



Skreyti kökurnar þegar allir eru sofnaðir

Margrét Theodóra Jónsdóttir lærði skreytingalist í Bandaríkjunum þar sem hún var stödd í námi ásamt unnusta sínum. Á þeim tíma var lítið um flóknar kökuskreytingar hér á landi og þegar fjölskyldan flutti aftur heim var stór hluti farangursins ætlaður til kökugerðarlistar. Síðan hefur mikið vatn runnið til sjávar og segir Margrét kökuskreytingarmenningu á Íslandi eiga versluninni Allt í köku mikið að þakka.

TEXTI: ÍRIS HAUKSDÓTTIR
MYNDIR: HÁKON DAVID BJÖRNSSON
FÖRÐUN: HELGA KRISTJÁNS

„Maðurinn minn fór út í doktorsnám og í kjölfarið fékk ég fótboltastyrk svo ég gat farið með honum. Þetta var árið 2005 og ég hafði lokið við eitt ár í jarðfræði hérna heima. Við bjuggum í Atlanta í Georgiu í fimm ár og komum heim þegar elsti sonurinn var tæplega tveggja ára.“

Margrét skrifaði BS-ritgerðina sína með soninn agnarsmáan en skellti sér samhliða því á þrjú kökuskreytingarnámskeið meðan á fæðingarorlofinu stóð. „Kökumeningin úti var allt önnur en ég hafði áður kynnst. Heima á búsetu einstaka húsmæður farnar að fikra sig áfram með smjörkrem en annars var þetta óþekktur heimur. Úti var hins vegar hægt að nálgast miklar veislutertur úti í búð sem hefði þurft að pantastaklega frá bakaríum hér heima. Þegar við fluttum heim eftir fimm ára búsetu í Bandaríkjunum voru eflaust óþarflega margir kassar sem innihéldu einungis kökudót og -form enda hélt ég að þessar voru væru enn ófánlegar á Íslandi. Það sem ég vissi ekki var að á sama tíma voru stelpurnar í Allt í köku að opna búðina sína. Ég held að með þeim hafi orðið algjör sprenging í kökuáhuga á Íslandi.“

ENGAR TVÆR TERTUR EINS

Eftir að heim var komið var orðið fljótt að

berast og Margrét hellti sér svo að segja alfarið í skírnar- og barnaafmælisbakstur fyrir vini og ættingja. Aðsóknin var slík að hún annaðist varla eftirspurn og varð að lokum að segja stopp. „Mér þykir alltaf ákaflega vænt um allar skírnartertturnar sem ég geri en ég legg mikið upp úr því

*„Auðvitað er þetta svolítill
klikkun en þegar ég tek að
mér stórar kökur vil ég helst
taka viku í gerð hennar.
Engar tvær tertur eiga að
mínu mati að vera eins því
þær tákna einstaklingana
sem fá þær.“*

að gera þær persónulegar. Stundum þegar ég hugsa um kökur sem ég hef bakað verður mér um og ó yfir vinnunni sem fór í þær meðan aðrar breytast í skemmtilega minningu um að hafa gert þær.“

Það eru engar ýkjur að Margrét leggi allt í sölurnar þegar kemur að hinni fullkomnu köku því oftast en ekki notar hún litatóna

við að líma perlu á kökurnar sínar og segir hún fönndrið taka marga klukkutíma. „Fólk segist oft ekki þora að skera í kökurnar mínar því vinnan sem liggur í skreytingum hennar fer sjaldnast fram hjá neinum. Auðvitað er þetta svolítill klikkun en þegar ég tek að mér stórar kökur vil ég helst taka viku í gerð hennar. Engar tvær tertur eiga að mínu mati að vera eins því þær tákna einstaklingana sem fá þær. Ég geri allar kökurnar mínar mjög persónulegar og tek mér langan tíma í að hugsa um það hvernig ég vilji útfæra kökurnar. Ég safna myndum af blómum úti í náttúrunni og þegar ég fer erlendis eyði ég miklum tíma í að mynda náttúruna. Þannig læri ég inn á litasamsetningarnar. Ég sé kökur hreinlega í öllum hlutum. Þegar ég fæ verkefni um tertu hugsa ég stöðugt um hana, er bæði vakin og sofin yfir því. Oftast en ekki vakna ég með hugmynd um útlit kökunnar að morgni.“

