

Morgunblaðið

24 | 10 | 2018

Maturá  
mbli.is



KÖKUBLAÐIÐ

# Konan sem kunni ekki að baka

Ég skal fúslega viðurkenna að eitt það alskemmtilagasta sem ég veit er að baka. Kannski ætti ég þó að umorða þetta því í rauninni finnst mér gaman að skreyta. Ég er nefnilega enn sem komið er frekar lélegur bakari en þó að Svava Gunn-

arsdóttir haldi því fram hér í blaðinu að það sé ekkert mál að baka þá vil ég bara rétta upp hönd fyrir okkur sem eigum í mesta basli með það. Sjálf skil ég ekkert í þessu. Bakstur heppnast yfirleitt fremur illa hjá mér og á dög-unum var ég að baka pakka-köku (ég baka aldrei frá grunni) sem minnkaði við bakstur. Slíkt er auðvitað fá-heyrnt en engu að síður hefur mér tekist það.

Það er oft sagt um ljótar kökur að það vilji þeim til happs að þær bragðist vel. Þetta er hins vegar ekki rétt því það er nákvæmlega engin gæðatrygging á köku að hún sé ljót. Það getur dóttir mín staðfest en sex ára afmælisbakkan hennar var bæði ljót og vond.

Ég var þó ekki af baki dottin og fór á námsleið hjá Berglindi Hreiðarsdóttur sem heldur úti matarblogginu Gotteri.is. Berglind tók mig undir sinn verndarvæng og kenndi mér allt sem hún kann. Eða reyndi það að minnsta kosti. Nú get ég allavega bakað afmælisökur handa börnunum mínum án þess að þau fari að gráta og í sumar bakaði ég brúðartertu og fyrir mér var klappað. Það var mjög merkilegt augnablik í mínu lífi því mér leið eins og lúsernum sem fékk loksins uppreisn æru. Sjálfsgagt er heiðarlegt að geta þess að Berglind á 92% heiðurinn af kökunni en samt... mér fannst ég hafa gert hana. Það eru einmitt svona árangurssögur sem gera það að verkum að mig langar að ganga skrefinu lengra og ætlu við Berglind að kenna landanum hvernig á að baka alvöru kökur og uppskera einlæga aðdáun samferðarmannanna. Ég hef nefnilega komist að því að fátt er líklegara til að tryggja vinsældir en að mæta einhvers staðar með vel bakaða köku.



Þóra Sigurðardóttir  
umsjónamaður Matarvefjar mbl.is



## Mig dreymir um...

Bókina Bee's Adventures in Cake Decorating: How to make cakes with the wow factor. Eitthvað segir mér að lífið verði töluvert betra eftir lestur þessarar bókar, hvað þá ef maður fer að iðka kúntirnar sem í henni eru kenndar. Amazon.co.uk. 1.500 kr.

## Best geymda leyndarmál ofurbakaranna

Til er það leyndarmál sem er svo vel geymt að sjálf komst ég ekki að því fyrr en í fyrra! Leyndarmálið er að setja súkkulaðibúðing frá Royal saman við súkkulaðikökuna og verður hún þá að sögn sérfróðra miklu betri. Hér er að sjálfsgöðu átt við búðingsduftirð – beint úr pakknum – en ekki tilbúinn búðing eins og einhverjir gætu haldið. Er þetta sérstaklega vinsælt meðal Betty-bakaranna eða þeirra sem nota tilbúin köku-mix almenn. Þá er duftinu hreinlega blandað saman við kökuduftið og útkoman verður hreint út sagt stórkostlegt. Frægir matarbloggarar á borð við Berglindi Hreiðars (sem bakaði forsíðukökuna) á Gotteri.is nota þessa aðferð alltaf og fullyrða að kakan verði enn betri fyrir vikið. Ljóst er því að Royal klikkar aldrei! – Þóra

Þjóðargersemi Hver elskar ekki gamla góða Royal-búðinginn?



## Forsíðukakan

Þessi forkunnarfagra kaka var bökuð af Berglindi Hreiðarsdóttur sérstaklega fyrir þessa myndatöku. Þælingin var að hafa hana virkilega háa sem getur vissulega verið vandamál. Það sem Berglind gerði hinsvegar (og er afar snjallt) var að setja pappaspjald í miðja kökuna þannig að í raun voru þetta tvær kökur settar saman. Fyrir vikið var líka mjög auðvelt að skera hana. Kakan er 15 sentimetrar í þvermál og litasamsetningin var eiginlega bara al-

veg út í bláinn og kom vel út. Punkturinn yfir i-ið var síðan lógó Matarvefsins sem Hlutprent skar út fyrir okkur. Kakan er djöflakaka frá Betty Crocker – bragðbætt að sjálfsgöðu með Royal súkkulaðibúðingi. Á milli er kaffismjörkrem og kakan var algjörlega dásamleg á bragðið. Á þessari mynd má sjá forsíðuljósmýndarann okkar, Kristín Magnússon, stilla upp í stúdíóinu áður en kakan var mynduð.



