



LINDA LOMELINO
multi-
TALENTET

HUN HAR METTET 550 SULTNE GRUVEARBEIDERE MED SINE FASTELAVNSBOLLER OG HAR TUSENVIS AV FØLGERE PÅ SOSIALE MEDIER. NÅR LINDA LOMELINO LANSERER SIN TREDJE KAKEBOK I HØST, LAGER HUN SELVFØLGELIG MUSIKK OG FILM TIL DEN.

TEKST **EMMA TH. HANSEN** FOTO **LINDA LOMELINO**



NAVN: Linda Lomelino (29)

BOR: Halmstad, Sverige.

FAMILIE: Forlovet med Christian.

YRKE: Kakebokforfatter, blogger, fotograf, stylist og musiker.

BAKGRUNN: Har studert fotografi, engelsk og filmvitenskap på Høgskolen i Halmstad og startet i 2009 bloggen *Call me cupcake* som har flere hundre tusen visninger hver måned og er en av Sveriges mest populære kakeblogger. Hun har hittil gitt ut tre bøker som er oversatt til flere språk: *Lomelinos tårter* (2012), *Lomelinos glass* (2013) og *Sweet food & Photography* (2014). Hun jobber nå fulltid som frilanser, men har tidligere arbeidet som butikkselger hos Hennes & Mauritz både i Oslo og Halmstad.

AKTUELL MED:

Ny kakebok, *Sweet food & Photography* (Bonnier Fakta).



DET HELE BEGYNTE MED en liten cupcake til farens fødselsdag i 2009. Fem år og tre kakebøker senere er bloggen *Call me cupcake* en av Sveriges mest besøkte. Fotografen, forfatteren og musikeren Linda Lomelino har gjort høye kaker til et levebrød - og Hennes & Mauritz i Halmstad har mistet en god kollega.

- Jeg hadde aldri bakt noe særlig før, kun kladdkake et par ganger i året. I 2009 var cupcakes noe nytt. Dekorasjonsbiten fristet meg og jeg syntes en hel kake var for skremmende til å begynne med.

Hun la ut bildet av sin første cupcake på Facebook og fikk god respons. Nå har bloggen hennes tre hundre tusen visninger hver måned, bildene hennes på Instagram får gjerne femten tusen likes på få minutter og mail strømmer inn fra hele verden.

KAKER TIL FOLKET

- Her om dagen fikk jeg en mail fra en dame fra Canada. Hennes jobb var å bake til 550 gruvearbeidere. En dag serverte hun fastelavnsboller etter min oppskrift. Bollene ble slukt på få minutter. Slike mail er kjempemorsomme å få.

Hun snakker rolig og lavmælt der hun sitter sortkledd ved et slitt og godt brukt kafébord på det legendariske konditoriet Skånskan i Halmstad. Under lysekronen, bak gulnede blondegardiner og støvete vinduskarmer kan hun titte ned på Espresso House på andre siden av gaten, der de unge og trendy sitter og drikker sin macchiato i strøkne skinnmøbler. Skånskan er derimot stedet for sølvfarget hår, vakleorne spisestuestoler og grønne fløyelssofaer med ustabil fjæring, men det er i dette vintagemiljøet hun foretrekker å nyte sin kaffe. Med sin sorte lugg og stramme look minner hun fint lite om en svensk tjei på tjueni. Hennes tysk-portugisiske aner er muligens årsaken. Familien Lomelino koste seg heller med kaker enn godis på lørdagskveldene.

- Jeg har alltid følt meg litt annerledes. Mange oppfatter meg nok som litt blyg og forsiktig. Jeg liker å iakttå folk og holder meg gjerne litt i bakgrunnen. Men jeg liker at det jeg gjør står i sentrum.

Hun har studert engelsk, fotografi og filmvitenskap og spiller i elektropopbandet *Death in the Afternoon*. Med kakene fant hun en nisje der alle hennes kreative sider kunne forenes; Linda blogger på engelsk, fotoene hennes er like mye kunst som kaker og hun lager gjerne film og setter musikk til kunstverkene sine.

