

Der er altid en anledning



TIL SOMMERHYGGE

med skønne opskrifter



SCONES

med P-tærter eller chokolade



INGREDIENSER (12–15 STK.):

- ✿ 275 g hvedemel
- ✿ 1 spsk. bagepulver
- ✿ ½ tsk salt
- ✿ ½ dl sukker
- ✿ 100 g iskoldt smør
- ✿ 7 små P-tærter (ca. 60 g) skåret i små stykker eller 60 g Carletti Kæmpeplade, hakket – vælg den slags du bedst kan lide
- ✿ 2 dl cremefraiche 18 %

FREMANGSMÅDE:

Tænd ovnen og stil temperaturen på 225°C eller 210°C varmluft.

Bland hvedemel, bagepulver, salt og sukker.

Smuldr smørret i melblandingen, bland med P-tærter og saml dejen med cremefraiche.

Dejen må endelig ikke æltes for meget, bare samles hurtigt og let med hænderne.

Vend dejen ud på et meldrysset bord og rul den forsigtigt, uden at trykke, indtil den er 2 cm tyk.

Udstik til runde scones ca. 5-6 cm i diameter.

Læg dem på en bageplade med bagepapir og pensl med cremefraiche.

Bag dem 10-12 min. indtil de er gyldne, sprøde og flotte.

Servér dem lune og friskbagte.



BÆRTÆRTE

med hyldeblomst- og limecreme



INGREDIENSER (10–12 STK.):

MANDELMØRDEJ

- ✿ 60 g sukker
- ✿ ¼ stang vanilje
- ✿ 180 g hvedemel
- ✿ 60 g mandelmel
- ✿ 160 g smør
- ✿ 1 lille æggeblomme

CREME

- ✿ 3 dl piskefløde
- ✿ ½ stang vanilje
- ✿ ½ dl koncentreret hyldeblomstsaff
- ✿ Revet skal fra ½ økologisk lime
- ✿ 300 g Carletti Kæmpeplade hvid, hakket

BÆR

- ✿ 750 g bær – jordbær, hindbær, blåbær og ribs, vælg dem du holder af og kan få fat i

ANDET

- ✿ Tærteform

FREMANGSMÅDE:

Bland mel, mandelmel, sukker og vaniljekorn.

Smuldr smørret i blandingen og saml hurtigt dejen med æggeblommen.

Læg tærtebunden i køleskabet ca. 30 min., rul den ud og læg den i en tærteform.

Dæk tærtebunden med bagepapir og fyld op med tørrede bønner, linser eller kikærter, så siderne holdes på plads under bagningen.

Bag tærtebunden 15 min. ved 180°C.

Fjern papir og bønner og bag endnu 5 min. indtil bunden er sprød og gylden.

Afkøl tærtebunden.

Varm fløden op til kogepunktet sammen med vaniljekorn.

Tilsæt hakket chokolade og rør indtil det er helt smeltet og cremen er blank.

Smag cremen til med hyldeblomstsaff og limeskal og kom den i tærtebunden.

Sæt tærten koldt indtil cremen er fast og iskold.

Pynt tærten med masser af friske bær og servér.

KANELGIFLER

med chokolade



INGREDIENSER (15 STK.):

DEJ

- ✿ 25 g gær
- ✿ 2½ dl mælk
- ✿ 50 g sukker
- ✿ 1 tsk. salt
- ✿ 1 tsk. stødt kardemomme
- ✿ 75 g smør
- ✿ 450 g hvedemel
- ✿ Æg til pensling

FYLD

- ✿ 125 g smør
- ✿ 50 g brun farin
- ✿ 100 g sukker
- ✿ 1 tsk. stødt kanel
- ✿ 1 tsk. stødt kardemomme
- ✿ 2 tsk. hvedemel
- ✿ 50 g Carletti Kæmpeplade mørk, hakket

PYNT

- ✿ Smeltet chokolade eller glasur

FREMANGSMÅDE:

Opløs gæren i lun mælk i en skål.

Tilsæt sukker, salt, kardemomme, smør og 2/3 af hvedemelet.

Tilsæt resten af melet lidt ad gangen og ælt dejen godt igennem, den skal være blød og en anelse klistret.

Sæt dejen til hævnings et lunt sted under et viskestykke indtil den har dobbelt størrelse, ca. 45 min.

Rul dejen ud til en stor firkant ca. 30x70 cm.

Rør smør, farin, sukker, kanel, kardemomme og hvedemel sammen til en blød remonce og fordel den ud på kagen. Drys derefter med hakket chokolade.

