

# ARLA



nr 2  
2001

# KÖKET

Längtan till Italien  
Primavera festbuffé  
Dolce, det ljuva, söta

## SVENSKA JORDGUBBAR PÅ ITALIENSKA

Skiva 1/2 liter jordgubbar och lägg i botten på 4 glas. Vispa 2 dl vispgrädde och smaksätt med 2-3 msk amarettolikör. Klicka grädden på jordgubbarna och toppa med 10 krossade, små maränger.

Producerad av automat. Recept Berit Paulsson. Foto Fabian Björnstjerna. Tryckt på svanenmärkt papper.

Nästa nummer av Arlaköket kommer i augusti, då hyllar vi de svenska smakerna.

Arla Forum 020-99 66 99 [www.arla.se](http://www.arla.se)



# I Italien är varje måltid en fest

Efter antipasto med lufttorkad skinka och smakrika korvar kommer primo piatto, en enkel pasta eller risotto, som sedan följs av secondo piatto med fisk eller kött... rätterna tar aldrig slut och du känner dig smått eforisk. Av generositeten, av smakerna, samtalen och det goda vinet.

I Italien kan man konsten att njuta av maten. När man samlas till en måltid lämnar man vardagen och koncentrerar sig på livets mening i form av spröda crostinis, smörstekt zucchini eller saffransgul risotto.

Håller du på att planera för vårens eller försommarens fester har du kommit helt rätt. I det här numret av Arlaköket ger vi dig alla tips och recept du behöver. Antingen för den stora festen där maten är en generös buffé eller för en tre-rätters middag med italiensk atmosfär.

Benvenuto!

---

## Så här lyckas du med din italienska fest

**BJUD MÅNGA** Passa på att bjuda många när du ändå är på gång. Det blir inte dubbelt så jobbigt, utan bara dubbelt så trevligt.

**FÖRENKLA** Gästerna kommer för att träffa dig, din familj och varandra. Så var inte överambitiös, hitta en realistisk nivå, så att du slipper stå i köket hela tiden.

**PLANERA** Bestäm meny i god tid. Skriv listor och handla all dryck och alla torra varor i förväg. På [www.arla.se](http://www.arla.se) får du tips på vin till maten.

**VAR GENERÖS** Köp inte för lite mat och för lite vin. Hellre enkelt och generöst än lyxigt och smålt.

**DELEGERA** Det finns säkert någon som gärna bakar och tar med sig ett olivbröd eller den där underbara chokladkakan som du älskar.

**DUKA** Vita dukar känns både festligt och italienskt. Dekorera gärna med färska örterkryddor.

**LAGA I FÖRVÄG** Laga allt som går dagen innan eller på festförmiddagen.

**TA DET PIANO** En glad och avspänd värd och/eller värdinna är det säkraste sättet att få gästerna att trivas. Så ta ett djupt andetag och ha kul på din egen fest.

På [www.arla.se](http://www.arla.se) hittar du ännu fler recept till vårens och sommarens fester.



### PRIMAVERA FESTBUFFÉ

Crostinis med olivfärskost

Ostfyllda parmaknyten

Grönsakspizza

Kallskuret med verdesås

Pastasallad med feta

Rucolapaj med tomater

Tomat- och mozzarellasallad

Ostfyllda auberginerullar

Chokladkaka med tryffel



# Primavera! Bjud till fest

Ska du bjuda många är en italiensk buffé perfekt. Passar lika bra till examen och dopet som till valborgsfesten. Du får mycket hjälp i köket av italienska specialiteter och en skön atmosfär på köpet. Vår buffé räcker till 10 personer och det är lätt att öka på mängderna så att den räcker till många fler.

## GRÖNSAKSPIZZA / 16-20 bitar

Botten kan du kavla ut på bakplåtspapper i god tid innan, pålägggen kan också ligga klara. Strax innan servering strör du över pålägggen och gräddar. Serveras som tårtbitar.

**1 pkt pizzamix, 4 port**  
**2 paprikor, olika färger**  
**1 rödlök**  
**200 g färska champinjoner**  
**3 dl italiensk tomatås**

**1 påse Gratella pizzaost, 200 g**  
**2 tsk oregano**  
**1 dl pinjekärnor, 50 g färsk oregano**

Sätt ugnen på 250°. Gör pizzadegen enligt anvisningarna på förpackningen. Kavla ut till två stora pizzor, lägg dem på bakplåtspapper på plåtar. Kärna ur och strimla paprikorna. Skala och klyfta löken tunt. Skiva champinjoner. Bred tomatås jämnt över degen. Strö över 2/3 av osten, lägg på grönsakerna. Strö över oregano och resten av osten. Grädda i mitten av ugnen 10-15 min. Rosta pinjekärnorna i en torr, het stekpanna. Strö dem och färsk oregano över de färdiga pizzorna.

