

# Instruktioner för att baka den perfekta kakan med Nordic Ware Bakformar

- Formarna är unika med sina mönster och det är viktigt att vara noggrann med förberedelserna. Smörj formen med rumstempererat smör. Använd en pensel för att fördela fettet jämt. Vi rekommenderar att även ha en liten pensel till hands för att kunna komma åt alla små detaljer. Mjöla sedan formen med vetemjöl. Vänd på formen och skaka av överflödet. Det är bättre att använda rumstempererat smör än smält smör eller olja för det ger en tjockare sikt som gör att kakan lättare släpper formen. Det är även bättre att använda vetemjöl än ströbröd för att få mönstret att framträda klart men det blir ett bra resultat även om man väljer att använda ströbröd.
- Undvik luftbubblor på ytan genom att sakta hälla eller skeda smeten i formen. Knacka sedan formen på en skärbräda eller annat lämpligt underlag några gånger för att få bort eventuella luftbubblor i smeten.
- Fyll formen cirka  $\frac{3}{4}$  full. Ta en slickepott eller stor sked och för smeten till sidorna av formen samtidigt som du drar smeten lite uppåt kanten på formen.. Detta gör att mönstret framträder klart och kakan blir inte så upphöjd i mitten.
- Placera kakan i mitten av ugnen. Tänk på att sänka den rekommenderade temperatur med tio grader Celsius om formen är svart eller mörkgrå. Testa noggrant med Nordic Ware's termometer eller med en sticka för att kolla om kakan är färdiggräddad i mitten. När kakan är färdig låt den vila exakt tio minuter i formen. Håll sedan formen i händerna med grytlappar eller en handduk och skaka formen flera gånger tills ni hör att kakan släpper. Vänd sedan formen och lyft den försiktigt från kakan. När ni har väl fått loss formen kan ni ställa den över kakan med den svalnar.

# Recept för Nordic Ware Bakformar

## Saftig Chokladkaka

225 gram smör  
7 ½ dl strösocker  
7 ¼ dl vetemjöl  
2 dl kakaopulver  
3 tsk bakpulver  
½ tsk salt  
3 ½ dl mjölk  
3 ägg  
½ dl creme fraiche eller gräddfil

Sätt ugnen på 160 grader Celsius om ni använder en mörk form – annars 170 grader. Smörj och mjöla formen enligt separata instruktioner.

Rör smör och socker poröst. Tillsätt ett ägg i sänder och arbeta smeten väl. Blanda vetemjöl, kakaopulver, bakpulver och salt. Rör ner mjölblandningen varvvis med mjölken och creme fraiche. Skeda smeten i formen och fyll den inte mer än ¾ dels full. Grädda en mindre kaka eller små muffins om det blir smet över. Grädda ca 1 ½ timmar och testa om kakan är färdig i mitten med Nordic Ware´s termometer eller med en sticka.

Låt kakan vila 10 minuter i formen. Håll formen i händerna med en handduk eller med grytlappar och skaka den några gånger tills kakan lossnar. Lägg en tallrik över formen och vänd den. Lyft formen försiktigt från kakan.

Ställ formen tillbaka på kakan och låt den svalna. Observera att gräddningstiden 1 ½ timmar gäller för stora formar. Den blir naturligtvis mindre om mindre formar används. Känns alltid efter på ovansidan om kakan känns färdig och testa med en termometer eller en sticka.

# Recept för Nordic Ware Bakformar

## Romkaka

4 ägg  
4 ½ dl strösocker  
3 msk rom  
rivet skal av 1 citron  
6 ½ dl vetemjöl  
1 ¾ tsk bakpulver  
1 dl mjölk eller grädde  
150 gram smält smör, avsvanat

Sätt ugnen på 160 grader Celsius om ni använder en svart eller mörkgrå form – annars 170 grader. Smörj och mjöla formen enligt separata instruktioner.

Vispa ägg och socker poröst. Tillsätt citron och rom. Blanda vetemjöl och bakpulver och rör ner i äggblandningen växelvis med mjölken. Rör i smöret och skeda över smeten i bakformen. Fyll formen ¾ dels full. Grädda en mindre kaka eller muffins om ni har smet över. Grädda kakan 50-60 minuter. Känn efter med en sticka eller Nordic Ware's termometer om kakan är färdiggräddad i mitten.

Låt kakan vila 10 minuter i formen. Håll formen i händerna med en handduk eller med grytlappar och skaka den några gånger tills kakan lossnar. Lägg en tallrik över formen och vänd den. Lyft formen försiktigt från kakan.

Ställ formen tillbaka på kakan och låt den svalna. Glasera kakan om så önskas med romglasyr: ¾ dl socker, ¾ dl vatten, ¾ dl rom

Koka vatten och socker tills sockret har smält. Låt svalna och blanda sedan i rom. Häll över kakan.

