

Kärleksmums

Ingredienser

Kaka

- 225 g smör
- 2 dl mjölk
- 4 ägg
- 4 dl strösocker
- 6 dl vetemjöl
- 4 tsk bakpulver
- 4 msk kakao
- 2 tsk vaniljsocker

Glasyr

- 75 g smör
- 0,75 dl kaffe
- 5 dl florsocker
- 3 msk kakao

Topping

- Kokosflingor

Allergener

- ☒ Gluten (vetemjöl)
- ☒ Mjök (smör, mjök)
- ☒ Ägg

Förvaring

Förvaras övertäckt i rumstemperatur eller kylskåp. Hållbar cirka 3–5 dagar.

Servering

Serveras i rumstemperatur.

Övrig information

Produkten bakas enligt detta recept. För fullständig allergeninformation hänvisas till respektive ingrediensförpackning.

Senast uppdaterad

2026-06-09

Kladdkaka i långpanna (ca 30 × 40 cm)

Ingredienser

- 300 g smör
- 6 ägg
- 6 dl strösocker
- 3 dl farinsocker
- 3 dl vetemjöl
- 1,5 dl kakao
- 2 tsk vaniljsocker
- 1 tsk salt
- Florsocker (garnering)

Allergener

- ☒ Gluten (vetemjöl)
- ☒ Mjolk (smör)
- ☒ Ägg

Förvaring

Förvaras övertäckt i kylskåp. Hållbar cirka 4–5 dagar.

Kan även frysas in. Hållbar i frys cirka 2–3 månader. Tina i kylskåp eller rumstemperatur före servering.

Servering

Serveras rumstempererad eller lätt kyld.

Övrig information

Produkten bakas enligt detta recept. För fullständig allergeninformation hänvisas till respektive ingrediensförpackning.

Senast uppdaterad

2026-06-09

Sommarkaka (Pitekaka)

Ingredienser

Kaka

- 100 g smör
- 1 ägg
- 3 dl strösocker
- 3 dl mjölk
- 7 dl vetemjöl
- 4 tsk bakpulver
- 4 tsk vaniljsocker

Topping

- 250 g smör
- 2 dl strösocker
- 5 dl havregryn
- 1,5 msk kanel

Allergener

☒ Gluten (vetemjöl, havregryn*)

☒ Mjolk (smör, mjölk)

☒ Ägg

* Havre är naturligt glutenfritt men kan innehålla spår av gluten om inte glutenfria havregryn används.

Förvaring

Förvaras övertäckt i rumstemperatur 2–3 dagar eller i kylskåp upp till 5 dagar.

Kan även frysas in. Hållbar i frys cirka 2–3 månader.

Servering

Serveras i rumstemperatur.

Övrig information

Produkten bakas enligt detta recept. För fullständig allergeninformation hänvisas till respektive ingrediensförpackning.

Senast uppdaterad

2026-06-09

Silviakaka

Ingredienser

Kaka

- 4 ägg
- 4 dl strösocker
- 4 dl vetemjöl
- 2 tsk bakpulver
- 2 dl vatten

Glasyr

- 250 g smör
- 2,5 dl strösocker
- 1,5 msk vaniljsocker
- 3 äggulor

Garnering

- 1 dl kokos

Allergener

- ☒ Gluten (vetemjöl)
- ☒ Mjök (smör)
- ☒ Ägg

Förvaring

Förvaras övertäckt i kylskåp. Hållbar cirka 3–4 dagar. Kan även frysas in. Hållbar i frys cirka 2–3 månader.

Servering

Serveras i rumstemperatur.

Övrig information

Produkten bakas enligt detta recept. För fullständig allergeninformation hänvisas till respektive ingrediensförpackning.