## CROSTINI MED OLIVFÄRSKOST / 20 st

Spröda och goda till drinken eller på buffén. Gör osten dagen innan, grilla brödet samma dag. Bred på och garnera strax innan.

**1/2 dl urkärnade svarta oliver**  
**2 msk kapris**  
**250 g Kesella**  
**1 pressad vitlöksklyfta**  
**2 msk hackad basilika**

**2-3 msk smör**  
**1 pressad vitlöksklyfta**  
**20 skivor smal baguette**  
**10 körsbärstomater**  
**ev basilika till garnering**

Hacka oliverna och kaprisen. Blanda dem med Kesella, vitlök och basilika. Smaksätt smöret med vitlök, bred på brödet. Grilla det i ugnen vid 275° någon minut. Passa noga. Bred på färskosten, garnera med en tomahalva och ev basilika.

## OSTFYLLDA PARMASKNYTEN / 20 st

Drinktilltugg eller minirätt på buffén. Parmasknytena kan ligga klara några timmar under plastfilm i kylan.

**125 g Galbani mozzarella eller Kvibille gräddädel**  
**20 blad färsk basilika**  
**10 skivor parmaskinka, ca 200 g**

Dela osten i 20 bitar och varje skinkskiva i 2 bitar. Lägg en ostbit och ett basilikabladd på skinkan och vik ihop till ett paket.

## RUCOLAPAJ MED TOMATER / ca 10 bitar

Rucola och marinerade soltorkade tomater trivs bra ihop i paj. Den kan lagas helt klar dagen innan och bara ljummas i ugnen före servering.

**2 1/2 dl vetemjöl**  
**75 g smör**  
**3/4 dl Kesella lätt**

**smör**  
**1/2 tsk salt**  
**1 krm svartpeppar**  
**2 dl vispgrädd**  
**2 ägg**  
**1 dl Gratella gratängost**

**Fyllning:**  
**3 vitlöksklyftor**  
**150 g rucolasallad**  
**100 g marinerade, soltorkade tomater**

Hacka ihop mjöl och smör till en grynig massa. Tillsätt Kesella och arbeta snabbt ihop degen. Tryck ut degen i en pajform, ca 24 cm Ø. Nagga med en gaffel. Låt pajen vila i kylan i 30 min. Sätt ugnen på 200°. Skala och skiva vitlöken. Skär salladen och tomaterna i grova bitar. Fräs vitlöken i smör i en stor stekpanna. Rör i sallad och tomater. Krydda med salt och peppar. Vispa ihop grädd och ägg. Förgrädda pajskalet i ca 10 min. Häll äggstanningen i pajskalet, lägg i grönsaksblandningen och strö över osten. Grädda i nedre delen av ugnen ca 30 min.

## TOMAT- OCH MOZZARELLASALLAD / 10 bufféport

Vi har kryddat extra med soltorkade tomater. Kan stå i kylan under plastfilm några timmar.

**2 påsar Galbani mozzarella à 125 g**  
**5-6 tomater**  
**50 g marinerade, soltorkade tomater**  
**1 kruka basilika**  
**1 krm svartpeppar**

Låt osten rinna av, skär den i tunna skivor. Skiva de färska tomaterna och strimla de marinerade. Varva ost och tomatiskivor på ett fat. Strö över basilikabladd, peppar och marinerade tomater.

## PASTASALLAD MED FETA / 10 bufféport

Koka pastan och förbered allt utom avokadon i god tid, gärna dagen innan. Blanda ihop strax före servering.

**500 g pasta**  
**2 burkar Desirée feta med oliver à 300 g**  
**1 burk kronärtskockshjärtan, 400 g**  
**3 avokado**

**4 tomater**  
**2 förp blandad italiensk sallad à 150 g**  
**1/2 tsk salt**  
**1/2 krm svartpeppar**

Koka pastan. Spola i kallt vatten, låt rinna av. Blanda pastan med osten, lite av oljan och oliverna. Låt kronärtskockorna rinna av. Dela och kärna ur avokadorna. Skär alla grönsaker i bitar, blanda ner i pastan. Salta och peppra.

