vinter dager

med inspirasjon og oppskrifter på gode retter til hele måltidsdøgnet

TINE Heia Norge! tine.no/OL



Frokost • Påsmurt • Varme retter • Supper • Varme melkedrikker • Kaker/feiring

TINE®

TINE PARTNER

Frokost

Inspirasjon og oppskrifter til en god start på dagen, som er både raske enkle og skikkelig gode.



YOGHURT&

En god start på dagen med TINE Yoghurt.
Sunt, enkelt og fristende måltid.
Yoghurt& gir store variasjonsmuligheter med baser, tilbehør og topping. Lag en liten buffet eller ferdig forhåndsfylte beger.

Server TINE Yoghurt med dagens tilbehør:
Mandag: Skogsbærblanding og müsli
Tirsdag: Havregryn, blåbær og honning
Onsdag: Mango, TINE Cottage Cheese og hakkede nøtter
Torsdag: Tørkede aprikoser, valnøtter og lønnesirup
Fredag: Müsli og fruktbiter

Visste du at...

...Helsedirektoratet anbefaler oss å spise grove kornprodukter hver dag? Start derfor dagen med müsli, grøt, grovt brød, rundstykker eller knekkebrød.



HAVREGRØT MED DAGENS TILBEHØR

Ca 10 personer

15 dl Tinemelk®
7 ½ dl havregryn, lettkokte
1 ts salt

Kok opp melk og havregryn og la det småkoke under omrøring i noen minutter.
Ha i salt og la grøten koke til ønsket konsistens.

Server grøten med dagens tilbehør, forslag:
- TINE Meierismør, kanel og sukker
- Skogsbærblanding og Kesam® Vanilje
- Tørkede aprikoser, valnøtter og lønnesirup
- Eplesyltetøy, nøtter og kanel
- Blåbær, müsli og honning

Visste du at...

...både melk, ost, yoghurt, egg, kjøtt og fisk inneholder proteiner? Proteiner bidrar som en del av en aktiv hverdag og variert kosthold til å forebygge og bevare muskelmassen.



SMOOTHIEBOWL MED MANGO

En frisk og deilig smoothie.
Mango og bringebær er en klassisk kombinasjon og er god som frokost, mellommåltid eller dessert.

Ca 10-15 personer

5 frosne bananer
15 dl Biola® syrnet lettmelk Naturell
10 dl frossen mango
2 ½ dl Sunniva Original Appelsinjuice
2 ½ ss sitronsaft

Topping
1-2 mango
2 ½ ts sitronsaft
20 ss bringebær
5 bananer
Honning
10 ts kokosmasse

Frys banan i skiver over natten.
Kjør Biola®, frossen banan og mango, appelsinjuice og sitronsaft i en blender til en jevn og luftig smoothie.
Skrell og del mango i små terninger og vend med sitronsaft. Del bringebær i to og banan i skiver.
Fordel smoothie i dype skåler og dekorer med mangobiter, bringebær og banan.
Drypp over honning, dryss med kokos og server med en gang.

Påsmurt

BLT MED NORVEGIA®

2 skiver brød, toastet
1/2 tomat
Hjertesalat
2 skiver bacon
2 skiver Norvegia® hotellbrett
2 ringer rødløk
TINE Meierismør



FOCACCIA MED PULLED PORK OG NORVEGIA®

1 focaccia
100 g pulled pork
2 skiver Norvegia® hotelbrett
1 ss BBQ saus
1 ss TINE Rømme
Salat
Tomat
Løk

Bland pulled pork med BBQ saus.





FOCACCIA MED SKINKE OG NORVEGIA®

1 stk focaccia
2 skiver Norvegia® hotellbrett
2 skiver skinke
TINE Meierismør
Salat
Tomat



CIABATTA MED TOMAT OG FERSK MOZZARELLA

1 ciabatta
Salat
1 tomat
30 g Michelangelo fersk Mozzarella
1 ss finhakket løk
6 blader basilikum
Salt
Pepper
Sherryeddik

Varme retter

CLUB MELT MED RIDDER®, FRYD® BRIE, SALAMI OG KYLLING

3 skiver brød
6 skiver Ridder®
1 hardkokt egg i skiver
2 skiver bacon
2 skiver Fryd® Brie
2 tynne skiver tomat
20 g salami
20 g stekt kylling
10 g TINE Meierismør

Smør skivene på utsiden.
Grill de i en riflet grillpanne.
Legg på kylling egg, bacon og Ridder®. Ha på neste skive.
Legg på salami, brie og tynne skiver tomat. Legg på en skive på toppen.
Stikk en grillpinne igjennom toasten.
Stek i ovn ved 160 grader i 5 minutter, eller til osten smelter.