# Recept för Nordic Ware Bakformar

## Kryddäpple Kaka

6 ½ dl vetemjöl  
2 dl ljus muskovado socker (går bra att ersätta med brun farin)  
3 tsk malen kanel  
2 tsk vaniljsocker  
1 ½ tsk bakpulver  
½ tsk bikarbonat  
½ tsk salt  
225 gram mjuk, rumsvarmt smör  
4 ägg  
3 mellanstora äpplen, skalade och skurna i tunna skivor

Sätt ugnen på 160 grader. Smörj formen ordentligt med rumsvarmt smör och en bra pensel. Mjöla formen lätt och skaka bort överflödet.

Häll upp mjöl i en stor skål. Det blir mer exakt när man mäter om man skedar upp mjölet i decilitermått istället för att doppa måttet i påsen. Häll tillbaka överbliven mjöl.

Blanda alla torra ingredienser i en stor skål. Lägg i smöret i små klickar tillsammans med äggen och äppleskivorna. Allt skall blandas samtidigt. Vispa i två minuter med en elvisp på högsta hastighet. Skeda över smeten i en smord och mjölad form och grädda cirka 55 minuter. Testa med en sticka eller en termometer om kakan är färdig i mitten. Låt den stå och vila 10 minuter, skaka lite på formen tills kakan lossnar och vänd sedan kakan upp och ner på ett fat. Lyft försiktigt bort formen. Lägg tillbaka formen och låt kakan kallna.

# Recept för Nordic Ware Bakformar

## Apelsin Polenta Kaka

280 gram smör (rumsvarmt)  
3  $\frac{3}{4}$  dl (350 gram) strösocker  
5 ägg  
1 msk vaniljsocker  
5  $\frac{1}{4}$  dl (290 gram) vetemjöl  
1 dl polenta  
1 tsk bakpulver  
1 msk rivet apelsinskal

Apelsinglasyr:  
 $\frac{3}{4}$  dl färskpressad apelsinjuice  
1  $\frac{1}{2}$  dl strösocker

Sätt ugnen på 160 grader Celsius om ni använder en svart form – annars 170 grader. Smörj och mjöla formen.

Rör smör mjukt med en elvisp. Tillsätt socker och vispa i cirka fem minuter tills blandningen är poröst och luftig. Tillsätt äggen ett i taget. Blanda vetemjöl, polenta, bakpulver och apelsinskal i en skål för sig. Tillsätt till ägg- och sockerblandningen och rör om endast tills allt är blandat.

Skeda över smeten i bakformen och fyll formen  $\frac{3}{4}$  dels full. Dra smeten uppåt kanterna på formen med hjälp av en sked. Slå formen ett par gånger i bänken för att få smeten ordentligt ner i mönstret på formen.

Grädda kakan 50-60 minuter. Känn efter med en sticka eller med Nordic Ware's termometer om kakan är färdiggräddad i mitten. Rör ihop ingredienserna till glasyren under tiden att kakan gräddas.

Låt kakan vila 10 minuter i formen. Håll formen i händerna med en handduk eller med grytlappar och skaka den några gånger tills kakan lossnar. Lägg en tallrik över formen och vänd den. Lyft formen försiktigt från kakan och pensla med apelsinglasyren mest kakan är varm.

# Recept för Nordic Ware Bakformar

## Morotskaka

5 ½ dl (300 gram) vetemjöl  
5 dl (450 gram) strösocker  
2 msk malen kanel  
2 tsk bakpulver  
2 tsk bikarbonat  
7 dl finrivna morotter  
2 ½ dl solrosolja  
4 ägg  
1 dl hackade valnötter (kan uteslutas)

Sätt ugnen på 160 grader Celsius om ni använder en svart form – annars 170 grader. Smörj och mjöla formen.

Blanda all torra ingredienser i en stor skål. Tillsätt morotter, olja och ägg. Vispa på låg hastighet med en elvisp tills alla ingredienser är blandade och vispa sedan ytterligare cirka två minuter på medel hastighet. Rör i valnötterna. Skeda över smeten i bakformen och fyll formen ¾ dels full. Dra smeten uppåt kanterna på formen med hjälp av en sked. Slå formen ett par gånger i bänken för att få smeten ordentligt ner i mönstret på formen.

Grädda kakan 50-60 minuter. Känn efter med en sticka eller med Nordic Ware´s termometer om kakan är färdiggräddad i mitten.

Låt kakan vila 10 minuter i formen. Håll formen i händerna med en handduk eller med grytlappar och skaka den några gånger tills kakan lossnar. Lägg en tallrik över formen och vänd den. Lyft formen försiktigt från kakan.