Morgunblaðið/Þóra Sigurðardóttir

## Mig langar í...

... þennan forlata kökudisk úr IKEA sem var rétt í þessu að koma til landsins. Um er að ræða þriggja hæða kökustand sem ber heitið VINTER 2018 og kostar 3.490 krónur.



# Jólin þín byrja í IKEA

NÝTT

VINTER 2018 smákökumót

495,-/5 í setti

NÝTT

VINTER 2018 mortél

2.490,-

VINTERSAGA  
piparkökur 500g

595,-



Verslun opin **11-21** alla daga - Veitingasvið opið 9:30-20:30 - [IKEA.is](http://IKEA.is)





Svövusæla Súkkulaðibaka hennar Svövu er sannkallað sælgæti.

Morgunblaðið/Hari

## Súkkulaðibaka með jarðarberjum og pistasíuhnetum

### Botn:

2,5 dl hveiti  
1 dl sykur  
Smá salt  
125 g smjör

### Fylling:

200 g 70% súkkulaði  
2,5 dl rjómi

### Yfir bökuna:

400 g jarðarber  
1 msk. apríkósumarmelaði  
0,5 dl hakkaðar pistasíuhnetur

### Aðferð

1. Blandið hveiti, sykri og salti saman í skál. Skerið smjörð í teninga og hnoðið saman við þurrrefnin.

Setjið deigið í smurt lausbotna bökuform og þrýstið því í botninn og upp kantana. Stingið yfir botninn með gaffli og bakið við 185° í 15 mínútur. Látið kólna alveg áður en fyllingin er sett í.

2. Hakkið súkkulaðið og setjið í skál. Hitið rjómann að suðu og hellið yfir súkkulaðið.

3. Hrærið blöndunni saman þar til hún er slétt. Látið fyllinguna kólna aðeins áður en henni er hellt í bökuskelina.

4. Hreinsið jarðarberin og setjið yfir fyllinguna. Hitið apríkósumarmelaði aðeins og penslið því yfir jarðarberin. Stráið að lokum hökkuðum pistasíuhnetum yfir.

5. Látið bökuna standa í kæli í nokkra tíma áður en hún er borin fram.

# Hin ljúfa & lekkera Svava

Svava Gunnarsdóttir er einn ástsælasti og vinsælasti matarbloggari landsins. Hún heldur úti síðunni Ljúfmeti og lekkerheit þar sem hún galdrar fram gómsætar kræsingar á afar lekkan hátt eins og henni einni er lagið. Hún er jafnframt framúrskarandi bakari og við báðum hana um að skella í eina köku handa okkur og svara nokkrum bráðnauðsynlegum spurningum – sem hún samþykkti með bros á vör.

Þóra Sigurðardóttir  
thora@mbl.is

### Hvað finnst þér skemmtilegast að baka?

Mér þykir alltaf gaman að prófa nýjar uppskriftir. Nú eru börnin mín orðin svo stór og upptekin í sínu að ég nýti helst tækifærið þegar allir eru heima og hef kvöldkaffi með nýbakaðri köku. Ég get varla hugsað mér notalegri endi á deginum.

### Uppáhaldskakan þín?

Nýbökun skúffukaka með köldu mjólkurglasi kemur fyrst upp í hugann. Yfir adventuna vil ég síðan eiga söror í frystinum til að fá mér með kaffibollanum.

### Stærsta kökuklúðrið?

Ef ég á að vera hreinskilin þá man ég ekki eftir neinu stóru kökuklúðri. Það er svo einfalt að baka, ef uppskriftinni er fylgt þá er útkoman oftast góð. Síðan má kannski deila um hvort útlitið sé alltaf upp á tíu en svoleiðis klúðri má alltaf bjarga með rjóma og berjum.

### Hvað bakarðu þegar von er á gestum?

Það fer eftir tilefni og árstíma. Núna þegar adventan nálgast býð ég helst upp á brownies sem ég

Matarást Svava Gunnarsdóttir matarbloggari er meistari í að galdra fram girnilegar kræsingar.



Morgunblaðið/Hari

ber fram með þeyttum rjóma með muldum bismark-brjóstycki út í.

### Hvaða ráð myndir þú gefa bökunarbyrjendum?

Að fylgja uppskriftunum og vera óhrædd. Mér finnst aðallega tvennt vefjast fyrir þeim sem eru óöruggir þegar kemur að bakstri: gerdeig og marens. Ég læt gerdeig hefast í ofninum við 40° og það skilar alltaf vel hefuðu og góðu

deigi. Marensinn þarf bara að þeyta nógu lengi!