SLAPPFISKTOAST MED MOZZARELLA OG TOMATSALSA

1 skive Briochebrød
40 g Michelangelo fersk Mozzarella
1 fiskekake
1 ss TINE Rømme
1 ts finhakket kapers
1 ts finhakket løk
2 ss tomatsalsa

Del brødet i to og smør på rømme blandet med kapers og løk.
Legg på fiskekake, gjerne delt i to. Fortsett med salsa og tynne skiver mozzarella.
Stek gylden i toastjern eller vaffeljern til osten er smeltet.



VINTERTOAST MED ØSTAVIND®, SALAMI & SYLTET SOPP

2 skiver brød
2 skiver Østavind®
2 skiver salami
2 ss syltet sopp
1 ss Snøfrisk®
1 tynn skive rødløk
1 ts finhakket bladpersille
5 g TINE Meierismør

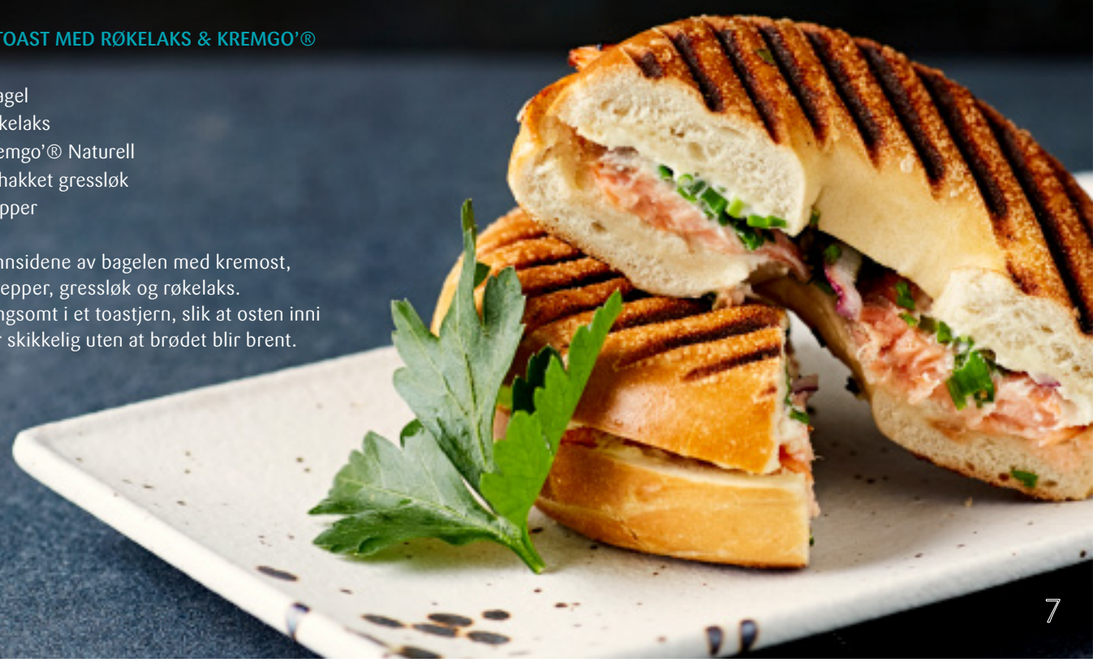
Smør brødskivene på utsiden, smør med Snøfrisk® på innsiden.
Ha på salami, sopp, løk, persille og Østavind®.
Topp med brød og stek i toastjern til osten smelter.



BAGELTOAST MED RØKELAKS & KREMGO'®

1 stk bagel
40 g røkelaks
2 ss Kremgo'® Naturell
2 ss finhakket gressløk
Sort pepper

Smør innsidene av bagelen med kremost, ha på pepper, gressløk og røkelaks.
Stek langsomt i et toastjern, slik at osten inni smelter skikkelig uten at brødet blir brent.