- Jeg er nok mest fotograf, mens andre mener kanskje jeg er mest baker.

NORDISK MELANKOLI

Hun sverger til naturlig lys fra egen balkong og kjøkkenvindu. Med sitt Canon EOS 5D mark II-kamera blir bilder og små filmsnutter til i hennes og forloveden Christians leilighet. En

sjokoladebriocheboller

Disse bollene får sitt spesielle stripete utseende ved at deigen kjevles og brettes som en butterdeig før den bakes ut.

12 STK

DEIG

20 g fersk gjær
2 1/2 dl melk
2 egg
85 g sukker
600 g hvetemel
1/2 ts salt
100 g romtemperert smør

SJOKOLADEFYLL

100 g mørk sjokolade (70%)
1 1/2 dl sukker
60 g hvetemel
40 g kakao
2 eggehviter
1 1/2 dl melk
En klype salt
50 g smør

DEIG

Smuldre gjæren i en bakebolle. Varm melken til 37 grader (fingervarmt) i en kasserolle. Hell melken over gjæren og rør om til alt er oppløst. Tilsett egg og sukker og rør om. Tilsett mel, salt og smør og elt den sammen til en smidig deig. La deigen heve i en bolle under et kjøkkenhåndkle i cirka to timer til deigen er dobbel så stor.

SJOKOLADEFYLL

Finhakk sjokoladen. Bland sukker, hvetemel, kakao og eggehviter i en skål. Varm melken til kokepunktet og hell den i en tynn stråle over kakaoblandingen under omrøring. Hell alt tilbake til kasserollen og rør til blandingen tykner.

Tilsett salt, smør og den hakkede sjokoladen og rør om til alt har smeltet. Hell alt i en skål og avkjøl. Smør fyllet utover på to ark med plastfolie til to rektangler på ca 20 x 15 cm. Legg over plastfolie og putt i fryseren til alt har stivnet.

BAKE OG STEKE

Hvelv ut deigen på et melete bakebord og knå den til den blir slett og smidig. Del deigen i to. Kjevle ut den ene deigen til et rektangel ca 30 x 21 cm. Legg det frosne sjokoladefyllet på midten av deigrektangelet og rull deigen over fyllet slik at kantene møtes i midten. Klem sammen alle kanter og kjevle ut deigen igjen på langs. Brett inn kantene

og fold sammen deigen til en pakke. Gjør det samme med den andre deighalvdelen. Pakk de sammenbrettede deigene inn i plastfolie og la dem hvile i 20-30 minutter i kjøleskapet. Smør hullene i en muffinsplateform som rommer 12 muffins. Ta ut den ene deighalvdelen og gjenta utkjevlingen og brettingen en gang til. Kjevle ut deigen til et rektangel, cirka 20 x 30 cm. Rull sammen deigen til en lang rull fra langsiden. Skjær 5 cm store biter og legg i muffinsformen. Gjenta det samme med den andre deighalvdelen. Dekk med plastfolie og la deigene heve i 45 minutter. Varm ovnen til 175 grader og stek bollene i 15-20 minutter.

Sjokoladecake med karamellpopcorn

SJOKOLADEBUNN

75 g smør
270 g hvetemel
60 g kakao
1 1/2 ts bakepulver
1 1/2 ts natron
320 g sukker
En klype salt
2 egg
2 1/4 dl melk
1 1/2 dl sterk, varm kaffe
eller kokende vann.

KARAMELLKREM

1 1/2 dl kremfløte
215 g sukker
100 g kaldt smør i terninger
1/2 ts flaksalt

KARAMELLMARENGS-SMØRKREM

4 eggehviter
170 g sukker
250 g romtemperert smør
1 dl karamellkrem

SPRØ POPCORN

Popcorn fra en halv pose micropopcorn
1 dl karamellkrem

SJOKOLADEBUNNER

Smør og strø mel i to bakeformer, ca 15 cm i diameter. Smelt smøret og la det avkjøles. Sikt sammen hvetemel, kakao, bakepulver, natron, sukker og salt i en stor skål. Tilsett egg, melk og kaffe og visp i et par minutter til røren er slett. Fordel røren jevnt i formene og stek bunnene nederst i ovnen på 175 grader i 30-35 minutter (kontroller med en kakepinne at bunnene er ferdigstekte før du tar dem ut.) La bunnene avkjøles litt i formene før du hvelver dem over på en rist for å avkjøle dem helt.