### Geta allir orðið blogggarar?

Það geta allir bloggað og ég hvet alla sem hafa áhuga til að láta verða af því. Það er svo gaman að eiga minningar skrásettar á svona aðgengilegan hátt og í mínu tilfelli þykir mér gott að geta haldið utan um og nálgast uppskriftirnar mínar á svona einfaldan máta.

## ÓMISSANDI Í JÓLABAKSTURINN



# GÓMSÆTT

GERIR GÆFUMUNINN!

# Toppaðu

ísinn með réttu íssósunni

Uppskrift að Mars - íssósu

1. Hitið 1-2 dl rjóma í potti
2. Brytjið 4 Mars stykki út í
3. Hrærið vel og þynnið með rjóma eftir smekk



Hafðu það einfalt og gott...





## Frönsk súkkulaðikaka

með gómsætu pralín-karamellukremi og vanillurjóma

Þessi ómótstæðilega franska súkkulaðikaka kemur úr smíðju sjálfrar Evu Laufeyjar sem útbjó hana ásamt fjölda annarra girnilegra uppskrifta fyrir kókubækling Nóa-Sírúsar í ár. Bæklingurinn er sneisafullur af góðgæti eins og búast mátti við og ljóst að Eva er sífellt að toppa sig í gæðum.

### Frönsk súkkulaðikaka fyrir 8-10

#### Botn

200 g sykur  
4 egg  
200 g Sírius-suðusúkkulaði  
200 g smjör  
1 dl hveiti

#### Sósa

150 g Sírius-pralín-karamellu-

súkkulaði  
70 g smjör  
2 msk. síróp

#### Vanillurjómi

250 ml rjómi  
2 msk. sykur  
2 tsk. vanilludropar  
fræ úr einni vanillustöng

#### Aðferð:

#### Botn

Forhitið ofninn í 180°C. Þeytið saman sykur og egg þar til blandan verður létt og ljós. Bræðið saman smjör og súkkulaði við vægan hita. Blandið hveitinu saman við eggja-blönduna, sumir vilja sleppa hveitinu en þá verður kakan sérstaklega blaut. Bætið súkkulaðiblöndunni varlega saman við í lok-

in. Smyrjið bökunarform eða setjið bökunarpappír í botninn á forminu og hellið deiginu í það. Bakið kökuna í 30 mínútur.

#### Sósa

Saxið pralínsúkkulaði og bræðið saman við smjörin við vægan hita, ekki fara frá pottinum. Það er mjög auðvelt að brenna þessa góðu blöndu. Hrærið vel og bætið sírópinu saman við í lokin. Hellið yfir kökuna. Þessi sósa er ómótstæðilega góð og það er tilvalið að bera hana fram með fleiri kökum eða ís-réttum. Skreytið kökuna gjarnan með ferskum berjum, það gerir hana enn betri.

#### Vanillurjómi

Setjið sykur, vanillu, fræin úr vanillustöng og rjóma í skál og þeytið þar til rjóminn er silkimjúkur. Berið kökuna fram með vanillurjómanum.

# Sírius

## Sælkerabakstur



Bökunarvörurnar frá Nóa Sírius eru fullkomnar í baksturinn. Hvort sem það er silkimjúkt rjómasúkkulaði, kraftmikið suðusúkkulaði eða ljúffengt lakkrískurl, þá verður þinn sælkerabakstur enn betri með vörunum frá Nóa Sírius.

**Kökumeistari Gígja Sigríður Guðjónsdóttir** veit hvað þjóðin vill enda eru berjabombur alltaf gríðarlega vinsælar.



Morgunblaðið/Eggert

# Lífið væri leiðinlegra án súkkulaðis

Gígja Sigríður Guðjónsdóttir er mikill meistari þegar matreiðsla er annars vegar og heldur úti stórskemmtilegu matarbloggi þar sem hægt er að finna spennandi uppskriftir – allt frá einföldum heimilismat upp í alls kyns sælkeragóðgæti sem gaman er að reyna við. Að auki bloggar Gígja á Gott í matinn en hér deilir hún með lesendum dásamlegri uppskrift auk þess sem við fengum að leggja fyrir hana nokkrar klassískar spurningar.

**Póra Sigurðardóttir**  
thora@mbl.is

## Hefurðu alltaf haft áhuga á matargerð?

Ég hef alltaf haft áhuga á að borða góðan mat en ég held að það hafi ekki verið fyrr en ég flutti að heiman um tvítugt sem áhuginn fyrir matargerð kviknaði.