LANGRENNSTOAST

1 stor skive landbrød
100 g stekt kjøttdeig
4 ss pizzasaus
1 ss finhakket løk
Litt finhakket oregano
100 g revet Norvegia®

Legg pizzasaus på skiven. Ha på kjøtt, løk og strø over ost. Stek i ovn ved 160 grader til osten blir gylden.

VAFFEL QUESEDILLA MED BURGER OST

2 tortillalefser
4 skiver TINE Burgerost
2 – 3 ss tomatsalsa
1 ss finhakket rødløk

Smør bunnen med salsa. Ha på løk og ost. Legg en lefse på toppen og stek i vaffeljern til osten er smeltet.
Kan også bruke stekepanne eller toastjern.

Server gjerne med rømme, salsa og guacamole.

PIZZASNURRER

200 g stekt kjøttdeig
300 g TINE Pizzaost Original revet
1 løk
100 g sjampinjong
1 Nå® pizzabunn
2 dl pizzasaus

Rull ut pizzabunnen. Smør på pizzasaus. Ha på ost, løk, brunet kjøttdeig og sjampinjong. Rull dette sammen og del i cirka 10 snurrer.
Legg på bakepapir og ha litt ost på toppen. Stek snurrene i ovn på 180-200 grader i cirka 15 minutter.



PAI MED BACON OG COTTAGE CHEESE

Paibunn i stor form
100 g speltmel
100 g hvetemel
100 g TINE Meierismør, temperert
2 ½ dl TINE Cottage Cheese

Paifyll
6 egg
2 dl Tinemelk®
2 ½ dl TINE Cottage Cheese
½ ts salt
Pepper
70 g spinat
100 g bacon
1 gul løk
150 g Kybos Salatost Naturell
4 vårløk
1 paprika
1–2 dl revet Jarlsberg® eller annen god ost fra TINE

Kjør mel, smør og cottage cheese fort sammen, helst i en food-prosessor, til den kommer sammen til en deig. Kna den ut i en smurt terteform. La deigen hvile i cirka 30 minutter i kjøleskap.
Forstek så bunnen på 225 grader i 10 minutter.
Visp sammen alt til paifyllet. Legg spinat i bunnen av formen. Strø over finkuttet løk, vårløk og paprika.
Fordel fetaost og bacon utover i formen, og hell over den ferdige eggestammen.
Strø over med litt revet ost.
Stekes i ovn i cirka 30 minutter på 225 grader.



OSTEPANNE

10 små poteter
1 rød paprika
½ rødløk
5 sopp
100 g bacon
100 g Norvegia®
Salt og pepper

Kok poteter. Skrell og kutt alt i grove store biter. Stek alt i en stekepanne.
Smak til med salt og pepper.
Ha i en ildfast form. Legg på ost og gratiner i ovn ved 180 grader 5 minutter.

OSTEGRATINERTE NACHOS

1 pose Nachoschips
½ løk
1 boks hermetiske bønner
300 g kyllingkjøtt strimlet eller salatkjøtt
4 grovhakkede tomater
1 rød paprika
1 glass jalapenos
1 potte koriander
1 ss tacokrydder
200 g Norvegia®
3 dl TINE Rømme
2 dl guacamole
1 dl salsa

Stek kylling og grønnsaker i en panne. Ha på krydder og la dette surre litt i pannen.
Legg chips på et fat. Ha på den stekte kyllingen. Topp med jalapenos og Norvegia®.
Gratiner i ovn på 200 grader i 5 minutter, eller til osten smelter og blir gylden.
Topp med rømme, salsa, guacamole og koriander.



OMELETT

3 egg
1 dl Tinemelk®
½ ts salt
¼ ts pepper
60 g Norvegia®
50 g strimlet skinke
1 ss finhakket løk
1 ss finhakket paprika

Slå sammen egg, melk, salt og pepper.
Slå blandingen i en stekepanne og rør til det begynner å stivne.
Ha på ost, skinke og grønnsaker. La det steke til omeletten er nesten stivnet, så bretter du den forsiktig.
Server med en deilig salat.