KARAMELLKREM

Varm fløten forsiktig på svak varme i en kasserolle. Den skal ikke koke. Hell sukkeret i en annen kasserolle og varm det opp på middels temperatur til det begynner å smelte ved kantene. Rør forsiktig om til alt sukkeret har smeltet og fått en fin gyllenbrun farge. Bruker du et baketermometer, så skal

sukkeret varmes til 170-175 grader. Tilsett smøret og rør om til det har smeltet. Tilsett den varme fløten forsiktig, litt om gangen, og rør til blandingen er slett. Rør i saltet. Hell alt over i en bolle og la karamellkremen avkjøles i romtemperatur mens du forbereder smørkremen.

KARAMELLMARENGS-SMØRKREM

Ha eggehviten og sukkeret i en ildfast skål eller kasserolle og sett det hele over et kokende vannbad. Pisk med en håndvisp og varm blandingen til 65 grader eller til sukkeret har smeltet. Hell alt i en stor bolle og fortsett å vispe med en elektrisk visp til blandingen har blitt til en hvit og luftig marengsblanding. Visp helt til blandingen er avkjølt. Det tar cirka 10 minutter. Tilsett smøret, litt av gangen. Når alt smøret er tilsatt, visp i ytterligere 3-5 minutter eller til smørkremen henger sammen. Tilsett karamellkremen og visp til en jevn frosting.

SPRØ POPCORN

Bland popcorn og karamellkrem i en skål slik at kremen dekker popcornene. Spre alt utover en bakepaprikledd plate. Stek popcornene på 150 grader i midten av ovnen i cirka 15 minutter. Vend dem av og til. Ta ut platen og avkjøl popcornene.

MONTERING

Del bunnene på midten slik at du får fire bunner. Legg den første bunnen på et kakefat. Smør et jevnt lag med karamellsmørkrem over bunnen. Gjenta dette med tre av bunnene. Legg den siste bunnen øverst med snittsiden ned. Smør et tynt lag med karamellsmørkrem over hele kaken. La den stå i kjøleskapet i cirka 20 minutter, helt til det ytterste laget har stivnet noe. Smør et nytt lag med karamellsmørkrem jevnt over hele kaken. Legg karamellpopcornene på toppen av kaken og hell over mer karamellsaus (om karamellsausen er stivnet helt, må du varme den litt først).

koffert kan fylles med kaker og et Eiffeltårn i miniatyr kan synke ned i mørk sjokolade. I bildene reiser hun ofte i krem, karamell og kirsebær. Hennes stil er annerledes. Noen har kalt den nordisk melan-koli.

- Jeg vil formidle en følelse gjennom bildene mine. Det er mye grønt og rosa. Jeg liker å ha innslag fra naturen.

Linda har spist grønt siden hun var ni år. Verken kjøtt eller fisk står på menyen når hun denne høsten kan feire tjuve år som vegetarianer. Men hun spiser selvsagt egg og smør, kakene krever det. Med disse ingredienser kan hun trylle.

- Jeg er fascinert over hvor mye forskjellig man kan bake med få ingredienser. Man kan gå inn på en blogg og se noe man aldri har sett før. Jeg har bare bakt en brøkdell av det som fins. Man blir litt nerd.

Revet sitronskall og bær pryder ofte fat og fyll. Og sjokolade. Det må til.

- Jeg liker å bake med bær og blir litt betenkt når noen sier at de ikke liker sjokolade.

En tanke går til sjokoladeverkstedet i underetasjen, der praliner og sjokoladetrøffel nå tilberedes bak bindingsverkmurer fra 1700-tallet. Mens Lindas stylede sjokoladekaker har et snev av barokk og romantikk, minner kakene samtidig om moderne byggverk.