## Uppáhaldsmatur?

Það er erfitt að velja, það er svo margt í uppáhaldi. Ég er rosalega hrifin af villibráð; hreindýri, rjúpum og gæs. Svo slær humar líka alltaf í gegn.

## Hvaða eldhústækis gætirðu ekki lifað án?

Verður það ekki að vera Kitchen Aid-vélin? Það yrðu engar dýrindis tertur til ef ég hefði hana ekki.

## Hvað ætlar þú að bjóða upp á í næsta matarboði?

Í næsta matarboði ætla ég að bjóða upp á æðislegt laxa-taco, svo er ég að fara að baka litla karamelluostakökubita fyrir veislu sem koma inn á Gott í matinn-bloggið á næstu dögum.

## Jólamaturinn?

Ég og kærasti minn höfum haldið jólin heima

hjá okkur síðustu ár og fengið móður mína og systur í heimsókn. Ég hef nýtt jólin í að elda rétti sem rata sjaldnar inn á borð til mín, líkt og hreindýr og rjúpur. Við erum ekki enn orðin vanaföst á aðalréttinn en eftir að við gerðum rjúpunar með heimagerðri villibráðarsósu er líklegt að það muni festa sig í sessi.

Þessi jólin verður matseðillinn þessi: Í forrétt er humar á franskbrauði með hvít-lauksrjómasósu, rjúpur í aðalrétt og tobleron-ísterta í desert.

## Uppáhaldskaka?

Klassísk súkkulaðiterta með djúsi smjörkremi.

## Auðveldast að elda?

Kjúklingur eða fiskur í ofni með kartöflum er algjör „go to“-réttur hjá mér þegar ég nenni ekki að elda.

## Fyrirmynd í eldhúsinu?

Í auknablikinu eru aðalfyrirmyndirnar mínar í eldhúsinu allir þessir flottu matarbloggar hérna á Íslandi.

## Hvaða fæðutegunda gætirðu ekki lifað án?

Lífið væri allavega leiðinlegra ef það væri ekkert súkkulaði.



**Hnallþóra** Þessi dásemdarberjabomba Gígyu er ekkert annað en hreinræktuð hnallþóra eins og við elskum svo heitt.



## Súkkulaði- og berjabomba

„Þessi kaka er dásamlega góð og ekki skemmir það fyrir hvað hún er falleg. Æðisleg í veisluna og fyrir hvaða tilfni sem er. Kökubotnarnir eru afar auðveldir og það er sniðugt að gera þá daginn fyrir og eiga þá bara eftir að setja kökuna saman svo að berin séu sem ferskust.“ – Gígya.

### Kaka:

3 bollar hveiti  
3 bollar sykur  
1 1/2 bolli kakó  
1 matskeið espresso duft  
1 matskeið matarsóti  
1/2 matskeið lyftiduft  
1 teskeið salt  
4 egg  
300 g grísk jógúrt frá Gott í matinn  
2 bollar vatn  
1/2 bolli olía  
1 matskeið vanilludropar

### Rjómi:

500 ml rjómi  
1/2 flórsykur  
1 teskeið vanilludropar

### Súkkulaðiþráð:

200 g súkkulaði  
150 g smjör

### Ber:

Jarðarber, bláber og hindber eða þau ber sem ykkur finnst góð.

### Aðferð:

#### Kaka:

Öll þurrefnin eru sett í hrærivélina og þeim létt blandað saman með sleif. Næst fer allt blautu innihaldið í hrærivélina og allt hrært saman. Kökudeiginu er skipt jafnt á milli í þrjú smurð hringform og inn í ofn í 30-35 mínútur.

### Rjómi:

Rjóminn er þeyttur og flórsykri og vanilludropum er bætt við í lokin og hrært.

### Súkkulaðiþráð:

Smjörin er brætt í potti þar til það byrjar að búbbla, þá er því hellt yfir mulið súkkulaðið í hitapolinni skál og hrært þar til það verður silkimjúkt. Athugið að útbúa ekki súkkulaðiþráðina fyrr en þið eruð tilbúin að stafla kökunni upp, því súkkulaðið stífnar.

### Ber:

Berin eru skorin niður að vild, best að hafa þau frekar smátt skorin fyrir miðjuna en hægt að hafa þau heil á toppnum.

### Þá þarf bara að stafla kökunni:

Kökubotn / súkkulaði / rjómi / ber ... og svo koll af kolli.



**Góðgæti** Hér gefur að líta dásendurnar sem Hjördís býður lesendum upp á.

Ljósmyndir/Hjördís Dögg Grímarsdóttir

# Með baksturinn í blóðinu

Hjördís Dögg Grímarsdóttir heitir konan á bak við hina vinsælu heimasíðu mömmur.is en þar bakar hún eins og vindurinn og deilir með lesendum sínum. Hjördís er sannkallaður sælkeri og hér deilir hún með okkur þremur uppskriftum sem allar eiga það sameiginlegt að innihalda epli.

