

remsans bistro

By Free CSS Templates

Vem är Remsan?



REMSAN

Jag är 37 år och bor i ett litet vitt hus i Kalmar tillsammans med min man och våra 2 barn (3 och 6

år). Jag arbetar som sjuksköterska och på fritiden experimenterar jag i köket. På min blogg hittar du all sorts mat; roliga vardagsrätter, festbufféer, desserter, bröd samt en och annan drink. Jag började blogga för att jag ville dela med mig av mitt största intresse och visa hur god lättlagad mat kan vara. Matlagning är som roligast när jag har gott om tid innan gästerna anländer och kan fixa en buffé med många olika små rätter. I mitt kylskåp finns alltid alldeles för mycket. Jag handlar alltid hem saker "om uti fall att..." Välkommen in och låt dig inspireras!

[VISA HELA MIN PROFIL](#)



Remsans bistro

♥ Välkommen in hos mig ♥

För kontakt

remsansbistro@hotmail.se

Receptskafferiet

[Asiatiskt](#) (35)

[Aubergine/squash](#) (8)

[Bacon](#) (11)

[Bröd-limpor](#) (16)

[Bröd-långpannebröd](#) (11)

[Bröd-småbröd](#) (23)

[Bröd-till mat](#) (14)

[Buffé](#) (30)

[Cheesecake](#) (10)

[Choklad](#) (13)

[Dessert](#) (49)

[Drinkar](#) (47)

[Färdigmat](#) (1)

[Färdigmat](#) (1)

Brownies-extra-allt

3/31/2010

Jag har sagt det förut, jag är så svag för brownies... Allra helst riktigt chokladfylliga i smaken och med nötter i. Valnötter är min favorit även om pecannötter kanske är de mer traditionella. Det här receptet är en tilltvistad variant av brownies. Receptet går även använda om man vill göra vanliga brownies, man bara skippar kolakrämen och den hackade chokladen. Går även att täcka kakan med en färskostkräm och bär (se recept nedan). Men vill du ha en brownies med extra allt så testa detta recept ;-)

När du ändå är i gång och ska koka en burk med kondenserad mjölk så lägg i en burk till så kan du baka [Banoffee pie](#) en annan dag! Gör så här: Vira in burken med kondenserad mjölk i aluminiumfolie (så låter det inte när den slår mot kanterna i kastrullen) och lägg i den en kastrull. Slå över vatten så det täcker burken. Låt sedan burken koka under lock i 2 ½ timmar. Se till så vattnet hela tiden täcker burken. Kyl sedan ned burken så innehållet svalnar.



Brownies med kolakräm och valnötter, 1 form 20 x 20 cm

1 burk kondenserad mjölk, kokt i 2 ½ h

2 ägg

3 ½ dl socker

3 ½ dl vetemjöl

2 msk kakao

2 tsk bakpulver

2 tsk vaniljsocker

100 g smält smör

100 g valnötter, grovt hackade

100 g mörk choklad, grovt hackade

Sätt ugnen på 175°. Vispa ägg och socker pösigt och vitt. Sikta ihop mjöl, kakao, bakpulver och vaniljsocker i en annan skål. Tillsätt äggblandningen samt det smälta smöret. Rör så det precis blandas. Lägg bakplåtspapper i en ugnform ca 20 x 20 cm. Och pensla den med smör. Häll hälften av smeten i formen och sätt in i ugnen i 20 minuter. Ta ut kakan och låt den svalna helt, går snabbast i kylan.

Bred kolakrämen (burken med den kokta kondenserade mjölken) över kakan. Fördela hälften av valnötterna över kolakrämen sedan resten av smeten (värm den lite i micron innan så den blir mjukare). Strö till sist över resten av valnötterna samt den hackade chokladen. Grädda kakan ytterligare 20 minuter. Låt kakan svalna helt (i kylan) innan du skär den i bitar.