LASAGNE MED OSTESAUS OG ENKEL SALAT

800 g kvernet oksekjøtt
8 pastaplater
1 gul løk
2 fedd hvitløk
2 gulrøtter
2 stilker selleri
2 bokser hakket tomat
2 dl vann
1 kvast basilikum
Salt
Pepper
200 g Jarlsberg®

Ostesaus
30 g TINE Meierismør
30 g hvetemel
4 ½ dl Tinemelk®
150 g revet Jarlsberg®
Salt
Pepper

Grønn salat
2 hjertesalat
1 ss balsamico sirup
2 ss olivenolje
2 ss revet Jarlsberg®

Kutt løk, gulrøtter, selleri i terninger og finhakk hvitløk. Stek kjøttet i en panne på høy varme, krydre med salt og pepper. Tilsett grønnsaksterningene, tomat og vann, kok i 10 minutter. Ha i hakket basilikum på slutten av koketiden.

Ostesaus
Smelt smør i en kjele, rør inn mel og spe på med melk, rør godt. Småkok i 5 minutter og smak til med salt og pepper. Rør inn parmesan. Legg lagvis kjøttsaus, pastaplater og ostesaus i en ildfast form og topp med revet ost.

Grønn salat
Ta av stilker og vask salaten godt. Vend den inn med olivenolje, balsamico og Jarlsberg®.

MAKARONI MED OSTESAUS

300 g makaroni
30 g TINE Meierismør
30 g hvetemel
5 dl Tinemelk®
100 g revet Jarlsberg®
2 ss olivenolje
Salt
Pepper

Kok pastaen mør i en kjele med lettsaltet vann. Smelt smør i en kjele. Rør inn mel og spe på med melk. Rør godt. Småkok i 5 minutter og smak til med salt og pepper. Rør inn Jarlsberg®. Vend pastaen i sausen og topp med revet Jarlsberg® og olivenolje.

Supper

Suppe er enkelt og raskt å lage i en hektisk hverdag.
Kan serveres til lunsj, middag eller som et mellommåltid.
En god og varm suppe smaker godt på kalde vinterdager.



POTET- OG SPINATSUPPE MED TORSK, BACON OG HARDKOKT EGG

Ca 4-5 personer

250 g poteter
1 purreløk
2 fedd hvitløk
2 sjalottløk
6 dl fiskekraft eller vann
2 dl Timemelk®
2 dl TINE Kremfløte
2 ss TINE Crème Fraîche
2 ss TINE Meierismør
200 g vasket spinatblader
Salt
Hvit pepper
4 egg
400 g torsk
Bacon

Rens og finhakk hvitløk og sjalottløk og del purre i biter. Ha det i en gryte og fres det i smøret. Skrell og del potetene i biter. Ha potet, fiskekraft, melk og fløte i gryta, og kok til potetene er møre. Kjør alt i en blender eller med stavmikser og smak til med crème fraîche, salt og pepper. Kok suppen opp sammen med spinat, og kjør det med en stavmikser.
Kok egg i 7 minutter, og kjøl de raskt ned. Skrell eggene. Porsjoner eller biter av torsk legges på et stekebrett kledd med bakepapir. Ha på salt og pepper. Bak i ovn på 120 grader i cirka 7 minutter. Sprøstek terninger av bacon.
Server potet- og spinatsuppe toppet med torsk, bacon og et halvt egg.
Tips! Det er veldig godt å knuse over litt Sørlandschips på toppen av suppen og eventuelt erstatte sprøstekt bacon.

GRØNN ERTESUPPE MED SPRØTT BACON OG JARLSBERG®CHIPS

Ca 10 personer

800 g grønne frosne erter
10 sjalottløk
1 ½ l kraft (f.eks kalv eller grønnsak)
5 dl TINE Kremfløte
1 1/2 l Tinemelk®
350 g TINE Meierismør
Salt og pepper
Bacon
Revet Jarlsberg®

Stek sjalottløk i litt smør. Tilsett væsken og kok opp. Tilsett ertene og la det koke i cirka 5 minutter. Kjør blandingen i en blender eller med stavmikser, til en glatt suppe. Smak til med salt og rør inn resten av smøret. Sprøstek strimlet bacon.