**Póra Sigurðardóttir**  
thora@mbl.is

„Ég hef mikið notað epli í hinum ýmsu uppskriftum þar sem þau gefa gott bragð og lífga upp á marga rétti. Marensterta er þar efst á listanum en þegar ég byrjaði að setja eplabita út í rjómann

þá varð ekki aftur snúið. Ekki má gleyma hvað það ert margt sem passar með eplum en hægt er að leika sér með hráefni eins og kanil, súkkulaði og karamellu.

Hér eru á ferðinni þrjú réttir sem allar eiga það sameiginlegt að innihalda epli. Marengsterta stendur alltaf fyrir sínu en skyr-

rétturinn er ótrúlega ferskur með rifnum eplum. Brauðréttur með eplabítum er eitthvað sem ég var að prófa í fyrsta skipti og kom hann virkilega á óvart og hvet ég aðra til að prófa,“ segir Hjördís um uppskriftirnar þrjár sem eru hver annarri girnilegri.

**Mömmur.is** Hjördís Dögg Grímarsdóttir er vinsæll bloggari og þykir sérlega flink í kökubakstri.



Ljósmyndir/Hjördís Dögg Grímarsdóttir

## Brauðréttur með eplabítum

### Uppskrift

1 rúllubrauðtertubrauð

### Fylling:

1 stk. beikonsmurostur  
½ l rjómi  
1 tsk. karrí  
3 msk. majónes  
1 stk. paprika – skorin smátt  
1 epli – skorið smátt  
50 g beikon – steikt og skorið smátt

### Ofan á:

4 msk. ISIO4-olía  
rifinn mozzarellaostur  
snakk

### Aðferð:

Beikonostur, rjómi, majónes og karrí sett í pott og hitað þar til beikonosturinn hefur bráðnað.

Beikonið er steikt, skorið smátt og blandað saman við blönduna. Paprikan og eplið eru einnig skorin smátt og blandað saman við.

Fyllingunni er þá smurt á brauðtertubrauðið, því rúllað upp og smurt að ofan með smá olíu og síðan er ostinum sáldrað yfir.

## Eplaskyrréttur með bingókúlusósu

### Botn:

10 stk. Caramel-nammikex. Mulið í matvinnsluvél og sett í botninn á glasi.

### Fylling

½ lítri rjómi  
2 dósir Crème brûlée-skyr

Rjóminn þeyttur og skyrinu blandað saman við. Blandan er sett ofan á Caramel-mulninginn.

### Bingókúlusósa

1 poki bingókúlur  
30 ml rjómi

Sett í pott yfir vatnsbaði og hitað þar til bingókúlurnar eru bráðnaðar.

Bingókúlusósunni er hellt yfir skyrfyllinguna.



## Marensterta með eplum og vínberjum

### Uppskrift fyrir tvo botna

8 stk. eggjahvítur  
440 g sykur  
1 tsk. lyftiduft  
gelmatarlitur

### Fylling:

½ lítri rjómi  
2 stk. epli – brytjuð smátt  
10-15 vínber – skorin í fjóra bita  
3 stk. marssúkkulaði

### Aðferð:

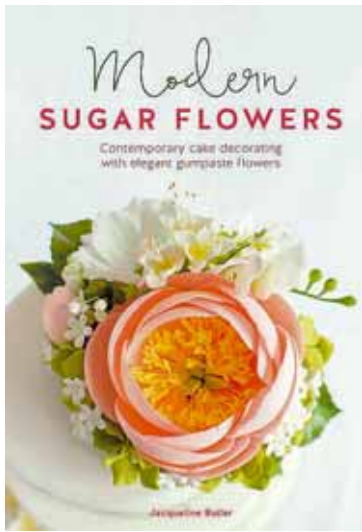
Eggjahvíturarnar eru þeyttar, sykrinum blandað saman við og blandan stífþeytt.

Lyftidufti er síðan blandað varlega saman við ásamt matarlit. Til að móta hring er fint að nota disk ca 26-28 cm og teikna meðfram á bökunarappír. Marensblandan er sett í sprautupoka og sprautustúturinn 1M notaður. Hægt að byrja að sprauta við línurnar á hringnum eða í miðjunni.

Marensblandan er bökuð við 130°C hita í um 1½ klst.

Rjóminn er þeyttur, eplin skorin í smáa bita ásamt vínberjunum og marssúkkulaðinu. Þessu er öllu blandað varlega saman og sett á milli marensbotnanna.