Margrét segir það erfiðast af öllu að finna réttar litasamsetningar og blanda litina svo henni líki og finnst þeir nákvæmlega réttir. „Ég lendi reglulega í því að hafa eytt dágóðum tíma í að skreyta tertu en finnast litatóninn á kreminu ekki sá sem ég vildi og skef það þá allt aftur af. Manninum mínum og öðrum til mikillar furðu enda snýst þetta oft um litatóna



HIJKLMNOO
PRSTUVYY
PÆÖ

17 18 19 20 21 22

24 25 26 27 28 29

27 28 29 30 31 1

3 4 7 8

KVEDU
D/AM

123456789



„Ég hef fundið það sérstaklega þegar ég geri mjög erfiðar kökur að kannski ætti ég að nýta tímann með þeim í staðinn. En þetta eru mínar gæðastundir og oftast reyni ég að skreyta terturnar mínar þegar allir eru sofnaðir. Það þykir mér skemmtilegast af öllu. Þá kveiki ég á kertum, set góða tónlist á fóninn og fæ mér hvítvínsglas, það er minn tími.“

sem fáir myndu greina nema ég sjálf. Þess vegna verð ég að velja verkefnið vel þrátt fyrir að finnast ofboðslega gaman að gera kökur fyrir aðra, því þetta tekur gríðarlega mikinn tíma frá mér sem ég gæti eytt með fjölskyldunni. Ég hef fundið það sérstaklega þegar ég geri mjög erfiðar kökur að kannski ætti ég frekar að nýta tímann með þeim. En þetta eru mínar gæðastundir og oftast reyni ég að skreyta terturnar mínar þegar allir eru sofnaðir. Það þykir mér skemmtilegast af öllu. Þá kveiki ég á kertum, set góða tónlist á fóninn og fæ mér hvítvínsglas, það er minn tími.“

BETRA AÐ BRAGÐIÐ SÉ GOTT

Margrét samsinnir því brosandi að hún flokkast eflaust sem fullkomnunarinni sem geti að mörgu leyti verið gott í áhugamáli sem þessu. „Það versta við þessa áráttu er að margt getur tekið allt of langan tíma, mun meiri en hann ætti að gera. Ég sé oft smáatriði sem aðrir koma ekki auga á en oft er það punkturinn yfir i-ið sem gerir kökuna fullkomna. Mér finnst mjög mikilvægt að láta ekkert frá mér nema vera hundrað prósent sátt með það.“

Þrátt fyrir að vera vandvirk með meiru hefur Margrét þó ekki farið varhluta af því að gera mistök í tertugerðinni.

„Fyrsta stóra verkefnið mitt var þegar ég var nýflutt heim frá Bandaríkjunum. Ég var kasólétt af miðju stráknum og til stóð að gera hundrað og fimmtíu manna brúðkaupstertu fyrir góða vini. Þá allra stærstu sem ég hef gert fyrr og síðar. Þar sem þetta var frumraun mín var mér ekki kunnugt um mikilvægi þess að kæla kökuna vel áður en hún var ferjuð frá mér yfir í salinn. Til að gera langa sögu stutta fór kakan í klessu í bílnum hjá brúðgumanum á leiðinni sem var hreint út sagt skelfilegt. Við vorum skiljanlega öll miður okkar en sem betur fer voru kökurnar nokkrar og í mismunandi stærðum en aðeins stærsta kakan fór í klessu. Hún var skorin inn í eldhúsi og afhent gestunum á diskum. Bragðið var auðvitað jafngott. Það er nefnilega ekki nóg að kakan sé bara falleg því bragðið leikur auðvitað lykilhlutverki.

Ég vinn mest með smjörkrem en ég elska rjómatertur og í raun allar kökur. Mér finnst rosalega skemmtilegt að prófa mig áfram með mismunandi fyllingar í kökurnar mínar og hugsa ég hafi prófað yfir tuttugu tegundir af smjörkreminni áður en ég náði að finna þá einu réttu sem hentaði mér. Í dag vinn ég nánast eingöngu með smjörkrem en reynsla mín hefur sýnt að flestir skilja sykurmassann

eftir á diskunum sínum. Hann gerir kökurnar vissulega fallegar en mér líkar betur við smjörkreminni.“