Fold ¼ af dejen ind på den lange led, fold den igen og igen, og læg den med sammenføjnningen ned ad.

Skær den i 15 lige store stykker og læg dem med afstand på en bageplade med bagepapir.

Pensl med sammenpisket æg og lad dem hæve ca. 45 min.

Bag gifterne ved 200°C i ca. 15-17 min.

Afkøl en anelse på rist og pynt med smeltet chokolade eller glasur.



CHOKOLADELAGKAGE

med chokolademousse og bær



INGREDIENSER (12 PERS.):

LYS CHOKOLADEMOUSSE

- ✿ 1 blad husblas
- ✿ ½ liter piskefløde
- ✿ 250 g Carletti Kæmpeplade lys, finthakket
- ✿ Revet skal af ½-1 økologisk appelsin

CHOKOLADE LAGKAGEBUNDE

- ✿ 100 g smeltet smør
- ✿ 150 g Carletti Kæmpeplade mørk
- ✿ 2 spsk. kakaopulver
- ✿ 4 æggeblommer
- ✿ 2 æg
- ✿ 125 g sukker
- ✿ 50 g mandelmel
- ✿ 125 g hvedemel
- ✿ 2 tsk. bagepulver
- ✿ 4 æggehvider, stiftpiskede

BÆR

- ✿ 500-750 g bær – vælg dine favoritter

TOPPING

- ✿ 75 g Carletti Kæmpeplade mørk, smeltet

ANDET

- ✿ 3 lagkageforme eller springforme

FREMANGSMETODE

CHOKOLADEMOUSSE

Læg husblas i blød i fem min. i koldt vand.

Varm piskefløden op til kogepunktet, tag gryden af varmen og rør finthakket lys chokolade i.

Rør indtil det er helt smeltet.

Smelt husblasset i den varme chokoladecreme og smag til med revet appelsinskal.

Sæt cremen koldt til næste dag, mindst 12 timer.

LAGKAGEBUNDE

Smelt smør og hakket chokolade for svag varme og rør kakaopulveret i.

Pisk æggeblommer, æg og sukker luftigt og skummende.

Rør mandelmel, hvedemel og bagepulver i æggemassen.

Rør dernæst chokoladesmørret i og vend forsigtigt de stiftpiskede æggehvider i dejen.

Fordel dejen i tre smurte, meldryssede lagkageforme eller springforme.

Bag bundene ved 150°C i ca. 15 min. og afkøl på rist.

FÆRDIGGØRELSE

Pisk chokoladecremen let og luftig, pas på ikke at piske for meget så den skiller.

Skyl bærrene og skær større bær i mindre stykker.

Læg creme og bær lagvis imellem bundene og gem 1/3 af bærrene til pynt.

Pynt med resten af bærrene.

Hæld smeltet mørk chokolade over bærrene og lad den løbe en anelse ned ad siden.

Servér straks.

OBS:
CHOKOLADE-
MOUSSEN SKAL
AFKØLES I MIN.
12 TIMER.

ETON MESS

med rabarber og jordbær



INGREDIENSER (4 PERS.):

- ✿ 200 g rabarber, snittede
- ✿ 75 g sukker
- ✿ 1 spsk. vaniljesukker
- ✿ 150 g friske jordbær, skåret i mindre stykker
- ✿ 2 dl piskefløde
- ✿ 1 dl cremefraiche 18 %
- ✿ 75 g marengs
- ✿ 50 g Carletti Kæmpeplade mørk chokolade, hakket

FREMANGSMETODE

Bring rabarber, sukker og vaniljesukker langsomt i kog og lad det småkoge til rabarberne er møre.

Tag gryden af varmen og bland med jordbær.

Pisk fløden til flødeskum og vend forsigtigt cremefraichen i.

Fordel kompot, flødecreme, letknuste marengs og chokolade i fire glas.

Top med lidt kompot og chokolade og servér straks.



GRILLEDE FERSKNER

med vaniljeis og hindbærcoulis



INGREDIENSER (4 PERS.):

- ✿ 4 ferskner eller nektariner
- ✿ 6-8 små Brazil (ca. 50-60 g)
- ✿ 3-4 bastogne-kiks
- ✿ 8 tern (ca. 30 g) Carletti Kæmpeplade mørk
- ✿ 150 g hindbær
- ✿ 2-3 spsk. flormelis
- ✿ Vaniljeis, færdigkøbt

FREMANGSMETODE

Halvér fersknerne og fjern stenene.