Jarlsbergchips
Varm stekeovn til 200 grader.
Dekk et stekebrett med bakepapir og legg små ”hauger” med ost med et par cm avstand på stekebrettet.
Stek på midterste rille i 5-7 minutter til osten smelter, blir gyllen og sprø.
Avkjøl på rist.
Smaker best nylaget.

GULROT- OG INGEFÆRSUPPE

Ca 4-5 personer

2 sjalottløk
½ rød chili
1 stk sitrongress
1 limeblad
2 ss revet ingefær
10 store gulerøtter
Vann
2 dl TINE Kremfløte
1 dl kokosmelk
100 g TINE Meierismør
Solsikkeolje (til steking)
Saften av 2 lime
Salg og pepper
1 grønn chili
1 potte koriander
4 ss Snøfrisk® naturell

Rens og grovhakk sjalottløk. Kutt den røde chilien i skiver og knus sitrongresset. Kutt ingefær og gulrot i passelige biter. Fres alle grønsakene godt i solsikkeolje, pass på at de ikke blir brune. Ha i vann, fløte og kokosmelk så det dekker grønsakene. Ha i limeblad. Kok til gulrøttene er møre. Sil og ta ut sitrongresset og limebladet. Kjør grønnsakene i en blender eller med stavmikser, til en glatt suppe mens du sper på med væsken og smør kuttet i terninger. Pass på å ikke ha i all væsken med en gang, så du ikke risikerer å få en for tynn suppe. Smak til med limesaft, salt og pepper.
Skjær grønn chili i tynne skiver og finhakk koriander. Pisk Snøfrisk® luftig. Ha suppe i porsjonsskåler, topp med 1 skje med Snøfrisk® og et dryss med koriander og grønn chili.

BLOMKÅLSUPPE

Ca 4-5 personer

1 blomkål
2 sjalottløk
2 ss TINE Meierismør
3 ss solsikkeolje
2 dl grønnsaksbuljong eller vann
6 dl Tinemelk®
2 dl TINE Kremfløte
2 ss TINE Crème Fraîche
Salt og pepper
Muskatnøtt

Helbakt blomkål
1 blomkål
40 g temperert TINE Meierismør
Maldonsalt
Pepper

Baconsmør
200 g bacon
5 ss TINE Meierismør

Rens og finhakk sjalottløk. Kutt blomkål i grove biter, fres løk og blomkål forsiktig i en blanding av olje og smør i cirka 5 minutter. Ha i buljong, melk og fløte og kok til blomkålen blir mør, cirka 25 minutter. Kjør det i en blender eller med stavmikser til en fløyelsmyk suppe. Ha i crème fraîche. Smak til med salt, pepper og malt muskatt.

Helbakt blomkål
Fjern de grønne bladene på blomkålen, og gni den inn med smør. Ha på Maldonsalt og pepper. Bak blomkålen i ovnen på 180 grader til den er ferdig, cirka 30 minutter. Skru opp ovnen til 210 grader, og la den stå i ytterligere 5-10 minutter, så den blir gyllen og fin utenpå.

Baconsmør
Kutt bacon i tynne strimler og stek det sprøtt. Skru ned temperaturen og ha i smøret. Klart til servering.
Suppen serveres og toppes med biter av helbakt blomkål og baconsmør. Ha gjerne en skiver fersk brød ved siden av med TINE Meierismør.

CHILI CON CARNE - SUPPE, MED OST OG RØMME

Ca 10 personer

650 g strimlet kjøtt eller karbonadedeig
3 fedd hvitløk
4 ss olje
2 ts malt spisskum
2 ts malt koriander frø
1 ss paprikapulver
1 ts tørket oregano
¼ ts malt nellik
2,5 ts chilipulver
Salt og pepper
2 ss rødvinsedikk
2 ss tomatpuré
1 boks hermetiske tomater
2 liter kraft/buljong
1 ½ rød chili
1 1/2 jalapenopepper
1 1/2 ts brunt sukker
1 1/2 boks røde eller hvite bønner

Del kjøtt i strimler. Finhakk løk og hvitløk. Stek kjøttet eller kjøttdeigen i olje, og ha over i en gryte. Fres løk og hvitløk og ha over i gryten. Bland sammen krydder og tilsett i gryten sammen med rødvinseddik, tomatpuré og hermetiske tomater. Kok opp. Tilsett kraft/buljong til det står i underkant av kjøttet og la det koke i 30-40 minutter til kjøttet er mørt. Del chili i biter og tilsett etter cirka 15 minutter. Tilsett bønner og la de trekke med de siste 10-15 minuttene. Smak til med salt og sukker.
Serveres rykende varm og toppes med TINE Rømme, revet TINE ost og tortillachips.