## Toppraðu kökuna og sláðu í gegn

Það þarf enginn að kunna meistarataкта við að skreyta köku þegar heilt haf af kökutoppum, blöðrum og kertum er fáanlegt í næstu verslun. Eitt það alvinsælasta þessa dagana er að nota fjaðrir í öllum stærðum og gerðum sem vekja svo sannarlega eftirtekt.



Hversu tryllt er að skreyta kökuna með fjöðrum með gylltum toppi, fimm í pakka. **Partývörur.is, 790 kr.**



Kökuskraut sem segir allt sem segja þarf, „Enjoy“ og „Eat me“. **Pippa.is, 450 kr.**



Kerti sem kaktusar en stinga þó ekki, sex í pakka **Confetti Sisters, 1.190 kr.**



Mr. & Mrs.-skilti fyrir nýgifta parið. **alltikoku.is, 855 kr.**



Tvær gullfallegar kökuskreytingabækur sem þú verður að eignast, hvort sem þú reynir að „mastera“ verkið eða bara dást að falgum myndum. Artistry and Technique eftir Maggie Austin og Modern Sugar Flowers eftir Jacqueline Butler. Fáanlegar á **Amazon.com**.



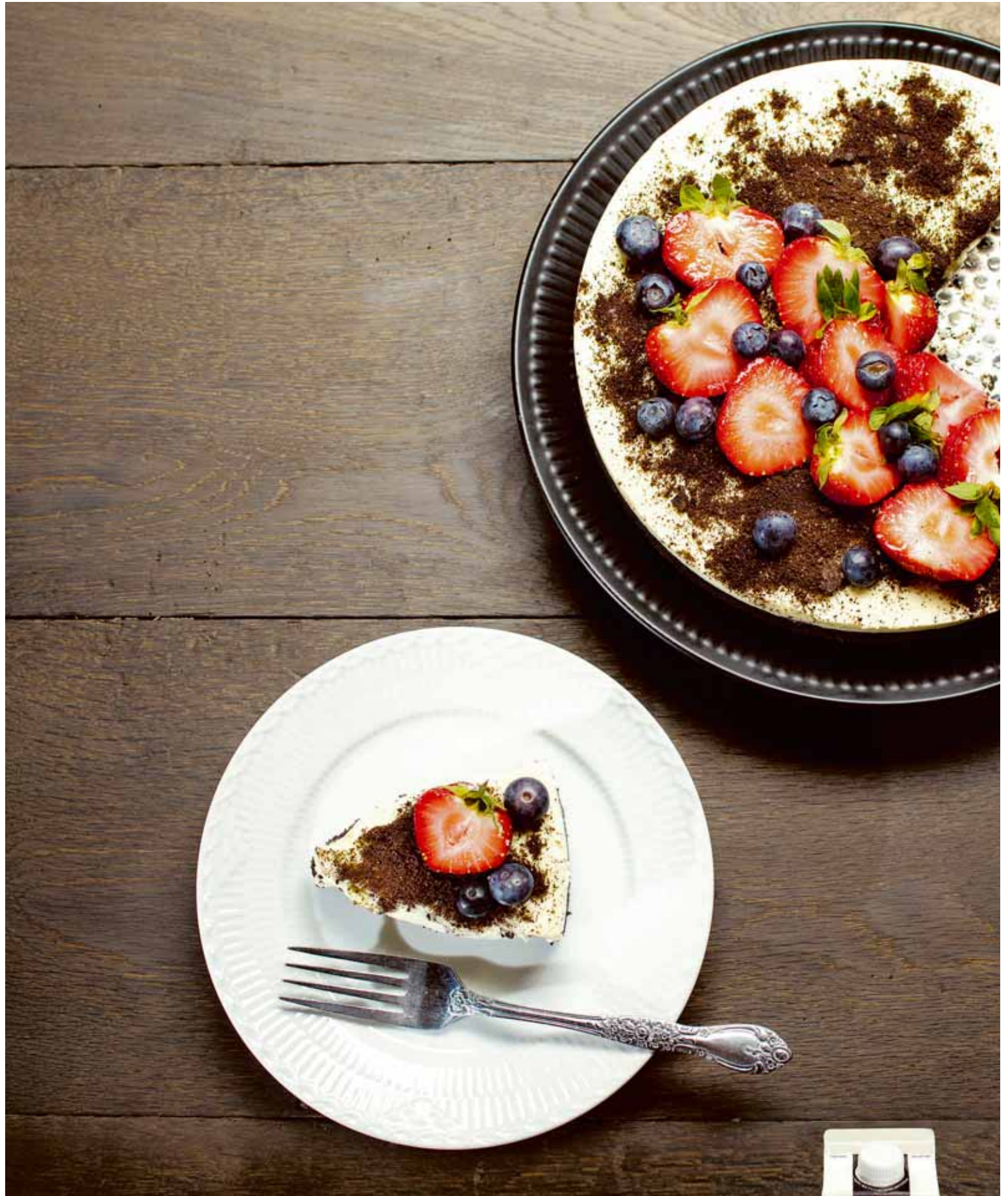
„Oh so glitter“ er frábær vefsíða þar sem hægt er að sérpanta kökutoppa eftir eigin óskum og hugmyndirnar eru óteljandi **ohso glitter.com**.