TÍSKUBYLGJUR Í TERTUGERÐ EINS OG ÖLLU ÖÐRU

Á bernskuárum sínum eyddi Margrét miklum tíma með móðursystur sínum sem bökðu báðar mikið. Önnur er mikill snillingur í brauðtertugerð meðan hin gerir að sögn Margrétar bestu góðtertu í heimi. „Þessi kaka gerir allt í lífinu betra og ég minnst stundanna þegar ég fékk að sleikja marengsinn af þeytaranum með miklum söknuði. Það var eins og að hafa komist til himnaríkis. Kolla frænka bakaði jafraamt kleinur og ég fékk að taka þátt í því. Þetta eru skemmtilegar minningar. Á grunnskólaárunum stálumst við bróðir minn svo til að baka bollakökur og kókoskúlur þegar mamma var enn í vinnunni og skildum eldhúsið eftir á hvolfi. Oftast rataði bara helmingur uppskriftarinnar í ofninn því við átum deigið beint upp úr skálinni af miklum móð. Mamma átti árbók frá Wilton og við gátum leikið okkur tímunum saman í leiknum: „Hvor finnst þér flottari?“ Þarna byrjaði bakstursáhuginn. Ég rakst á þessar bækur í Bandaríkjunum

„Mér þykir alltaf ákaflega vænt um allar skirnarterturnar sem ég geri en ég legg mikið upp úr því að gera þær persónulegar. Stundum þegar ég hugsa um kökur sem ég hef bakað verður mér um og ó yfir vinnunni sem fór í þær meðan aðrar breytast í skemmtilega minningu um að hafa gert þær.“



mörgum árum síðar og varð að kaupa mér eina. Þetta var upphafið af öllu því tertubrjalæði sem átti eftir að fylgja í kjölfarið. Það er líka svo skemmtilegt að skoða tiskustraumana sem hafa átt sér stað innan kökugerðarheimsins. Það eru tiskubylgjur þar eins og í öðru. Árið 1980 voru brúðartertur til að mynda allar út í blómum og krúsíðullum, en í dag einkennast flottustu terturnar af einfaldleikanum. Botn, krem, botn, krem og helst fersk blóm eða ber ofan á. Í dag finnst mér þessi stíll ákaflega fallegur en eflaust hef ég aðra sögu að segja eftir tíu ár.“

Fyrir um ári síðan bættist þriðji sonurinn í fjölskyldu Margrétar og segist hún elska ofar öllu öðru að vera mamma. „Ég finn ótrúlega pressu frá samfélaginu að drífa mig út á vinnumarkaðinn og senda yngsta soninn til dagmömmu og eins að hætta að vera með hann á brjósti. Ég lít á það sem forréttindi að geta haft hann enn á brjósti og haft hann heima hjá mér. Flestir segja að hann hafi gott af því en eigandi tvo eldri bræður veit ég að hann fær mikla örvun heima. Ég hafði tók á því að vera heima í tvö ár með elsta strákinn okkar en milli miðju stráksins og yngsta

tók ég mastersnámið mitt auk annarra verkefna. Ég er á hálfgerðum tímamótum í dag, ég veit ekki hvort ég á að hella mér af fullum krafti í kökurnar eða hvort ég eigi að fara vinna sem jarðfræðingur eftir að hafa eytt öllum þessum tíma í að mennta mig sem slíka. Það hræðir mig örlítið að þetta yndislega áhugamál sem kökuskreytingarnar eru fyrir mér deyi sem slíkt og verði leiðinlegt ef ég geri þær að fullri vinnu. Framtíðin er því óráðin en eins og staðan er í dag ætla ég að njóta stundarinnar með strákunum mínum og baka fleiri tertur þegar færi gefst.“

A



Möndlukaka með hindberjafyllingu og smjörkreml

~ Forsíðukakan er tvöföld uppskrift

2 bollar hveiti
5 msk. kornsterkja
1 3/4 bolli sykur
4 tsk. lyftiduft
1 tsk. salt
6 stórar eggjahvítur, við stofuhita
1 bolli mjólk, við stofuhita
170 g ósaltað smjör, við stofuhita
2 tsk. möndludropar
1 tsk. vanilludropar