## VERDESÅS TILL KALLSKURET / 10 bufféport

Såsen blir bara godare av att mogna i kylan över natten, passar till det mesta på buffén.

**Verdesås:**  
**4 dl matlagingsyoghurt**  
**100 g färsk spenat**  
**1/2 kruka basilika**  
**1 pressad vitlöksklyfta**  
**1 tsk salt**  
**1 krm svartpeppar**

**3/4-1 kg tunna skivor parmaskinka, salami, bresaola, mortadella**

Ta bort skaften på spenaten och basilikan. Mixa eller finhacka spenat och basilika. Blanda det försiktigt med yoghurt, vitlök, salt och peppar. Låt den gärna stå 1 timme i kylan. Lägg upp det kallskurna på ett stort fat och servera såsen till.

## OSTFYLLDA AUBERGINERULLAR / 10-12 st

Rullarna kan stå klara på ugnssäkra fat i kylan under natten och gratineras strax innan servering.

**2 auberginer**  
**3 msk smör**  
**1 1/2 tsk salt**  
**2 krm svartpeppar**  
**2 tsk oregano**  
**200 g lagrad ost, gärna Grevé 17 %**

Sätt ugnen på 250°. Skär auberginen i 1/2 cm tjocka skivor på längden. Stek dem i omgångar i en smörad stekpanna. Krydda med salt, peppar och oregano. Lägg på ostskivor och rulla ihop. Lägg rullarna på ett ugnssäkert fat. Gratinera rullarna i övre delen av ugnen ca 5 min tills osten börjar smälta. Garnera ev med färska örter.



## GOTT ATT KÖPA TILL BUFFÉN:

Grissini, italienska snacksbröd  
Stora lantbröd eller baguetter  
Gröna och svarta oliver  
Marinerade grönsaker och svamp  
Färska grönsaker, t ex körsbärstomater  
Färska örter i kruka, t ex rosmarin  
Sallad i kruka, t ex rucola och romansallad  
Goda ostar, t ex Grevé och Kvibille gräddädel  
Färska frukter, t ex melon och druvor



## Fyra förrätter, prego!

Sju eller åtta rätter innan det är dags för ost och dessert är inte alls ovanligt i Italien. Lockas du av flera förrätter på den här sidan är det alltså inget problem, ta alla! På nästa uppslag hittar du den naturliga fortsättningen, varmrätterna.

### SPENATFYLLD PASTARULLE / 4 port

I pastans hemland är pasta alltid en förrätt. Vill du äta pasta på svenska, som huvudrätt, är det bara att dubblera receptet.

**250 g fryst bladspenat**    **2 1/2 dl Kelda ostsås**  
**2 vitlöksklyftor**        **4 färska lasagneplattor**  
**1 msk smör**            **1 dl Gratella pastaost**  
**1/2 tsk salt**            **2-4 tomater**  
**1 krm svartpeppar**    **1 msk balsamvinäger**

Sätt ugnen på 225°. Tina spenaten och pressa ur vattnet. Skala och hacka vitlöken. Fräs spenat och vitlök i smör någon minut. Salta och peppra. Rör ner 1 dl ostsås och lägg spenaten på lasagneplattorna. Rulla ihop och lägg dem i en smord ugnssäker form. Häll över såsen som är kvar och strö över osten. Dela tomaterna och lägg dem bredvid rullarna. Droppa balsamvinäger över tomaterna. Gratinerar i mitten av ugnen ca 20 min. Garnera med färska örter.

### LAXCARPACCIO / 4 port

Carpaccio är ursprungligen en marinerad, rå, tunn skiva nötkött. Men prova gärna vår spännande variant med lax.

**300 g tunna skivor gravad eller rimmad lax**  
**rivet skal och pressad saft av 1/2 citron**  
**1 dl lätt crème fraiche**  
**2 msk kapris**  
**2 msk hackad gräslök**  
**1 tsk ljus fransk senap**

Lägg ut laxskivorna på 4 tallrikar. Pressa över hälften av citronsaften. Strö över hälften av citronskal, kapris och gräslök. Blanda resten med crème fraiche. Smaksätt såsen med senap och klicka den på laxen. Servera med lite sallad och grissini.

### VITLÖKSTEKTA RÄKOR MED ZUCCHINI / 4 port

Förrätt eller varmrätt, du avgör. I det senare fallet, dubblera portionen och servera med ris.