Þetta bollakökusett er ómissandi fyrir alla sem elska einhyrninga, sex í pakka **Confetti Sisters, 2.290 kr.**



Bollakökuform í sannkölluðum glamúrþúningi. Tólf í pakka **Partývörur, 490 kr.**



**OREO OSTAKAKA**  
Góðar hugmyndir á **gottimatinn.is**





Marmari og gull. Getur ekki klikkað, enda beint úr smiðju Tom Dixons.  
**Lumex, 30.550 kr.**



Standur sem þessi með loki getur verið hentugur, 29 cm.  
**IKEA, 1.990 kr.**



Kaka er næstum öpörf á þennan glæsta kökustand frá Reflections Copenhagen.  
**Snúran, 51.900 kr.**

## Þrettán freistingar undir góðgæti

Kökudiskar geta verið jafn ólíkir og kökurnar sem þá prýða – stórir, litlir, á fæti eða jafnvel á nokkrum hæðum. Hér er brot af því sem er í boði í verslunum landsins.



Tertudiskur á fæti frá littala, fánlegur í ýmsum litum og stærðum.  
**Epal, verð frá 7.850 kr.**



Glerkúpull sem er í senn kökustandur og heimilisprýði. Að sjálf-sögðu er það meistari Tom Dixon sem á heiðurinn af hönnuninni.  
**Lumex, 25.000 kr.**



Georg Jensen lætur ekki sitt eftir liggja með þriggja hæða smákökustandi.  
**Epal, 26.000 kr.**



Röndóttur eins og lakkrisbrjóstsýkur frá OYOY.  
**Snúran, 8.900 kr.**



Tertufat úr nýrri línu frá Vorhús Living úr postulíni, fánlegt með eða án fótar.  
**Vorhus.is, verð frá 7.700 kr.**



Klassískur þessi glerdiskur frá Rosendahl, 32 cm.  
**Líf og list, 4.980 kr.**



Nýlega kom tertudiskur og kökustandur á þremur hæðum frá Kähler í stílhreinni útgáfu.  
**Casa, verð frá 14.490 kr.**



Nýlega kom tertudiskur og kökustandur á þremur hæðum frá Kähler í stílhreinni útgáfu.  
**Casa, verð frá 14.490 kr.**



Litríkir og glaðlegir á fæti frá Jensen+co.  
**Kokka, verð frá 5.950 kr.**



Aldagömul hönnun frá Royal Copenhagen, hér sem kökudiskur.  
**Kúningúnd, 34.990 kr.**

# ROYAL

Tryggir öruggan bakstur



Íslensk framleiðsla

**Óveður** Þessi kaka ber titilinn Óveður og kemur úr smíðju snillinganna í 17 sortum. Gráir tónar einkenna hana, haustlitir og dramatisk áferð.



Morgunblaðið/Hari

**Sætar syndir** Þessi kaka er sannkallað listaverk. Hér gefur að líta skemmtilegt tilbrigði við klassíska útgáfu af vinsælum kökum frá Sætum syndum. Kakan var ægífögur og ógnarþung eins og dramatiskri köku sæmir.

