



### **Ingers glassorbet-tårta till 10-12 per**

1 liter vaniljglass  
1,2 liter frysta blåbär  
2 dl crème fraiche  
½-1 dl florsocker  
1 tsk vaniljsocker  
1 färdigköpt marängbotten, ca 20 cm diameter  
En pajform med löstagbar botten, ca 24 cm  
plastfolie  
Till garnering  
3 dl hårt vispad vispgrädde  
blåbär och eller valnötskärnor och chokladplattor  
Kläd pajformen med plastfolie  
Täck formen med glassen, skuren i 1 cm skivor  
Ställ in detta i frysen  
Kör bären tillsammans med crème fraiche, socker och vaniljsocker i food processor till en jämn fin sorbet.  
Fyll glassklädda formen med sorbeten, som ev behöver mera florsocker, provsmaka innan.  
Lägg nu marängbotten som ett lock över, putsa ev av kanterna så detta passar.  
Ställ tårtan i frysen för att hårdna 3-5 timmar  
Vid serveringen stjälp tårtan upp på ett fat så att marängen kommer i botten.  
Ta bort plastfolien  
Dekorera tårtan med vispad grädde och bär, valnötskärnor och chokladplattor.

### **Blåbärsparfait**

250 g blåbär  
2 äggvitor  
1¾ dl socker  
1 tsk citronsaft  
salt  
3 dl grädde  
Ställ sköljda formar på kall plats. Blanda äggvitan med hälften av sockret, citronsaft och mycket litet salt. Rör samman i en skål över vattenbad. När röran är tjock och krämig – ta bort den från vattenbadet och vispa den till hårt skum. Vispa grädden och ställ kallt. Mosa blåbären med resten av sockret och blanda dem sedan med grädden och äggvitan. Fyll formarna och täck dem med plastfolie. Ställ i frysen ca 4 timmar.  
Doppa formarna i hett vatten, ta bort folien och stjälp upp dem på assietter. Garnera och servera snarast.

### **Gratinerade bär**

500 g blandade bär (blåbär, hallon, björnbär, vinbär, jordgubbar),  
6 äggulor  
4 msk vitt vin  
¾ dl grädde  
2 msk rom  
¾ dl socker  
florsocker

Blanda äggulor, vitt vin och socker i en kastrull och låt blandningen tjockna över svag värme. När krämen blivit blank – blanda i grädde och rom. Lägg bären i en ugnsfast form, häll över äggblandningen och grädda i 240 graders värme, tills ytan är lätt gyllenbrun. Pudra över florsocker före servering.



### **Blåbärsknyten, 24 st**

Läckra små blåbärsknyten med mandelmassa och kardemumma. De går utmärkt att frysa

#### Ingredienser

75 g smör

3 dl mjölk

1 tsk stött kardemumma

1 dl strösocker

1 krm salt

25 g jäst

9 dl vetemjöl, 540 g

#### Fyllning:

250 g mandelmassa

225 g blåbär, 4-5 dl

1 ägg till pensling

1-2 msk strösocker

Gör så här:

1. Smält smöret och tillsätt mjölk, kardemumma, strösocker, salt. Låt det bli 37° (fingervarmt). Finfördela jästen i en bunke. Håll den fingerljumma degvätskan över. Rör tills jästen löst sig.

2. Tillsätt det mesta av vetemjölet och arbeta till en smidig deg. Tillsätt mer mjöl om det behövs. Låt jäsa under duk ca 40 min.

3. Skiva mandelmassan i 24 ganska tunna skivor, ca 10 gram styck. Om mandelmasserullen är väldigt tjock kan den delas på längden innan den skivas. Skivan ska vara ca 5 cm i diameter.

4. Sätt ugnen på 225°. Ta upp degen på mjölat bord och dela den i två delar. Dela sedan varje del i 12 bitar. Rulla till bollar och kavla sedan ut till platta kakor ca 10 cm i diameter.