Varme melkedrikker

Varme melkedrikker smaker deilig i vinterkulda. Litt kaffe, sjokolade og mye melk er manges favoritter.



CAPPUCCINO

2 dl kald Tinemelk®
Enkel espresso
Strø (kanel, sjokolade osv.)

18 cl kopp

Fyll muggen med melk samtidig som du lager en espresso. Steam melken tykk. Hell den tykke melken forsiktig over espressoen. Sikt midt i koppen, da vil du få en klar brun ring rundt koppens ytterkant. Strø på toppen.

CAFFE MOCCA

2 dl kald Tinemelk®
Enkel espresso
Sjokoladesaus
Raspet sjokolade eller kakaopulver

36 cl latte glass/kopp

Sammen tilberedning som til caffe latte, men i denne drikken skal vi ha tre skiller. Fyll glasset/koppen med melk og 2-3 cm skum. Hell sjokoladesausen forsiktig gjennom skummet og melken slik at den legger seg på bunnet av glasset. Hell så espressoen forsiktig gjennom skummet slik at espressoen danner et skille mellom skum og melk. Dryss raspet sjokolade eller kakaopulver på toppen som garnityr.

CAFFE LATTE

2 dl kald Tinemelk®
Enkel espresso

36 cl latte glass/kopp

Fyll muggen med melk samtidig som du lager espresso i målbeger. Steam melken i en kombinasjon av varming og skumming. Fyll glasset/koppen ¾ fullt med melk og hell i espressoen og topp med 2-3 cm skum.



VARM SJOKOLADE

2 ½ dl Tinemelk®
25 g sjokolade

Varm melk opp under omrøring. Trekk kjelen til side og tilsett grovhakket sjokolade. Rør rundt til sjokoladen har smeltet inn i melken. La sjokoladedrikken trekke i et par minutter slik at all den gode smaken kommer frem.
Serveres i kopp og toppes med krem, en kule vaniljeis eller litt Soft-is og litt hakket sjokolade og/eller marshmellows

VARM SJOKOLADE MED MYNTE

2 ½ dl Tinemelk®
25 g sjokolade
¼ bunt fersk mynte

Varm melk i kjele og kok opp under omrøring. Trekk kjelen til side og tilsett grovhakket sjokolade. Rør rundt til sjokoladen har smeltet inn i melken. Knyt mynte sammen til en bunt. Legg myntebunten i den varme sjokoladen og la trekke i 5 minutter slik at den gode myntesmaken kommer frem. Ta ut mynten og serveres med krem på toppen og litt hakket sjokolade.

VARM SJOKOLADE MED CHILI

2 ½ dl Tinemelk®
25 g sjokolade
¼ rød chili

Varm melk og chili i kjele og kok opp under omrøring. Trekk kjelen til side og tilsett grovhakket sjokolade. Rør rundt til sjokoladen har smeltet inn i melken. La sjokoladedrikken trekke i et par minutter slik at all den gode smaken kommer frem. Sil sjokoladedrikken før servering.
Serveres i kopp og toppes gjerne med krem og litt hakket sjokolade

Tips! Et alternativ til chili eller sammen med chili kan du tilsette ½ kanalstang eller ¼ ts revet fersk ingefær.

Når vi skal feire

BANANKAKE MED MANGOBITER

900 g bananer, skrelt og kuttet i biter
300 g mangobiter
900 g sukker
270 g TINE Meierismør, smeltet
270 g olivenolje
8 egg
900 g hvetemel
45 g bakepulver

Varm ovnen til 180 grader.
Bland bananer og mango med sukker i en kjøkkenmaskin med grind.
Etter 4-6 minutter, tilsett egg langsomt.
Olje og smør tilsettes i en tynn stråle.
Tilslutt tilsett mel som er blandet med bakepulver.
Fylles i kakeformer og stekes ved 180 grader i 30-40 minutter.
Etter steking, pensles kaken med kokt aprikossyltetøy (kan sløyfes).