Senast uppdaterad

2026-06-09

Ryttarkaka

Ingredienser

Kladdkaksbotten

- 175 g smör
- 6 dl strösocker
- 4 ägg
- 3 dl vetemjöl
- 1 dl kakao
- 2 krm salt
- 1 krm vaniljpulver

Kokostäcke

- 75 g smör
- 2 dl strösocker
- 1,5 dl vispgrädde
- 1 dl sirap
- 200 g kokosflingor

Allergener

- ☒ Gluten (vetemjöl)
- ☒ Mjolk (smör, vispgrädde)
- ☒ Ägg

Förvaring

Förvaras övertäckt i kylskåp. Hållbar cirka 4–5 dagar.

Kan även frysas in. Hållbar i frys cirka 2–3 månader. Tina i kylskåp eller rumstemperatur före servering.

Servering

Serveras i rumstemperatur.

Övrig information

Produkten bakas enligt detta recept. För fullständig allergeninformation hänvisas till respektive ingrediensförpackning.

Senast uppdaterad

2026-06-09

Morotskaka

Ingredienser

Kaka

- 300 g morötter
- 1 dl farinsocker
- 2 msk malen kanel
- 1 msk malen kardemumma
- 2 tsk malen ingefära
- 6 ägg
- 5 dl strösocker
- 2,5 dl neutral olja
- 1 msk vaniljsocker
- 1 msk bakpulver
- 6 dl vetemjöl

Frosting

- 600 g färskost
- 300 g smör
- 2 tsk vaniljsocker
- 4 dl florsocker
- Rivet skal från 2 lime

Allergener

- ☒ Gluten (vetemjöl)
- ☒ Mjök (färskost, smör)
- ☒ Ägg

Förvaring

Förvaras övertäckt i kylskåp. Hållbar cirka 4–5 dagar.

Kan även frysas in. För bästa resultat fryses kakan utan frosting. Hållbar i frys cirka 2–3 månader.

Servering

Serveras rumstempererad.

Övrig information

Produkten bakas enligt detta recept. För fullständig allergeninformation hänvisas till respektive ingrediensförpackning.

Chokladbollar

Portioner: cirka 24 stora chokladbollar

Ingredienser

- 300 g smör
- 3 dl strösocker
- 3 msk vaniljsocker
- 9 msk kakao
- 9 dl havregryn
- 9 msk kallt starkt kaffe

Garnering

- Kokosflingor, pärlsocker eller strössel

Allergener

☒ Gluten (havregryn*)

☒ Mjök (smör)

* Havre är naturligt glutenfritt men kan innehålla gluten om inte glutenfria havregryn används.

Förvaring

Förvaras övertäckt i kylskåp. Hållbar cirka 5–7 dagar.

Kan även frysas in. Hållbar i frys cirka 2–3 månader.

Servering

Serveras kalla eller lätt kylda.

Övrig information

Produkten bakas enligt detta recept. För fullständig allergeninformation hänvisas till respektive ingrediensförpackning.

Senast uppdaterad

2026-06-09

Kanelbullar

Ingredienser

Vettedeg

- 50 g jäst
- 5 dl mjölk
- 250 g smör
- 2 dl strösocker
- 1 msk malen kanel
- 1 kg vetemjöl
- 1 tsk salt

Kanelfyllning

- 150 g smör
- 1 dl farinsocker
- 1 dl strösocker
- 5 tsk malen kanel
- 2 tsk majsstärkelse
- 1 msk vatten

Pensling

- 1 ägg
- Pärlsocker

Socketlag

- 2 dl vatten
- 1 dl strösocker

Allergener

- ☒ Gluten (vetemjöl)
- ☒ Mjölk (mjölk, smör)
- ☒ Ägg

Förvaring

Förvaras övertäckt i rumstemperatur 1–2 dagar eller i kylskåp upp till 5 dagar.

Kan även frysas in. Hållbar i frys cirka 2–3 månader.

Servering: Serveras rumstempererade eller lätt uppvärmda.

Övrig information: Produkten bakas enligt detta recept. För fullständig allergeninformation hänvisas till respektive ingrediensförpackning.

Senast uppdaterad 2026-06-09