5. Lägg på en skiva mandelmassa och vik upp kanten. Lägg på 1 msk blåbär och tryck till kanten. Jäs under duk ca 25 min.

6. Pensla kanten med ägg och grädda mitt i ugnen ca 12 min.

7. Strö sockret över blåbären.

Paj med blåbär

Till denna pajen kan man använda blåbär, rabarber, äpplen, jordgubbar eller andra bär eller frukt. Lägg frukten eller bären i botten av en pajform. Blanda ihop 3 dl vetemjöl med 2 dl strösocker i en skål. Strö sen mjöl-sockerblandningen över frukten/bären, så att det täcker allt.

Sist tar man en osthyvel och skär bitar av margarin och lägger överst, så det också täcker hela formen.

In i 200 graders ugn i 20-25 min.

Om man använder äpplen, är det gott att strö över lite kanel på äpplena och sedan lite havregryn innan margarinet läggs på.

### **Blåbär och marängglasstårta**

5 dl vispgräddde vispas hårt

½ dl florsocker blandas i

2 äggulor blandas i

½ lit nyplockade jätteblåbär

50 gr maränger

Klä en form med plastfolie och fyll formen med ett lager grädden, varva i jätteblåbär och maränger och fyll i resten av grädden. Täck formen med plast och förvara i frysa minst 5 timmar. Garnera med ytterligare jätteblåbär.

### **Blåbärskompott**

Färska eller frysta blåbär, socker

Koka upp blåbär och socker (efter smak).

Kan serveras varm eller kall.



### **Blåbärslikör**

2 kg blåbär  
1 kg socker  
citronsaft  
vanillinsocker  
5 dl klar sprit  
nejlikor  
kanel

Blanda blåbär och socker och mosa samman med en gaffel. Sila massan. Blanda i lite citronsaft och vanillinsocker och låt koka upp lätt. Låt svalna. Häll i 2,5 dl klar sprit och smaka av med några nejlikor och lite kanel. Låt dra 20 min. Blanda därefter i 2,5 dl sprit till och fyll på flaska. Vänd flaskorna några gånger per dag under de följande dagarna. Likören mognar efter ca 3 månader. Likören har en mycket intensiv smak och kan med fördel användas i eller drickas till olika desserter.

### **Frusen blåbärscheesecake**

Till 8-10 bitar  
Ingredienser Botten:  
8 digestivekex, 125 g  
75 g smält smör  
1 msk strösocker

#### Fyllning:

200 g Philadelphia- eller Desiréost  
2 dl strösocker  
3 ägg, delade i gulor och vitor  
2 dl vispgrädde  
1/2 msk florsocker  
1 1/2 dl färska eller tinade blåbär

#### Gör så här:

1. Mixa digestivekexen med socker i matberedare. Tillsätt smöret. Tryck ut smulorna i en form med löstagbar kant, ca 26

cm i diameter. Ställ den kallt.

2. Vispa samman ost, socker och äggulor i en skål, vispa grädden med florsocker i en annan. Slutligen vispas äggvitan med en nypa salt till hårt skum i separat skål.  
3. Blanda ostsmeten med grädden; vänd sedan ner äggviteskummet med varsam hand.  
4. Mixa blåbären och vänd ner dem i smeten. Häll smeten i formen och frys minst 4 timmar.  
5. Vid servering tas cheesecaken direkt ur frysen. Skär i lagom stora bitar och servera genast med lättvispad grädde och blåbär.

### **Blåbärssnittar**

500 g blåbär,  
Deg: 3 dl mjöl, 120 g smör, 1 dl socker, 1 äggula, salt, bakpulver.

Täcke: 4 äggvitor, 1 3/4 dl socker.

Gör mördegen så här: Hacka samman mjöl, socker, salt, bakpulver och fett på bakbordet. Tillsätt äggulan och arbeta snabbt ihop degen. Låt ligga kallt minst 30 minuter.

Kavla ut degen på en smord plåt och gratinera lätt i ugnen. Ta ut igen och bred ut blåbär över botten. Vispa äggvitorna och sockret till hårt skum och stryk sedan ut detta över bären. Sockra ordentligt ovanpå täcket och ställ sedan åter in i ugnen. Ta ut när täcket är gyllenbrunt. Låt kallna och skär sedan i bitar.



### **Blåbärs Muffins**

Ugn: 180o 25-30 min.

