

Slikkepott



Forfatter:	Lise Finckenhagen
Forlag:	Font Forlag AS
Sprak:	Bokmål
Antall sider:	291
ISBN/EAN:	9788281692657
Kategori:	Mat og drikke
Utgivelsesår:	2013

[Slikkepott.pdf](#)

[Slikkepott.epub](#)

Lise Finckenhagen har en mesterlig evne til å kombinere og balansere smaker, og i det norske kokkemiljøet er hun anerkjent for å være den som utvikler de aller beste oppskriftene. Hun utvikler smaksopplevelser av de helt sjeldne, samtidig som hun liker å gjøre ting enkelt.

Det Lise er aller dyktigst til, er å bake kaker.

Slikkepott byr på nærmere 100 delikate og fristende oppskrifter på kaker, paier, terter, muffins og mye annet bakverk.

I tillegg byr Lise på flere nyttige basisoppskrifter, gir deg gode råd om ingredienser og utstyr, og tips til hvordan du kan dekorere kakene dine. Hun forteller også historiene bak mange av kakene, og byr på morsomme anekdoter om alt fra nøtter og sjokolade til kjevler og slikkepotter.

Hver enkelt kake er fotografert av Norges beste matfotograf, Christian Brun. Boken inneholder en lang rekke steg-for-steg instruksjoner i tekst og bilde. Alt er enkelt og grundig beskrevet - dette kan alle få til!

VG Nett har ikke ansvar for innhold på eksterne nettsider som det lenkes til. Sentralbord VG: 22 00 00 00.

Personvernerklæring og informasjonskapsler (cookies) Næringsinnhold : Egenskaper Bør tempereres i romtemperatur før bruk.

Hvis kakene fylles med krem som inneholder fløtestabilisator, fromasjapulver, vaniljekrem. Vaniljeekstrakt hos Sunkost. Vår nydelige, ekte Madagaskar-vaniljeekstrakt får du nå også kjøpt i 19 av Sunkosts butikker på Østlandet. Knasende godt hjemmelaget knekkebrød med linfrø, sesamfrø og solsikkekjerner. Nydelig til syltetøy eller en god ost. Jeg er ingen stor kakemoms, men her i huset er PAVLOVA en soleklar vinner! Jeg måtte jo prøvekjøre den nye kjøkkenmaskinen vår også. Pavlova en er drøm både. Franske makroner Disse populære småkakene fra Frankrike er som godteri å regne, og anbefales på det sterkeste! Og husk: Du vet du har lykket når makronene er. En saftig eplekake er noe som blir tatt godt imot blant både store og små. Kaken passer utmerket å servere på dugnad eller i barnebursdag. Glutenfri og melkefri focaccia på under 2 timer. Denne oppskriften på det italienske brytebrødet focaccia lager du på i underkant av to timer. 4. Vend melet forsiktig inn i eggedosisen med en slikkepott. Bruk myke bevegelser og bland til det ikke lenger er melklumper i røren. Husk også å se etter. Når du lager fyllet må du blande kremen og romkremen helt forsiktig. Jeg anbefaler å bruke en slikkepott og bare så vidt røre fyllet sammen.