninn í 200°C blástur.

Mótið kjötbollur sem eru rétt aðeins minni en golfkúla, mér finnst best að gera það með ískúluskeið til að hafa þær sem jafnastar.

Raðið bollunum á ofnplötu klædda bökunarpappír, þegar allar bollurnar hafa verið mótaðar, setjið þið plöturnar í ofninn og bakið í 20 mín.

Á meðan bollurnar bakast er gott að gera sósuna og sjóða spaghettíð.

### Ítölsk marinara tómatsósa

Byrjið á því að setja ólífufolíu í pott og hitið hægt upp, setjið laukinn út í og mýkið hann á miðlungshita. Þegar hann er orðinn glær og aðeins byrjaður að brúnast bætið þið hvítlauknum út á, steikið hann með lauknum í 1 mínútu og bætið svo við tómötunum.

Bætið við því næst við kryddum og sætu, smakkið til með salti og pipar og látið malla á vægum hita á meðan bollurnar eru í ofninum.

Sjóðið spaghettí samkvæmt leiðbeiningum og berið fram með bollunum, sósunni og einhverju góðu brauði.