**500 g räkor, gärna lyxräkor**  
**4 vitlöksklyftor**  
**1 zucchini, ca 250 g**  
**1/2-1 röd spansk peppar eller**  
**1/2-1 tsk sambal oelek**  
**50 g smör**  
**1/2 tsk salt**  
**1 krm svartpeppar**  
**1 msk grovhackad salvia eller persilja**  
**1 msk pressad citron**

Skala räkorna. Skala och skiva vitlöken. Dela zucchini på längden och skär i skivor. Dela kärna ur och strimla den spanska pepparn. Smält smöret i en stekpanna. Fräs zucchini, spansk peppar och vitlök i några minuter. Lägg i räkorna och krydda med salt, peppar, salvia och citron. Servera genast. Vitt bröd är gott till.

### SPARRIS MED SARDELLSMÖR / 4 port

Ingen vår utan sparris. I år serveras den trendriktigt med ett sardellsmör. Smakkombinationen är bedövande god.

**400 g färsk vit eller grön sparris**  
**1/2 ask sardeller à 50 g**  
**50 g smör**  
**2 msk hackad persilja**

Skala den vita sparrisen med potatisskalare. Börja alldeles under knoppen. Den gröna behöver inte skalas. Skär av den nedersta delen, 2-3 cm. Koka sparrisen i lättsaltat vatten så att den är knappt mjuk, 15-25 min för den vita och 2-3 min för den gröna. Ta upp sparrisen och låt den rinna av ordentligt. Mosa eller hacka sardellerna. Smält smöret och rör ner sardellerna och persiljan. Lägg sparrisen i högar på tallrikar. Häll över det smälta smöret.



## Ti amo, italienska smaker

Vi har verkligen tagit det italienska köket till våra hjärtan. Inte konstigt, italienarna är mästare på att hitta enkla, men raffinerade smakkombinationer. Här har vi lånat några till vårens goda middagar!

### **SALVIAFISK I VINSÅS** / 4 port

Smakerna är hämtade från den italienska saltimboccan. Satsa gärna på färska fiskfiléer.

**4 portionsbitar av fiskfilé, t ex gös, torsk, hälleflundra, 600 g**

**1 tsk salt**

**1 krm svartpeppar**

**4 vitlöksklyftor**

**2 msk hackad färsk salvia (eller persilja och 1 tsk torkad salvia)**

**2 dl vispgrädde**

**1/2 dl vitt, torrt vin**

Sätt ugnen på 225°. Salta och peppra fisken. Vik ihop filéerna om de är tunna. Lägg dem i en ugnssäker form. Skala och skiva vitlöken. Lägg den i formen och strö över salvia. Häll på grädde och vin. Stek i mitten av ugnen ca 20 min. Servera med stekta tomater och kokt ris.

### **ZUCCHINIPASTA MED SKINKA** / 4 port

Godast blir det med färsk pasta.

**ca 300 g färsk pasta**

**200 g rökt skinka**

**1-2 zucchini, ca 300 g**

**2 vitlöksklyftor**

**1/2 dl färsk basilika**

**smör**

**2 dl crème fraiche**

**tomat&basilika**

**1 dl svarta oliver**

**salt och svartpeppar**

Koka pastan. Strimla skinkan. Dela zucchini på längden och skär i skivor. Skala och hacka vitlöken. Grovhacka basilikan. Fräs zucchini och vitlök i smör i en stekpanna. Tillsätt crème fraiche, skinka, oliver och basilika. Låt koka några minuter. Smaksätt med salt och peppar. Blanda såsen med pastan. Garnera ev med basilika. Servera direkt.



### NÅGRA MENYFÖRSLAG

Laxcarpaccio

Salamifylld fläskfilé

Panna cotta

Sparris med sardellsmör

Salviafisk i vinsås

Chokladkaka med tryffel

Vitlöksstekta räkor

Kycklingknyten

Cassataglass

Spenatfylld pastarulle

Lamm med pestosmör

Glassfyllda citroner





#### **RISOTTO / 4 port**

Hemligheten är rätt ris. Arborio- eller avorioris ger en krämig risotto. Servera den ensam som i Italien eller med en skiva grillad laxfilé.