Hitið ofninn í 180°C. Smyrjið tvö 20 cm kökuform vel. Hrærið mjólk, eggjahvítur og möndlu- og vanilludropa vel saman með gaffli. Blandið hveiti, kornsterkju, lyftidufti og salti saman í hrærivél. Skerið smjöríð í litla bita og bætið saman við þurrrefnin. Hrærið saman í eina til tvær mínútur á lágum hraða. Takið ½ bolla úr mjólkurböndunni og setjið til hliðar. Blandið restinni af mjólkinni saman við þurrrefnin. Aukið hraðan í meðalhraða og hrærið í eina mínútur. Blandið restinni af mjólkurböndunni saman við og haldið áfram að hræra í 1 mínútu. Skiptið deiginu jafnt í bökunarformin og bakið í sirka þrjátíu mínútur, eða þar til tannstöngull sem stunginn er í kökuna kemur hreinn upp. Leyfið kökunni að kólna í sirka tíu mínútur í forminu, takið hana þá úr og látið hana kólna að stofuhita áður en smjörkrem er sett á.

HINDBERJAFYLLING

340 g frosin hindber
2/3 bolli vatn
1 bolli sykur
1 msk. sitrónusafi
3 msk. kornsterkja leyst upp í ¼ bolla af vatni
Þeyttur rjómi

Sjóðið saman frosin hindber, vatn, sykur og sitrónusafa. Látið malla þar til hindberin hafa öll brotnað niður, í sirka korter. Sigið safann frá í fínu sigti og hitið hann upp aftur. Bætið kornsterkjublöndunni saman við og hrærið stöðugt í. Náið upp suðu og látið malla áfram í fimm mínútur. Setjið sultana í skál og kælið í ísskáp í nokkrar klst, helst yfir nótt. Hægt er að nota sultuna eina og sér sem fyllingu en það er einnig mjög gott að hræra hluta af henni saman við þeyttan rjóma og setja á milli kökubotnanna.

SMJÖRKREM

1 bolli smjör
1 bolli smjör, við stofuhita
8 bollar flórsykur, 2 pakkar
½ tsk. salt
1 msk. meringue duft, má sleppa
1 ½ tsk. vanilludropar
1 tsk. möndludropar
½ bolli mjólk eða rjómi

Þeytið saman smjör og shortening þar til blandan verður létt og ljós, um það bil í tíu mínútur á fullum hraða. Sigið saman flórsykur, salt og meringue duft. Bætið þurrrefnunum og mjólk út í til skiptis. Bætið dropunum saman við í lokin og smakkið kremið til.

Sælkerabrownies með karamellu og kókos

150 g hveiti
1/2 tsk. lyftiduft
salt á hnífsoðdi
175 g hvítt súkkulaði, saxað
90 g sykur
115 g smjör
2 stór egg
1 tsk. vanilludropar
175 g súkkulaðibitar, saxað

OFAN Á

100 - 150 gr suðusúkkulaði, saxað

130 g karamellur
200 g sætur kókos
rjómi til að bræða með karamellunni

Hitið ofninn í 180°C og smyrjið ca 23 cm smelluform.

Sigið þurrrefnin saman og setjið til hliðar.

Hvítt súkkulaði, sykur og smjör er brætt saman yfir vatnsbaði. Leyfið blöndunni að kólna aðeins og hrærið þá eggjunum og vanillunni saman við. Bætið næst

þurrrefnunum út í og blandið vel saman. Bætið súkkulaðibitunum í deigið í lokin. Smyrkið deiginu jafnt í kökufromið og bakið í sirka tuttugu mínútur.

Takið kökuna úr ofninum og setjið saxað suðusúkkulaðið strax ofan á kökuna, passið að setja það þó ekki alveg við formið og setjið kökuna aftur inn í ofn í eina mínútu.

Takið kökuna út og smyrjið súkkulaðinu jafnt yfir kökuna.

Á meðan kakan er að bakast er gott að byrja á karamellunni.

Bræðið karamellurnar yfir vatnsbaði, gott er að bæta einni og einni tsk af rjóma út í til að þynna karamelluna. Brúnið kókosinn létt á pönnu og blandið honum síðan saman við brædda karamelluna. Dreifið yfir kökuna. Leyfið kökunni að kólna í þrjátíu mínútur á grind og síðan í minnst klst í kæli áður en hún er borin fram.



Sælkerabrownies með macadamiahnetum

Grunnurinn að þessari uppskrift er sá sami en toppurinn mismunandi. Sjá leiðbeiningar fyrir ofan.

Dreifið macadamiahnetunum yfir mjólkursúkkulaðið og þrýstið þeim aðeins inn í það. Leyfið kökunni að kólna í þrjátíu mínútur á grind og síðan í minnst klst í kæli áður en hún er borin fram.

