



Drömmar ja det finns ju både ljusa och mörka...

därför har jag gjort en Mardröms kaka - full med kakao och starkt kaffe.

Om man dricker en snäll kaffelatte till dessa kakor är fikastunden i solen på trappan en given god dröm att minnas i vintermörkret.

Jag drömmer mig gärna tillbaka till min barndoms syrenberså hemma hos Tant Nine, där de ljuvligaste kakor serverades med hem kokt saft i fina glas och det var dukat med den mest underbara blommiga kaffeservicen.

Hennes drömmar var just precis det en dröm.

Jag minns hur jag satt där och åt dessa fantastiska kakor som, hur man än försökte, gjorde att man fyllde knäet och nästan hela ansiktet med smulor som var mjuka och lena. När vi alla hade dukat av var det fåglarnas tur att festa på alla de smulor som jag hade lämnat.

Jag önskar er många långa goda stunder under hela sommaren.

Pernilla Kamras

## Pernilla Kamras VANILJDRÖMMAR

ca 40st

150 g Smör eller Margarin rumsvarmt

220 g Socker

20 g Äkta Vaniljsocker

1 dl Rapsolja eller annan neutral olja

½ tsk Hjorthornssalt

300 g Mjöl



Ugnen ska inte vara mer än 150 ° varm för de här kakorna ska inte få färg.

Vispa fettet, sockret och vaniljsockret vitt och pösigt.

Tillsätt oljan blanda väl. Blanda mjöl och hjorthornssaltet tillsätt det och blanda till en jämn smet.

Rulla en valnötsstor kaka och provgrädda den i ca 20 minuter. Flyter den ut för mycket tillsätt mer

ATELJÉ TÅRTAN / PERNILLA KAMRAS

RIDDARGATAN 51 114 57 STOCKHOLM

WWW.ATELJETARTAN.COM

08 - 7830364 / 070 -6220364

© Pernilla Kamras, Ateljé TÅRTAN

Pernilla Kamras Vaniljdrömmar och Mardrömmar Meny P1 2008

mjöl. Rulla och baka alla kakorna låt dem svalna på plåten. Förvaras i tättslutande burk med bakplåtspapper mellan varje lager.

Om man öppnar ugnsluckan förtidigt så kommer det ett stickande moln ut ur ugnen som kan irritera både näsa och ögon. Så var försiktig när luckan ska öppnas.

## Pernilla Kamras MARDRÖMMAR

ca 40 st

150 g Smör eller Margarin rumsvarmt

120 g Socker

100 g Mörkt Muscovado Socker

1 dl Rapsolja eller annan neutral olja

½ tsk Hjorthornssalt

250 g Mjöl

75 g Kakao

10 g Fin malt Espresso kaffe



Ugnen ska inte vara mer än 150<sup>o</sup> varm för de här kakorna ska inte få färg.

Extra viktigt när det är både kaffe och kakao.

Vispa fett, sockret och muscovado sockret ljusbrunt och pösigt.

Tillsätt oljan blanda väl. Blanda mjöl, kakao, kaffe och hjorthornssaltet tillsätt det och blanda till en jämn smet. Rulla en valnötsstor kaka och provgrädda den i ca 20 minuter. Flyter den ut för mycket tillsätt mer mjöl. Rulla och baka alla kakorna låt dem svalna på plåten. Förvaras i tättslutande burk med bakplåtspapper mellan varje lager

ATELJÉ TÅRTAN / PERNILLA KAMRAS

RIDDARGATAN 51 114 57 STOCKHOLM

WWW.ATELJETARTAN.COM

08 - 7830364 / 070 -6220364

© Pernilla Kamras, Ateljé TÅRTAN