- 2 dl arborio- eller avorioris**
- 5-6 dl grönsaks- eller hönsbuljong**
- ev 1/2 dl vitt, torrt vin**
- 1 gul lök**
- 1 vitlöksklyfta**
- 3-4 msk rumstempererat smör**
- 1 dl riven lagrad ost, Präst eller Svecia svartpeppar**

Koka upp buljongen och ev vinet. Skala och hacka löken och vitlöken. Fräs i lite av smöret i en tjockbottnad kastrull. Rör i riset och håll på lite av den varma buljongen. Låt risotton koka på svag värme utan lock ca 20 min. Rör i buljongen lite i taget under kokningen. När riset känns krämigt men fortfarande har en fast kärna är det klart. Rör ner smörklickar, ost och peppar. Rör ev ner svamp eller grönsaker, se nedan.

**Svamprisotto:** Rör i 200 g smörfräst svamp, t ex Karl Johan svamp, portobello eller champinjoner.  
**Sparrisrisotto:** Rör ner 200 g lättkokt grön sparris i bitar. **Spenatrisotto:** Rör ner 250 g smörfräst bladspenat. **Milanese:** Rör i 1/2 paket saffran upplöst i lite buljong.

#### **KYCKLING MED PARMASKINKA OCH BALSAMSÅS / 4 port**

Värlig kyckling slås in i parmaskinka och blir läckra knyten i krämig sås.

- 8 kycklinglårfileer eller 4 kycklingfiléer, 500 g**
- 1 tsk salt**
- 1 krm svartpeppar**
- 2 tsk oregano**
- 4 stora eller 8 små skivor parmaskinka**
- 2 dl vispgrädde**
- 2 msk balsamvinäger**
- 1 msk konc kycklingfond**
- 2 pressade vitlöksklyftor**

Sätt ugnen på 225°. Krydda kycklingen med salt, peppar och oregano. Bryn den i smör i en stekpanna. Linda skinkskivorna runt kycklingen och lägg i en ugnssäker form. Vispa ihop grädde, vinäger, fond och vitlök. Häll det i formen. Stek i mitten av ugnen ca 15 min. Strö ev över lite färsk oregano. Servera med frästa grönsaker.

#### **SALAMIFYLLD FLÄSKFILÉ / 4 port**

Filén får god smak av salami och tomater. Bra bjudrätt som kan stå klar i ugnen när gästerna kommer.

- 1 fläskfilé, 500-600 g**
- 1 tsk salt**
- 1 krm svartpeppar**
- smör**
- 50 g salami i tunna skivor**
- 6-7 st marinerade, saltorkade tomater**
- 2 dl vispgrädde**
- 2 msk tomatpuré**

Sätt ugnen på 225°. Salta och peppra köttet. Bryn filén i smör i en het stekpanna. Skär djupa skårar i köttet med ca 1 cm mellanrum. Lägg en vikt salamiskiva och en bit tomat i varje skåra. Lägg köttet i en ugnssäker form. Vispa ihop grädde och tomatpuré och håll det i formen. Stek i mitten av ugnen ca 20 min. Servera med smörfräst spenat och kokt pasta eller klyftpotatis.

#### **LAMM MED PESTOSMÖR / 4 port**

Den ugnsgrillade paprikan får en sammetsmjuk smak och kan inte jämföras med färsk. Perfekt bjudmat, men ändå ingen lyxmat.

- 4 skivor lammstek eller 4-8 lammkotletter**
- 4 paprikor, olika färger**
- 1 tsk salt**
- 1 krm svartpeppar**
- 3 msk rumsvarmt smör**
- 2 msk pesto, hemlagad eller färdigköpt**
- 1 dl riven lagrad ost, Präst eller Svecia**

Sätt ugnen på grill. Dela paprikorna i halvor och ta bort kärnorna. Lägg dem med skinnsidan upp på en plåt. Grilla dem i övre delen av ugnen tills de börjar bli svarta. Spola paprikorna i kallt vatten och dra bort skalene. Dela dem på mitten och lägg dem på ett ugnssäkert fat. Salta och peppra köttet. Stek det i smör i en stekpanna ca 2 min/sida. Lägg köttet ovanpå paprikorna. Rör ihop smör, pesto och ost. Bred det på köttet. Gratinera köttet i övre delen av ugnen några minuter. Servera köttet med paprikan. Pasta är gott till.

# Dolce, det ljuva, söta

Efter osten och före kaffet kommer dolce i en italiensk meny, den ljuva, söta avrundningen på måltiden. Den som njuter av livet hoppar aldrig över den.

## CASSATAGLASS / 4 port

En italiensk glassklassiker. Här är en ny smakblandning med färska jordgubbar och choklad.

