

Pinjenötsgoodsaker



Receptet är hämtat från en engelsk handskrift från 1300-talet och tolkat av historikern Dick Harrisson i Historiebok för kakälskare.

200 gr strösocker

2 msk flytande honung

1 ¼ dl vatten

1 rågad msk pinjenötskärnor, finhackade eller malda

100 gr fina vita brödsulor

½ – 1 tsk ingefära

Häll socker, honung och vatten i en djup kastrull och koka på svag värme. Om du använder en sockertermometer (vilket man naturligtvis inte gjorde på medeltiden) bör denna till slut visa 110 grader. Originalreceptet rekommenderar sedan ett test av den sirapsliknande blandningen genom att hälla en droppe i ett glas vatten och se om den hänger ihop.

Häll över blandningen i en kall skål och vispa någon minut. Blanda sedan i de finhackade eller malda pinjenötskärnorna, brödsulorna och den malda ingefäran. Vispa tills blandningen tjocknat helt. Häll smeten, enligt originalreceptet, på ett fuktat bord eller på en fuktad bakplåt och låt den hårdna. Skär den i småbitar före serveringen.

Cajsa Wargs mandeltårta



Cajsa Warg, berömd receptboks författare slog igenom 1755 med Hjelpreda i hushållningen för unga fruentimber. Boken gavs ut i fjorton upplagor under det följande halvsekle.

drygt 100 gr mandel

6 bittermandla

drygt 1 dl socker

5 ägg

Skålla och riv mandeln. Häll äggulorna i en skål och vitorna i en annan, vispa var för sig.

Tillsätt sockret till gulorna och vispa samman, slå sedan i de till skum vispade vitorna. Rör därefter i mandeln, lite i sänder.

Häll smeten i en smord och bröad form och grädda kakan i 30 minuter i 175 grader.

Radiokaka



Radiokaka, radiotårta eller lördagskaka är alla olika benämningar på den gamla klassikern från 50-talet. Ca 10 portioner.

2 ägg

3 dl florsocker

200 gr mörk blockchoklad

150 gr kokosfett

180 gr små barnkex eller fingerkex

Klä en avlång bakform med folie eller plastfilm.

Smält kokosfett och blockchoklad i en skål i mikron eller i en skål täckt med plasfilm som sätts över en kastrull med hett vatten.

Vispa ägg och florsocker vitt och pösigt, blanda i chokladsmeten.

Bred ett lager chokladsmet i botten på formen. Lägg ett lager kex ovanpå smeten. Varva sedan chokladsmet och kex tills det är slut. Sista lagret ska vara chokladsmet.

Ställ i kylskåp minst sex timmar, servera i 1,5 cm tjocka skivor.

Tillagningstid ca 40 minuter.

Trolldög



Trolldög är en stor källa till kreativa pyssel. Det är dessutom både billigt och enkelt att göra själv. Den kan användas som leklera eller till att göra figurer som sedan kan torkas.

1 dl vatten

2 dl mjöl

1 msk olja

1 dl salt

Arbeta ihop ingredienserna till en smidig deg. Om du vill spara figurerna kan du torka dem i ugnen i 100 grader i 1 timme och sedan låta dem stå till dagen efter.

Tips! För att färga trolldegen kan du tillsätta karamellfärg. Gör några olika degklumpar med olika färger så är det bara fantasin som sätter stopp för ditt pyssel.