4½ dl vetemjöl

3 tsk bakpulver

1 1/4 dl socker

½ tsk. salt

1 ägg

125 gr. smält smör

2½ dl mjölk (gärna lika delar fil och mjölk)

125gr blåbär rullade i lite mjöl

### **Blåbärs-shake**

5 dl filmjök eller Yoghurt

3 msk honung eller socker

250 g blåbär.

Mixa blåbär med honung eller socker. Häll sedan i filmjök eller yoghurt och rör om. Smaka av med något av följande: citronsaft, vanillinsocker eller rom. Servera i glas

### **Blåbärsås till dessert**

225 g djupfrysta blåbär

1 dl socker

1 dl vatten

Gör så här:

Sås: Koka socker och vatten till en sockerlag. Låt den kallna. Mixa tinade blåbär och smaka av dem med sockerlag.

Smoothie recept

**BLÅBÄR**

2 dl frysta blåbär

2 dl Vaniljyoghurt

2 dl Mjök

ev. 2 msk florsocker

3 isbitar

Mixa de otinade bären, vaniljyoghurt, mjök och ev. florsockret tillsammans med isen till allt är blandat. Häll upp i glas och servera direkt.

### **Blåbärskaka**

Denna blåbärskaka är mycket lättlagad och kakdegen tar inte många minuter att blanda ihop. Istället för blåbär kan man ta t ex hallon, vinbär rabarber och krusbär. Kakan går fint att frysa.

Tid för tillagning: ca 35 min, varav 25 min i ugnen.

Ugnstemperatur: 250 grader.

Detta behövs för 4 personer:

Till smuldeg: 100 g Smör/Margarin

2-3 msk Socker

2 dl Vetemjöl Smör eller Margarin till formen.

Till fyllning: ca 3/4 l Blåbär

½-1 dl Strösocker

1 msk Potatismjöl

Gott att servera till: Starkt, nybryggt kaffe.

Gör så här:

1. Hacka ihop matfett, socker och vetemjöl till en grymig blandning.

2. Smörj en ugnssäker form med lite matfett och strö hälften av degen i botten. Lägg bären ovanpå.

3. Blanda samman socker och potatismjöl och strö det på bären.

4. Täck med resten av den smuliga degen och grädda kakan på lågt läge i ugnen tills degytan är vackert gyllenbrun.

5. Låt kakan svalna innan den serveras.



### **Amerikansk cheesecake**

En supergod cheesecake...

Ingredienser

200 g digestivekex

8 msk socker

9 msk smör

500 g Philadelphiaost

1/2 citron

1 1/2 tsk vaniljsocker

200 g frysta hallon (sockrade)

100 g mörk blockchoklad

2 dl crème fraiche

Gör så här

Stöt kexen i mortel eller krossa dem i matberedare

Smält smöret och rör ned det i kexblandningen

Häll allt sammans i pajfomen och platta till kakkbotten med fingrarna

Sätt på ugnen på 175 grader. Vispa upp äggen

Rör samman Philadelphiaosten, socker, citron och vaniljsocker.

Blanda ned de uppvispade äggen i ostmassan.

Fördela den väl blandade smeten över kaksmulorna. Släta till oversidan och grädda kakan i 35 minuter. Låt den sedan vila/svalna i 15 minuter

Medan kakan gräddas kan hallonsåsen förberedas. Koka upp den och sila bort kärnorna så du får en slät och fin sås.

Rör samman crème fraiche, 1 msk socker, 1 tsk vaniljsocker. Bred ut crème fraiche täcket över den avsvalnade kakan, grädda i ytterligare 5 minuter.

Låt kakan svalna och förvara i kyl i 3-4 timmar.

Garnering

Smält chokladen genom att sätta en bunke i en kastrull med vatten och låt vattnet koka upp. Gör en strut av smörpapper fyll den med den smälta chokladen. Ringla den smälta chokladen i ett snyggt mönster över den kalla kakan. Servera cheesecaken tillsammans med hallonsåsen

### **Blåbärsmarmelad**

1 kg blåbär, 800 g syltsocker.

Mosa blåbären och blanda dem med syltsockret. Koka mycket kraftigt under ca 4 minuter och fyll på burkar. Förslut omedelbart.