<b>2 äggulor</b>	<b>3 dl jordgubbar, 150 g</b>
<b>1/2 dl florsocker</b>	<b>25 g mörk choklad</b>
<b>2 dl vispgrädde</b>	<b>100 g italienska</b>
<b>1 dl gräddfil</b>	<b>mandelskorpor eller</b>
<b>3 msk konc</b>	<b>mandelbiskvier</b>
<b>apelsinjuice</b>	

Rör äggulor och florsocker poröst. Vispa grädden. Rör ner äggsmet, gräddfil och juice. Hacka jordgubbar, choklad och skorpor. Rör ner i smeten. Häll smeten i en rund skål och täck med plastfolie. Frys glassen i minst 4 timmar. Stjälp upp glassen på ett fat och låt stå i rumtemperatur att mjukna ca 30 min. Servera ev med några jordgubbar till.

## GLASSFYLLDA CITRONER / 4 st

Direkt från glassbaren i Rimini, kan det bli godare, fräschare och charmigare? Ha dem på lut i frysen.

<b>4 stora citroner</b>	<b>2 msk citronsaft</b>
<b>2 äggulor</b>	<b>2 dl vispgrädde</b>
<b>1 1/2 dl florsocker</b>	

Skär av toppen, ca 1/4 på citronerna. Gröp ur dem med en liten vass kniv och en liten sked ner i en skål. Vispa ihop äggulor, florsocker och 2 msk av citronsaften i en annan skål. Vispa grädden hårt och blanda ner äggsmeten. Skär citronerna så att de blir plana i änden och fyll dem med glassmeten. Ställ dem i en form och håll glassen som blir över i en liten skål. Frys alltsammans i minst 4 timmar. Ta fram glassen och låt mjukna i rumtemperatur 3/4-1 timme. Skeda glassen som blev över och lägg som en topp på citronerna. Servera.

## TIPS

Istället för citroner kan man fylla apelsiner, minska då sockret till hälften.

## PANNA COTTA MED ESPRESSO / 4-6 port

Panna cotta betyder kokt grädde och är en len njutning, vilken smaksättning du än väljer!

<b>2 gelatinblad</b>	<b>3/4 dl strösocker</b>
<b>5 dl Kelda mellangrädde</b>	<b>1 tsk vaniljsocker</b>
<b>2 msk frystorkat</b>	<b>ev 2 tsk konjak</b>
<b>espressokaffepulver</b>	

Lägg gelatinet i kallt vatten i 5 min. Vispa ihop grädde, espresso och strösocker i en kastrull. Låt koka upp, ta kastrullen från värmen. Ta upp gelatinet, rör ner i gräddblandningen så det smälter. Låt grädden svalna, rör i vaniljsocker och ev konjak. Häll i små vattensköljda koppar eller glas. Låt stelna i kylan minst 5 timmar eller till nästa dag. Servera direkt ur kopparna.

**Panna cotta med choklad:** Byt ut espresso mot 1/2 dl kakao. **Panna cotta med amaretto:** Byt ut espresso och konjak mot 2 msk amarettolikör. Minska på strösockret till 1/2 dl.

## CHOKLADKAKA MED TRYFFEL / 15-20 bitar

Mörk choklad och pinjekärnor, en raffinerad smakkombination. Håller sig i kylan flera dagar.

<b>150 g smör</b>	<b>Tryffel:</b>
<b>3 dl strösocker</b>	<b>1 1/2 dl vispgrädde</b>
<b>1 dl kakao</b>	<b>2 msk smör</b>
<b>2 tsk vaniljsocker</b>	<b>200 g mörk choklad</b>
<b>2 ägg</b>	<b>1/2 dl rostade pinjekärnor</b>
<b>2 dl vetemjöl</b>	

Sätt ugnen på 175°. Smält smöret i en kastrull. Ta den från plattan. Rör i socker, kakao och vaniljsocker. Rör ner ett ägg i taget och till sist mjölet. Bred ut smeten i en smord och bröad rund form med löstagbar kant, ca 24 cm Ø. Grädda i nedre delen av ugnen ca 20 min, kakan ska vara lite lös i mitten. Koka under tiden upp grädde och smör i en kastrull. Ta det från plattan. Hacka chokladen, rör ner och låt smälta. Låt tryffeln halvstelna i kylan ca 1 timme. Bred den över kakan, strö över pinjekärnorna. Låt stå kallt minst 1 timme före servering. Skär i smala bitar.