Skær Brazil i mindre stykker, knus kiksene en anelse, hak chokolade og bland.

Grill fersknerne et kort øjeblik på skærefladen.

Fordel blandingen i/på fersknerne og grill dem ved indirekte varme ca. 8 min. til de er gyldne og karamelliserede.

Mos hindbærrene og rør dem sammen med flormelis.

Server denne til fersknerne sammen med vaniljeis.



BANOFF ISDESSERT



INGREDIENSER (4 PERS.):

- ✿ 1 lille banan
- ✿ 4 digestive-kiks
- ✿ 12 små Skumbananer (ca. 100 g)
- ✿ Vaniljeis, færdigkøbt
- ✿ Karamelsauce, færdigkøbt

FREMANGSMETODE

Skær bananen i skiver og fordel dem på kiksene. Halver Skumbananerne på langs og læg dem med skumsiden opad oven på bananerne.

Læg kiksene på en bageplade og grill dem i ovnen indtil Skumbananerne karamelliserer.

Du kan også grille dem ved indirekte varme.

Kom en stor kugle is i hvert glas og kom den varme kiks oven på.

Hæld lidt karamelsauce over og servér straks.



JORDBÆRISPINDE

dypet i smeltet chokolade



INGREDIENSER (12 STK.):

- ✿ 400 g jordbær, gerne frosne
- ✿ 1 dåse kondenseret mælk (ca. 400 g)
- ✿ Evt. lidt citronsaft
- ✿ 75 g Carletti Kæmpeplade mørk

PYNT

- ✿ 1 spsk. frysetørrede jordbær

ANDET

- ✿ Isforme og -pinde

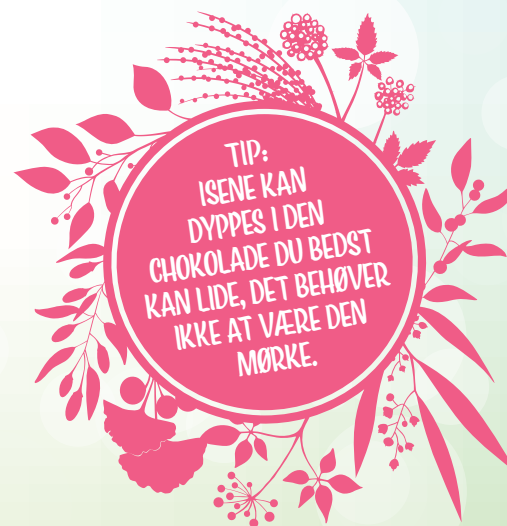
FREMANGSMETODE

Blend jordbærerne i en foodprocessor sammen med kondenseret mælk indtil konsistensen er som softice. Smag evt. isen til med lidt citronsaft og fordel isen i formene. Sæt isene i fryseren indtil de er helt faste (ca. 4 timer).

Hak halvdelen af chokoladen og smelt over vandbad. Tag skålen af og rør resten af chokoladen i.

Rør indtil chokoladen er blank og kom den i et smalt glas.

Dyp spidsen af isene, én ad gangen, i chokolade, drys med frysetørrede jordbær og læg isene tilbage i fryseren indtil de skal nydes.



SMELTEVEJLEDNING



Det kan være vanskeligt at smelte chokolade – måske du har prøvet, at chokoladen ikke vil størkne eller at den bliver grå.

Det skyldes at chokolade kun indeholder kakao-bønnens naturlige fedtstof, nemlig kakaosmør, hvor særlige krystallisationsforhold er gældende.

For at opnå et godt resultat med den smeltede chokolade skal den tempereres.

Har du ikke tålmodighed til at temperere chokolade, anbefaler vi at smelte den i mikrobølgeovn, ved lav effekt, under jævnlig omrøring.



1
Bring vandet i kog i en gryde. Bræk chokoladen i mindre tern.



2
Tag gryden af varmen – sæt en skål over vandbadet og kom 2/3 af chokoladen i. Vær opmærksom på, at chokoladen ikke kommer i kontakt med vand eller damp!



3
Chokoladen smeltes under omrøring.



4
Skålen tages af gryden og sættes på bordet.



5
Den sidste 1/3 af chokoladen tilsættes og smeltes under omrøring.



6
Chokoladen er klar til brug.

Der er altid en anledning



TIL SOMMERHYGGE

med skønne opskrifter



Gå på opdagelse i Carlettis univers af spændende
slikklassikere og find inspiration til hyggen på

CARLETTI.DK



/CARLETTIDK



/CARLETTI