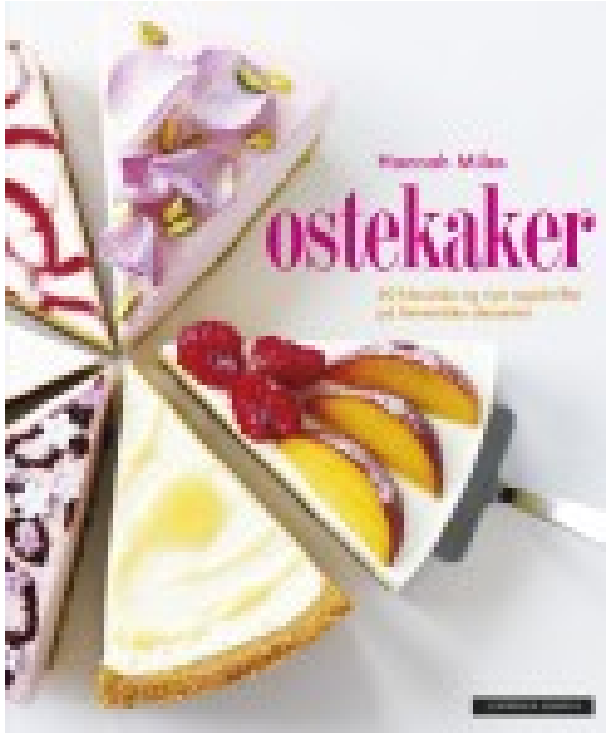


Ostekaker



Forfatter:	Hannah Miles
Forlag:	Cappelen Damm
Originaltittel:	Cheesecake
Oversatt av:	Jahr, Mette-Cathrine
Sprak:	Bokmål
Antall sider:	144
ISBN/EAN:	9788202429027
Kategori:	Mat og drikke
Utgivelsesår:	2014

[Ostekaker.pdf](#)

[Ostekaker.epub](#)

Ostekake er populært, det er enkelt å lage, tar kort tid og smaker forfriskende og deilig.

Sammensetningen av et lag knasende kjeksbase, et lag søtet smøreost og topp med frukt, bær eller nøtter er en unik kombinasjon.

Her får du 60 velprøvde klassiske oppskrifter og moderne ostekaker med nye og spennende smakskombinasjoner. Forfatteren viser deg ulike teknikker og hvordan du kan kombinere ulike smaker. Boken er delt inn i seks kapitler med oppskrifter på klassiske ostekaker, ostekaker med frukt og bær, konfektostekaker, gourmetostekaker, ostekaker til fest og ostekaker fra hele verden.

Lær ulike tilberedningsmetoder og utforsk en hel verden av spennende smaker. Inviter til selskap og server fløyelsmyke, fristende og delikate kaker som vil imponere alle gjestene!

Velkommen til mitt søte kakeparadis! Jeg har bakt og samlet kakeoppskrifter hele livet. Her på Det søte liv viser jeg deg samlingen min med bakst og deilige kaker.

Ostekaker er veldig populære. Og det er sannelig ikke rart. Det er få kaker som krever så lite og gir så mye. De beste sjokoladekakene, for eksempel. Helt uimotståelig ostekakepai med deilige friske bringebær både som fyll og pynt. Velkommen til mitt søte kakeparadis! Jeg har bakt og samlet kakeoppskrifter hele livet. Her på Det søte liv viser jeg deg samlingen min med bakst og deilige kaker. 1. Smøret må være temperert før man begynner for å få et godt resultat. 2. Smøret piskes sammen med det tørre til en smidig masse, før kaffe tilsettes. Svineribbe - Ingredienser 2 kg midtribbe 3 ts salt 2 ts pepper ca. 2 dl vann TilberedningBeregn ca. 500 g ribbe per person; da har du også til julefrokosten. 1.

Egg og sukker vispes til eggedosis. 2. Smøret smeltes, ha i melken. 3.

Det tørre blandes og has i eggedosisen vekselvis sammen med melkeblanding. Porterstek - Ingredienser1 - 1,5 kilo oksekjøtt 1 flaske porter 2-3 dl madeira 1 dl kinesisk soya 1 stor gul løk 2-3 hvitløkskløfter 1 ts timian 6 einerbær 6.