Creame cheese topping

300 g Philadelphiaost

1 dl strösocker

1 ägg

1 tsk vaniljsocker

[Dryck](#) (3)
[Fisk](#) (73)
[Fläskkött](#) (52)
[Fondue](#) (1)
[Frukt](#) (61)
[Färs](#) (45)
[Förrätt](#) (35)
[Glass](#) (7)
[Godis](#) (6)
[Gratäng](#) (50)
[Grillat](#) (43)
[Gryner](#) (20)
[Grytor](#) (40)
[Indiskt](#) (9)
[Inläggningar](#) (2)
[Jul](#) (17)
[Kakor](#) (38)
[Karibiskt](#) (4)
[Kassler](#) (8)
[Korv](#) (7)
[Kräftskiva](#) (3)
[Kyckling](#) (87)
[Lamm](#) (5)
[Lergryta](#) (4)
[Magazine mondays](#) (17)
[Maränger](#) (6)
[Medelhavssmaker](#) (19)
[Meze](#) (4)
[Midsommar](#) (3)
[Müsli](#) (9)
[Nötkött](#) (27)
[Paj](#) (4)
[Paj - frukt](#) (7)
[Pasta](#) (27)
[Pizza](#) (2)
[Potatis och rotfrukter](#) (46)
[Påsk](#) (9)
[Saft](#) (3)
[Sallad](#) (52)
[Sillinläggningar](#) (1)
[Skaldjur](#) (49)
[Smoothie](#) (6)
[Småkakor](#) (7)
[Smörgåstårter](#) (1)
[Soppa](#) (18)
[Stek](#) (2)
[Surdegssbröd](#) (1)
[Svamp](#) (1)
[Sylt och mos](#) (2)
[Såser/Röror](#) (50)
[Taco](#) (6)
[Tapas](#) (26)
[Tårter/Bakelser](#) (9)
[Utflykter](#) (14)
[Vegetariskt](#) (45)
[Vill du kika i mina lådor?](#) (1)
[Vilt](#) (8)
[våfflor](#) (3)
[Wok](#) (13)
[Ägg](#) (8)

2 dl björnbär

Blanda samtliga ingredienser till en jämn kräm. Fördela färskostkrämen över kaksmeten innan den gräddas. Strö över björnbären och tryck ned dem lite i smeten. Grädda kakan i 45 minuter. Övergrädda inte, för kakan "sätter sig" när den svalnat. Låt svalna helt och skär i bitar.

Remsall

[Full Article](#)

17 kommentarer:

Nina sa... 01 april, 2010	1.	Vilken fin ny layout du har. Hoppas ni får en bra påskhelg. Hälsningar Nina
Anna sa... 01 april, 2010	2.	Ha en riktigt trevlig påsk! Den där kakan får mig nästan att dregla!!! MUMS!
charlotta sa... 01 april, 2010	3.	jisses vilken frestarkaka :) trevlig påsk!
Therese - Pyssel och Design sa... 01 april, 2010	4.	Det där såg sanslöst gott ut! Är också otroligt svag för brownies så det här känns som något jag måste testa. Har en tävling på bloggen just nu där du kan tävla om en kakkbok om du vill :) Ha en fin dag!
Emmas Kök sa... 01 april, 2010	5.	Mmm! Det ser riktigt smarrigt ut!
Sofie sa... 01 april, 2010	6.	Det där med extra allt gillar jag!! Måste testa den där banoffee någon dag. Har faktiskt tom köpt en burk med kondenserad mjölk....
Malin sa... 01 april, 2010	7.	Hjälp vad gott!!Måste prova! Hoppas ni får en skön påsk!
Anonym sa... 01 april, 2010	8.	Mmm den såg god ut.. Glad påsk // växelhäxan från norrland/ Therese
las matblogg! sa... 01 april, 2010	9.	Det där vågar jag inte ens testa, kan tänka mig att det är beroende framkallande. GLAD PÅSK!
Hallon & Blåbär sa... 02 april, 2010	10.	Wow, det här låter som ett toppenrecept för mig som älskar allt vad brownies heter. Spara, spara, spara =). Glad påsk!
Susie i köket sa... 02 april, 2010	11.	Vad fint du har fått det! Och vilka goda kakor! Mums!
Yasemin sa... 05 april, 2010	12.	Gud så gott! Såg ngt liknande i helgen på ett fik men det blev mudcake istället. Så nu kan jag göra brownien hemma :)