



Delikate desserter tryllet frem av nylagte egg, minner oss om en svunnen tid. På Nesheimstunet holdes tradisjonene i hevd, og vi har latt oss friste av Dronning Maud fromasj, karamellpudding og mange, smakfulle søtsaker.



Eggende desserter fra Oldemorshus

Dronning Maud fromasj

6 porsjoner

3 egg
125 g sukker
4-5 pl. gelatin
½ dl kokende vann
3 dl kremfløte
200 g kokesjokolade, finrevet
(½ dl portvin)

• Stivpisk egg og sukker. Bløtlegg gelatinen ca. 10 min. før du rører den ut i kokende vann. Avkjøl før du ev. tilsetter portvin.

Hell lett avkjølt gelatin i eggedosisen og bland med stivpisket kremfløte.

Hell ½ av blandingen i en dessertskål, ha så revet sjokolade over, fortsett slik til bollen er nesten

full. Ønsker du øverste lag med sjokoladerasp i rutemønster, klipper du et lite hull i en plastpose der du har sjokoladen i, da blir det lettere å lage rutemønster.



HJEMMETMAT

Av Camilla Agerup
i samarbeid med Matprat
Foto: Anders Martinsen

Perfekt for
gluten-
allergikere!



Fruktfavoritten

8 porsjoner

250 g mandler
eller nøtter
250 g sukker
eller melis
4 egg
PYNT:

2 l vaniljeis
1 frisk ananas
friske frukter og
bær, så mye du kan
klarer å få på

• Ha alle ingrediensene til bunnen i en food processor og kjøp til en glatt røre.

Hell røren i en smurt kakeform, 24 cm i diameter, med bakepapir i bunnen.

Stekes midt i ovnen i 30 min. på 175°. Avkjøles i formen.

Del en fersk ananas i små biter og legg den i en pose slik at saften som samles kan brukes til å dynke bunnen med før servering. Deretter lager du kuler fra en hel isboks og legger på kaken, før bær, bringebær, rips, druer osv. has over i en overflod av farger og smaker!

TIPS! Skal du servere dessert eller kake til mange, kan denne porsjonen doubles og stekes i langpanne. Øk mengden is

Fruktfavoritt lager du kjøpt og enkelt med et lass av sesongens frukt og bær kombinert med iskrem, alt dandert på en mandelbunn. Slektstreff, bryllup eller selskap blir garantert en suksess med denne servert utpå kvelden!

Nesheims- dessert

4 porsjoner

6 eggeplommer
120–140 g sukker
6 dl kremfløte
5 pl. gelatin
½ dl kaffe
1 pl. kokesjokolade
2 ss Tia Maria-likør
PYNT:
revet sjokolade
1 appelsinskive

• Pisk eggeplommer og sukker sammen til tykk eggedosis.

Visp kremfløten stiv. Bløtlegg gelatinen.

Smelt sjokoladen forsiktig i kaffen før likøren has i. Deretter røres oppbløtt gelatin i den varme sjokoladekaffen. Bland eggedosis og sjokoladeblandingen sammen i en bolle. Vend forsiktig inn kremen.

Fordel kremen i fire

porsjonsglass og la den stå kaldt i minst 4 timer.

Pynt med revet sjokolade og en bit appelsin.

TIPS! La desserten stå fremme et kvarter i romtemperatur før den serveres, da kommer sma-

▲ **Dronning Maud fromasj**, også kalt Haugesunddesserten fordi den ble komponert til dronning Maud og kong Haakons kroningsferd, og servert da de besøkte Haugesund.

► **Desserten** er en favoritt blant gjestene i Oldemors hus! Den er komponert av Elisabeths svigerinne til hennes mellomste datters konfirmasjon.





Eggende desserter fra

Oldemors hus



▲ **Fransk sjokoladecake** anbefales til helt spesielle anledninger! Pynt med det som er tilgjengelig av frukt og bær.

Fransk sjokoladecake
Ca. 10 biter

250 g sjokolade 70%
250 g meierismør
4 egg
200 g melis
125 g hvetemel

PYNT:
kirsebær, melis og friske roseknopper
• Smelt sjokolade og smør sammen over svak varme uten å røre.

Visp egg og melis sammen og hell i smør/sjokolade mens du rører. Vend melet i til slutt. Bruk 24 cm form med bakepapir i bunnen.

Stekes midt i ovnen ved 200° i 20–25 min. til den er hevet langs kanten, men fortsatt er bløt i midten.

Avkjøles i formen. Anrettes på fat, dryss et lett melisdryss over før bær og blomster danderes på toppen.



Hjemmelaget karamellpudding er en klassiker på Nesheimstunet og lages til alle store anledninger.

Karamellpudding

8 porsjoner

- 2 dl sukker til karamell
- 1 vaniljestang eller
- 2 ts vaniljesukker
- 6 dl melk
- 3 dl kremfløte
- 5 ss sukker
- 8 egg
- TILBEHØR:**
pisket krem og karamellsaus



• Smelt 2 dl sukker i en kjele mens du rører godt til tykflytende karamell. Pass på så det ikke brenner seg. Hell det over i en brødform (ca. 1,5 l).

Snitt opp vaniljestangen på midten og skrap ut innholdet med en kniv. Kok opp melk, fløte, sukker og vaniljestangen + innholdet i den. Avkjøl.

Pisk eggene lett sammen og tilsett den avkjølte

melkeblendingen mens du rører godt.

Sil blandingen opp i brødformen. Sett formen i en dyp langpanne og hell i vann opp til 1/3 av formen, stek den i ovn på 120°, ca. 2 timer til karamellpuddingen er stiv. Avkjøl.

Server med pisket krem og karamellsaus.



► **Eggedosis med rips** er barndommens beste dessert, som barna selv kan lage etter et tokt i bærbuskene.

Eggedosis med rips

Pr. porsjon

- 1 egg
- 1 ss sukker
- 1 kopp rips
- Stivpisk egg og sukker til en tykk eggedosis. Server den nylaget til friske bær.



Pasjonsdelice
er en frisk og fløyelsmyk dessert som smaker himmelsk!

Eggende desserter fra

Oldemors hus

Pasjonsdelice

4 porsjoner

160 g pasjonsfruktpuré (kjøp ferdig eller bruk fersk pasjonsfrukt)

1 eggeplomme

1 egg

60 g sukker

4 g maisenna

2 pl. gelatin

60 g meierismør

3 dl fløte

½ ananas

½ mango

• Kok opp pasjonsfruktpuré, eggeplomme, egg, sukker, maisenna under konstant omrøring til det begynner å koke (kan svi seg lett!).

Ha i oppbløtt gelatin og rør inn smøret. Sil massen.

Avkjøl og vend inn pisket kremfløte når massen holder ca. 35°.

Finhakk litt fersk ananas og mango i småbiter nederst i glasset før massen fordeles i glassene. Settes kaldt i minst 4 timer. Kan også fryses.

Pynt med friske bær.

Er du matinteressert?
Gå inn på
www.klikk.no/mat



Gode mattradisjoner

Driftige Elisabeth Kallevik Nesheim og mannen Bjørn Steinar driver selskapslokalet Oldemors hus i Nedre Vats i Vindafjord (nord i Rogaland). Her server hun

de lekreste retter, og brødene hennes er viden kjent. Elisabeth er også eggprodusent og lidenskapelig opptatt av å bevare gode mattradisjoner og skape

hygge rundt seg. I den anledning mottar hun i disse dager den nasjonale prisen «Gla'egget» for sitt engasjement for norsk landbruk og matkultur.