# Recept för Nordic Ware Bakformar

## Kaffe och Valnötskaka

5 msk instant kaffe  
1 ¼ dl varm mjölk  
300 gram smör (rumstemperatur)  
3 ¾ dl (330 gram) strösocker  
4 ägg  
7 dl (380 gram) vetemjöl  
3 tsk bakpulver  
2 ½ dl hackade valnötter

Sätt ugnen på 160 grader Celsius om ni använder en svart form – annars 170 grader. Smörj och mjöla formen.

Lös kaffet i den varma mjölken och ställ åt sidan. Vispa smör och socker poröst och blanda sedan i äggen. Blanda vetemjöl, valnötter och bakpulver och rör ner i äggblandningen växelvis med mjölken. Skeda över smeten i bakformen. Fyll formen ¾ dels full. Dra smeten uppåt kanterna på formen med hjälp av en sked. Slå formen ett par gånger i bänken för att få smeten ordentligt ner i mönstret på formen.

Grädda kakan 50-60 minuter. Känn efter med en sticka eller med Nordic Ware's termometer om kakan är färdiggräddad i mitten.

Låt kakan vila 10 minuter i formen. Håll formen i händerna med en handduk eller med grytlappar och skaka den några gånger tills kakan lossnar. Lägg en tallrik över formen och vänd den. Lyft formen försiktigt från kakan.

### **Gläsera med en Kaffeglasyr om så önskas:**

Rör 2 tsk instant kaffe i 3 msk varm mjölk. Blanda 5 dl siktad florsocker med 1 msk mjukt smör. Rör i kaffe/mjölkblandningen gradvis till önskad konsistens. Pensla den varma kakan med glasyr och låt kakan kallna.

# Recept för Nordic Ware Bakformar

## Kokoskaka

3 ¼ dl (280 gram) strösocker  
250 gram smör (rumsvarmt)  
4 ägg  
2 ½ dl kokosmjölk  
1 msk vaniljsocker  
7 dl (390 gram) vetemjöl  
2 tsk bakpulver

Sätt ugnen på 160 grader Celsius om ni använder en svart form – annars 170 grader. Smörj och mjöla formen.

Vispa smör och socker poröst. Tillsätt äggen och vispa cirka fem minuter med en elvisp. Tillsätt kokosmjölk tillsammans med mjöl, bakpulver och vaniljsocker. Vispa smeten cirka två minuter. Skeda över smeten i bakformen. Fyll formen ¾ dels full. Dra smeten uppåt kanterna på formen med hjälp av en sked. Slå formen ett par gånger i bänken för att få smeten ordentligt ner i mönstret på formen.

Grädda kakan 50-60 minuter. Känn efter med en sticka eller med Nordic Ware´s termometer om kakan är färdiggräddad i mitten.

Låt kakan vila 10 minuter i formen. Håll formen i händerna med en handduk eller med grytlappar och skaka den några gånger tills kakan lossnar. Lägg en tallrik över formen och vänd den. Lyft formen försiktigt från kakan.



# Recept för Nordic Ware Bakformar

## Mjuk Pepparkaka

250 gram smör, rumstemperatur  
1 ¾ dl/120 gram ljus muskovadosocker  
2 dl/140 gram strösocker  
4 ägg, rumstemperatur  
7 ¼ dl/400 gram vetemjöl  
4 tsk malen kanel  
4 tsk malen ingefära  
1 tsk malen nejlika  
1 tsk bikarbonat  
2 tsk bakpulver  
3 dl gräddfil eller creme fraiche

Värm ugnen till 175 grader Celsius

Vispa smöret 2-3 minuter med en elvisp. Tillsätt sockret och fortsätt att vispa blandningen ytterligare några minuter. Tillsätt äggen ett i taget och sedan tillsätt gräddfilen.

Blanda mjöl, kryddor och bikarbonat i en separat skål. Tillsätt denna blandning i tre omgångar och fortsätt att vispa ytterligare ett par minuter.

Pensla formen med rumsvarmt smör och mjöla den sedan. Prova att använda Idealmjöl i stället för vanligt mjöl. Skaka ur överflödigt mjöl. Skeda över smeten i formen. Fyll formen cirka ¾ full. Ta en slickepott eller stor sked och dra den genom smeten mittemellan utsidan och mitten av formen. Detta gör att mönstret framträder klart och kakan blir inte så upphöjd i mitten.

Knacka sedan formen på en skärbräda eller annat lämpligt underlag några gånger för att få bort eventuella luftbubblor i smeten.

Grädda kakan i mitten av ugnen. Testa kakan noggrant med Nordic Wares termometer eller med en sticka för att kolla om kakan är färdig. När kakan är färdig låt den vila exakt tio minuter i formen. Håll sedan formen i händerna med en handduk och skaka formen flera gånger tills ni hör att kakan släpper. Vänd sedan formen och lyft den försiktigt från kakan.