Kaken kan fryses og tines etter behov.
Den er best når den er romtemperert.



PANNEKAKE MED BANAN OG JACKFRUIT-KREM

300 g hvetemel
½ ts salt
600 g Tinemelk®
3 ss TINE Meierismør, smeltet til røren
3 egg, helst romtemperert

3 ss TINE Meierismør

Bland mel med salt.
Tilsett halve melkemengden.
Rør godt.
Tilsett egg og resten av melka.
Tilsett smeltet smør.
La røren hvile kaldt i en halv time.
Stek pannekakene i smør.

Banan- og Jackfruitkrem
250 g banan
Saft fra en ¼ del sitron
2 blad gelatin
100 g pisket TINE Kremfløte
1 eggehvite
25 g sukker
50 g Jackfruit

Kutt banan i små biter og bland med sitronsaft.
Bløtlegg gelatinen i kaldt vann.
Pisk eggehvite og sukker stivt.
Press ut vannet fra gelatin og smelt.
Bland sammen med litt krem før du vender inn gelatinmassen i kremen.
Tilsett banan og Jackfruit.
Vend inn pisket krem.

Fordel kremen på ferdig stekte pannekaker, og rull sammen.
Dryss over litt melis. Server.

Tips! Pannekakene kan gjerne serveres med sirup eller sjokoladesaus.



KRYDDERKAKE MED PISKET CRÈME FRAÎCHE

225 g vann
95 g sukker
225 g honning
225 g hvetemel
1 g bakepulver
3 g krydderblanding
15 g natron
8 g sitron sest
8 g appelsin sest
8 g lime sest
1 g salt
6 g anis
140 g TINE Meierismør, smeltet

Bland krydder, sukker, honning og vann.
Kok opp. Avkjøl. Sikt over blandet tørre ingredienser.
Tilsett avkjølt smør. Rør uten pisk.
Settes kjøl over natten.
Dagen etterpå, eller ved behov, stekes kaken i ovn ved 165 grader i 40 minutter.
Etter steking kan kaken pensles med sukkerlake eller eplejuice – ikke fra konsentrat.
Avkjøl.

Crème fraîchekrem
3 dl TINE Crème Fraîche
2 ss vaniljesukker
1 ½ dl TINE Seterrømme

Pisk crème fraîche stivt med litt vaniljesukker og en klatt med seterrømme.
Sprøytes på oppdelt kakebiter.



BLØTKAKE MED VANILJE- & KREMFYLL

Sukkerbrød
5 egg
1 ½ dl sukker
2 ½ dl hvetemel
1 ts bakepulver

Sett ovnen på 160 grader.
Lag sukkerbrød ved å piske egg og sukker til stiv eggedosis.
Sikt sammen mel og bakepulver og vend forsiktig inn i røren.
Hell røren i en smurt og melet springform på 22-24 centimeter i diameter og stek nederst i ovnen i cirka 40 minutter eller til gjennomstekt.
Hvelv formen over på en rist og la stå opp ned til kaken er avkjølt.
Fjern formen og del kaken i tre lag på langs.

4 ss Tinemelk®
2 dl bringebærsyltetøy
10 dl Piano Vaniljekrem eller TINE Bakefast vaniljekrem
4 bananer
10 dl TINE Kremfløte
2 ts Sukker
Jordbær, blåbær, bringebær og pikekyss

Dynk sukkerbrødet med melk.
Legg en del på et fat, spre halvparten av bringebærsyltetøyet utover.
Pisk kremfløte og bland halvparten sammen med vaniljekremen og ha på kaken.
Legg skiver av banan på toppen.
Legg en del sukkerbrød på toppen og gjenta lagene med bringebærsyltetøy, vaniljekrem og bananskiver. Topp med sukkerbrød.
Fordel resten av den piskede kremfløten utover kaken.
Pynt med jordbær, blåbær, bringebær og pikekyss.
Så er det bare å nyte!







TINE PARTNER

www.tinehandel.no
www.facebook.com/tinepartner