

Þessar dýrindiskökur gefa lífinu lit:

KIT KAT- KREISINESS!

Kit Kat-súkkulaðið er svo dásamlegt. Eiginlega hið fullkomna súkkulaði. Þess vegna ákvað ég að prófa það í baksturinn í þessari viku. Og viti menn – það tókst svona líka hrikalega vel!



TEXTI: LILJA KATRÍN
MYNDIR: BRAGI ÞÓR
JÓSEFSSON

KONFETTI-BOLLAKÖKUR!

Hræfni:

225 g mjúkt smjör
225 g sykur
225 g hveiti
1 tsk. lyftiduft
4 egg
1 tsk. vanilludropar
3 msk. kókuskraut
2 Kit Kat Chunky

Hitid ofninn í 175°C. Hrærið smjör og sykur vel saman og bætið eggjunum við, einu í einu. Blandið hveiti og lyftidufti saman og bætið við smjörblönduna ásamt vanilludropunum. Hrærið allt vel saman og bætið því næst kókuskrautinu saman við. Takið

tvö Kit Kat Chunky og skerid þau í bita. Setjið matskeið af deigi í möffinsform, síðan einn Kit Kat-bitu og loks aðra matskeið af deigi ofan á. Bakið í um það bil 15 mínútur og leyfið kökunum að kólna áður en kremið er sett á.

KREMID!

Hræfni:

225 g mjúkt smjör
375 g flórsykur
örliðið salt
1 tsk. vanilludropar
matarlitur (ef vill)

Hrærið smjör og flórsykur vel saman, bætið því næst salti, vanilludropum og matarlit saman við. Skreytið kökurnar eins og þið viljið og borðið með bestu lyst!



KIT KAT-OSTAKÖKUBITAR!

BOTNINN!

Hræfni:

5 stk. Kit Kat-súkkulaði

Hitid ofninn í 200°C. Myljið Kit Kat-súkkulaðið í matvinnsluvél og dreifið í botninn á 20x20 sentimetra formi. Bakið í 5 mínútur.

FYLLINGIN!

Hræfni:

225 g mjúkur rjómaostur
2 bollar flórsykur
1 stórt egg
2 msk. ferskur sítrónusafi
1 tsk. sítrónudropar
1 1/2 tsk. fínirfinn sítrónubörkur

Hrærið rjómaostinn þangað til hann

er vel mjúkur. Bætið flórsykur og egg saman við og hrærið vel saman. Bætið sítrónusafa, sítrónudropum og berki saman við blönduna og hrærið vel. Hellið fyllingunni yfir Kit Kat-botninn.

MULNINGUR!

Hræfni:

1/3 bolli hveiti
1/3 bolli sykur
1/2 tsk. sítrónudropar
2 msk. mjúkt smjör

Hrærið allt saman með gaffli þangað til blandan er orðin að eins konar mulningur. Dreifið mulningnum yfir fyllinguna og bakið í 18-20 mínútur, eða þangað til mulningurinn er orðinn ljósbrúnn. Kælið og skerid í litla bita.



KAKA HINS TÍMABUNDNA!

KIT KAT-VIRKID!

Það er lítið mál að henda í eina svona til að heilla fólk upp úr skónum. Kaupið bara Betty Crocker-kökumix og -krem. Fylgið leiðbeiningunum og skreytið með Kit Kat-súkkulaði. Best er að skreyta með því að hafa Kit Kat-in tvö og tvö saman. Hellið svo Smarties yfir herlegheitin og voila! Auðveldara gerist það ekki. Ég mæli persónulega með súkkulaðikökumixinu og vanillukreminu frá henni Betty en það er auðvitað smekksatriði.



KIT KAT-BLONDÍNUR!

Hráefni:

- 60 g smjör
- 3/4 bolli hvítir súkkulaðidropar
- 1/2 bolli sykur
- 1/4 bolli púðursykur
- 1 bolli hveiti
- 1/2 tsk. lyftiduft
- 1/2 tsk. salt
- 1/2 bolli hvítir súkkulaðidropar
- 2 egg
- 2 msk. rjómi
- 2 stk. Kit Kat-súkkulaði

Hitid ofninn í 180°C. Bræðið smjórið í örbylgjuofni og

hrærið 3/4 bolli af hvítu súkkulaðidropunum saman við þangað til allt er bráðið. Setjið sykur, púðursykur, hveiti, lyftiduft, salt og hvíta súkkulaðidropa (1/2 bolli) í skál og hrærið vel saman. Hrærið síðan smjörblönduna saman við og því næst eggjin og rjómann. Nú eru tveir möguleikar í stöðunni. Hægt er að setja deigið í kokuform eða í möffinsform. Eg valdi síðari kostinn. Skerið Kit Kat-súkkulaðið í litla bita og myljið það yfir deigið áður en það er sett í ofninn. Bakið í 20 til 25 mínútur.

KIT KAT-KLIKKUN Í JAPAN!

Japanir hafa verið ansi duglegir við að þróa ný brögð af Kit Kat þar í landi. Hér eru nokkrar klikkuðustu bragðtegundir af Kit Kat í Japan.

- *Aloe Vera
- *Eplaedik
- *Sitruspipar
- *Agúrka
- *Engiferöl
- *Sitrónuedik
- *Melóna
- *Miso-súpa
- *Pipar
- *Súrsuð plóma
- *Grasker
- *Sojasósa
- *Jarðarber og kartafla
- *Wasabi
- *Vatnsmelóna og salt
- *Vín



