MIDDAGS TIPSET

8 st

VÅFFLOR

Att göra egen våffelsmet är busenkelt! Här är ett grundrecept på klassisk våffelsmet med ägg i som gör våfflorna lite mer matiga. Hetta upp våffeljärnet ordentligt och smörj med smör, så lossnar våfflorna lättare.

3 1/2 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
4 dl Arla® mjölk
2 ägg
100 g Arla® Svenskt Smör, smält
2 dl Arla® vispgrädde

Blanda vetemjöl och bakpulver i en skål. Tillsätt mjölk och ägg. Vispa till en jämn smet. Tillsätt det avsvalnade smöret. Hetta upp våffeljärnet. Pensla med lite smör före första laggen. Grädda våfflorna och servera med sylt och vispad grädde.

Scanna receptet till mobilen!

MIDDAGS TIPSET

10 bitar

HALLONMARÄNGTÅRTA

Fem ingredienser och tio minuter. Det är allt som behövs för att trolla fram en ljuvlig sommartårta med smak av hallon och choklad. Botten är av maräng och därmed är tårtan också glutenfri.

50 g mörk choklad
250 g hallon
3 dl Arla Köket® syrad grädde 30%
2 marängbottnar
250 g Arla Köket Kesella® kvarg hallon

Hacka chokladen fint. Mosa hälften av hallonen.
Vispa grädden. Bred ut hälften av kvargen och grädden på en botten.
Lägg på ²/₃ av chokladen och de hela hallonen. Lägg på den andra botten.
Rör ihop resterande grädde och kvarg lite slarvigt och bred på tårtan.
Toppa med hallonmos och choklad.

Scanna receptet till mobilen!

MIDDAGS TIPSET

2 port

HALLONSMOOTHIE med COTTAGE CHEESE SWIRL

Nyttig och mättande smoothie,
full av protein och naturligt sötad med banan.
Perfekt till frukost eller mellanmål!

1 banan
2 1/2 dl Arla® mjölk
1 dl KESO® cottage cheese supermini
100 g hallon

Skala bananen, skär den i bitar och frys in.
Mixa alla ingredienser till en slät smoothie. Spara några hallon till garnering. Häll upp i glas och toppa med hallon.

Scanna receptet till mobilen!

MIDDAGS TIPSET

4 port

JORDGUBBSMOUSSE

Enkel men ack så god efterrätt! Perfekt att göra i förväg.

250 g jordgubbar
1 gelatinblad
1 dl florsocker
1 1/2 dl Arla® vispgrädde

Låt gelatinet ligga i kallt vatten 5 min. Mixa det mesta av jordgubbarna men spara några till garnering. Blanda med florsocker. Ta upp gelatinet, smält det i en kastrull och rör ner i jordgubbsblandningen.
Vispa grädden lätt och vänd ner. Fördela moussen i glas och låt stå i kyl minst 2 tim. Garnera med resterande jordgubbar vid servering.

Scanna receptet till mobilen!

MIDDAGS TIPSET

4 port

MJÖLKCHOKLAD-KRÄM med SMULKRISP

Snabb chokladkräm som du kan göra en dag i förväg om du vill, bara att ta fram, garnera och servera. Hittar du inte frystorkade bär går färska lika bra!

100 g mjölkchoklad
2 dl Arla Köket® syrad grädde 30%

Garnering:
1 msk frystorkade hallon

Smulkrisp:
2 msk Arla® Svenskt Smör, rumsvarmt
1/2 dl vetemjöl
3 msk strösocker
2 msk havregryn
1 krm salt

Hacka chokladen. Koka upp grädden, tillsätt chokladen och rör tills den smält. Fördela i 4 glas, låt stelna i kyl ca 2 tim. Sätt ugnen på 175°. Nyp ihop ingredienserna till smulkrispet. Fördela på plåt med bakplåtspapper, grädda mitt i ugnen ca 10 min. Låt kallna. Toppa chokladkrämen med smulkrisp och hallon precis innan servering.

Scanna receptet till mobilen!

MIDDAGS TIPSET

12 bitar

ÄPPELPAJ med MANDEL

En klassisk äppelpaj med syrliga äpplen, knaprig sötmandel och stött kardemumma. Servera kakan ljummen med krämig vaniljsås.

PAJDEG:
- 125 g Arla® Svenskt Smör
- 1 1/2 dl strösocker
- 3 dl vetemjöl
- 3 tsk bakpulver
- 1 tsk vaniljsocker

FYLLNING:
- 3 syrliga äpplen
- 1 dl sötmandel
- 1 tsk kardemumma-kärnor, stötta
- 1 äggvita

SERVERING:
- 5 dl Arla Köket® vaniljsås

Hacka eller mixa snabbt ihop alla ingredienser till degen. Låt vila ca 30 min i kyl. Sätt ugnen på 175°. Tryck ut 2/3 av degen i en form med löstagbar kant, ca 24 cm. Kavla ut resten av degen till ett runt lock, ca 24 cm i diameter. Riv äpplena och grovhacka mandeln, lägg i en bunke. Tillsätt kardemumma och äggvita, rör om. Fördela fyllningen i pajskalet och täck med pajdegslocket. Nagga locket och grädda pajen i mitten av ugnen ca 30 min. Låt svalna och servera med vaniljsås.

Scanna receptet till mobilen!