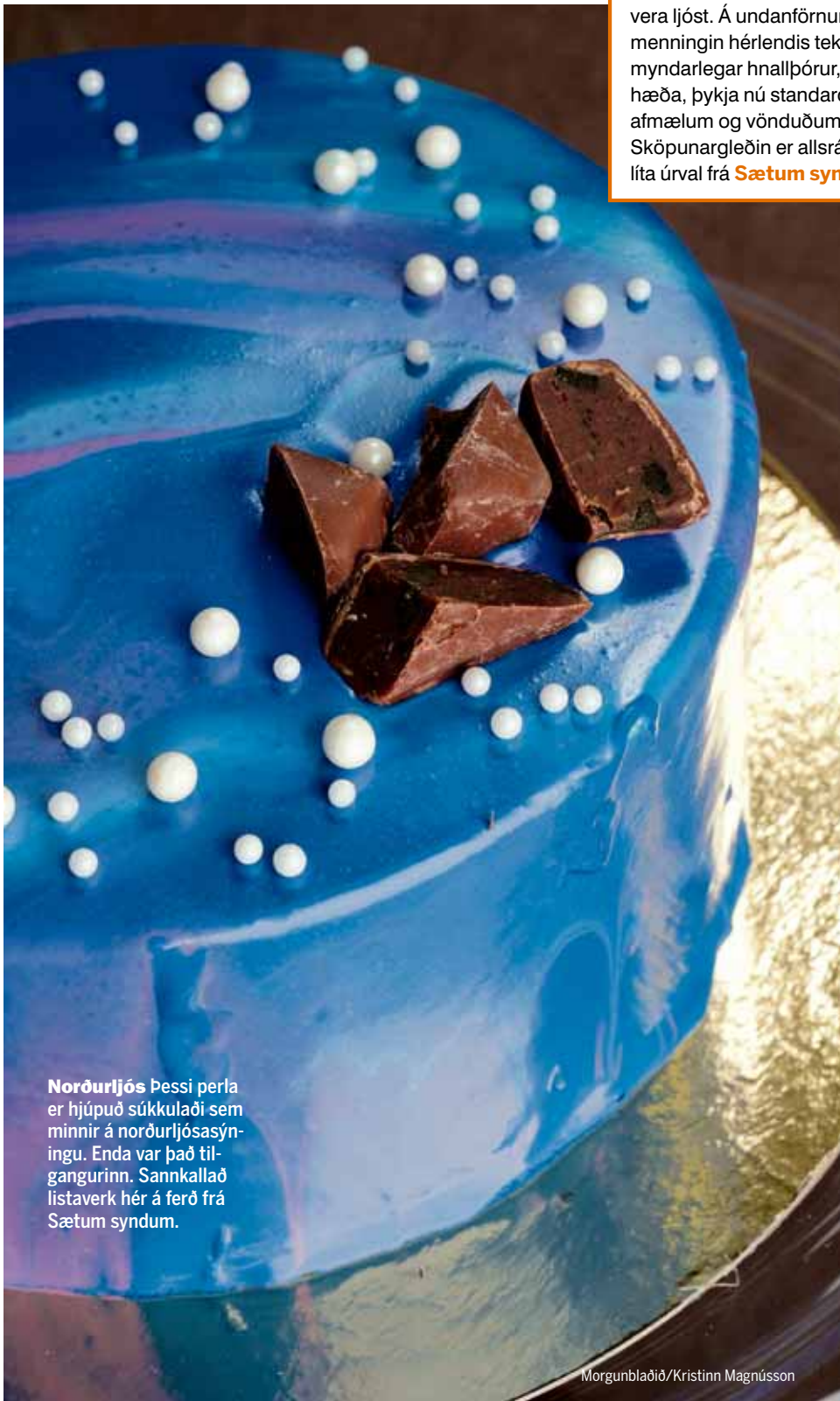


Morgunblaðið/Kristinn Magnússon

### Hnallþórir á heimsmælikvarða

Kaka er ekki bara kaka eins og flestum ætti að vera ljóst. Á undanförunum árum hefur kökumenningin héraendis tekið stakkaskiptum og myndarlegar hnallþórir, helst þriggja til sex hæða, þykja nú standard í flestum barnaafmælum og vönduðum uppákomum. Sköpunargleðin er allsráðandi og hér gefur að líta úrval frá **Sætum syndum** og **17 sortum**.

**17 Sortir** Þessi kaka var með virkilega óvenjulega litasamsetningu og skreytingarnar voru að hluta til lifandi blóm. Ótrúlega fögur, nett og bragðgóð.



**Norðurljós** Þessi perla er hjúpuð súkkulaði sem minnir á norðurljósasýningu. Enda var það tilgangurinn. Sannkallað listaverk hér á ferð frá Sætum syndum.

Morgunblaðið/Kristinn Magnússon



Morgunblaðið/Kristinn Magnússon

**AMT**  
GASTROGÚSS

# POTTAR OG PÖNNUR

Þýsk hágæðavara



Fagmaðurinn velur **AMT** en þú?



## JAPANSKIR **HNÍFAR**

Hágæða hnífar og töskur



Vefverslun  
okkar  
**progastro.is**  
er alltaf opin!

**Allir velkomnir** Einstaklingar og fyrirtæki

Progastro | Ögurharfi 2, Kópavogi | Sími 540 3550  
**progastro.is** | Opið alla virka daga kl. 9-17.

**Pro Gastro**

Allt fyrir eldhúsið



# Matur á mbl.is

AÐALRÉTTIR

BAKSTUR

DRYKKIR

MORGUNMATUR

EFTIRRÉTTIR

SMÁRÉTTIR

HOLLT

MEDLÆTI

VEGAN

... stærsti uppskriftarvefur landsins!