SKYSKRAPERKAKER

Den lave, svenske kladdkaken ble utfordret av en høyreist, amerikansk skyskraperkake i regnbuefarger da Linda utga sin første bakebok i 2012. *Lomelinos tårter* inviterte kakefrelste på en tur til himmels i dobbelt forstand.

- Det var et litt nytt og heftig kakeformat. Men det var en sjanse å ta, siden det ikke fantes slike bakeformer å kjøpe på den tiden i Sverige.

Men Linda så straks potensialet i pyntingen. Det ble rom for klatteroser og rennende karamellbeker.

- Man kan pynte på sidene også, ikke bare på toppen. Det blir dessuten fine kakestykker som passer bedre på bildene.

For en selvlært kakebaker fant hun også de praktiske fordelene med slike kaker.

- Høye kaker er mye lettere å håndtere når man skal flytte på dem og skjære dem på midten. Og bunnen sprekker ikke så lett.

Linda hevder hun baker mindre avan-



butterscotch pots de crème

5 dl kremfløte
1 vaniljestang
En klype salt
8 eggeplommer
1 3/4 dl lyst muscovadosukker (hardt pakket i målebegeret)
50 g smør
Evt 1 ss Whisky
25 g hakket mørk sjokolade til pynt
2 dl kremfløte til servering.

Hell fløten i en kasserolle. Snitt vaniljestangen på langs og legg den i kasserollen sammen med saltet. Varm forsiktig på svak varme, det skal ikke koke. Visp eggeplommene lett sammen i en skål. Legg muscovadosukker og smør i en dyp, tykkbunnet kasserolle og kok til sukkeret har smeltet og blandingen er uten klumper. Når det begynner å ryke fra blandingen (pass på at sukkeret ikke blir brent), heller du i den varme vaniljefløten. Vær forsiktig! Det kommer til å koke kraftig og sprute litt! Rør om til karamellblanding er glatt og uten klumper. Hell karamellblanding i en tynn stråle over eggeplommene mens du visper. Hell eggeplommeblandingen over i kasserollen sammen med resten av karamellblanding. Tilsett eventuelt Whisky og sil røren. Kok opp vann i en kasserolle (evt. vannkoker). Sett 8-10 porsjonsformer i en større ildfast form. Fordel røren i formene og fyll den store formen med varmt vann, vannet skal nå halvveis opp på de små formene. Stek på 150 grader i 45-55 minutter. Avkjøl og oppbevar i kjøleskapet. Ta ut formene ca 15 minutter før servering. Riv den mørke sjokoladen og strø den over formene. Pisk kremfløten lett og server den til.



apple fritters

15-20 BITER

1 eple (100 g)
2 1/2 dl hvetemel
1 1/2 ts bakepulver
1/2 ts malt kanel
1 ts salt
1/2 dl sukker
3/4 dl melk
1 egg
5 dl vegetabilsk olje til fritering
(raps, solsikke eller peanøtt)
Melis til pynt

Fjern eplekjernen og hakk eplet i små biter (du trenger ikke fjerne skallet først). Sikt mel, bakepulver, kanel, salt og sukker ned i en skål. Tilsett melk og egg og visp alt til en jevn røre. Rør inn eplebitene. Hell oljen i en tykkbunnet kjele og varm opp til 180 grader. Hell i toppede teskjeer med røre og fritter 2-3 om gangen i 2-3 minutter. Vend dem innimellom slik at de får en jevn farge over det hele. La dem renne av på kjøkkenpapir. Strø over melis og server med det samme.

serte kaker nå enn tidligere. På bok- og matmesser tar hun gjerne med seg sitt signaturlakverk, en sjokolade- og espressokake, som beskrives som ekstra høy, ekstra luftig, ekstra saftig - ekstra alt.

- Den har fulgt meg på mange reiser og folk slåss om å få smake.

Men det er Lindas egen familie som spiser mest av det hun lager. Gjerne med et glass Madeira til.

- Min familie har alltid elsket bakverk. Det er takknemlig å by dem på kaker, for de spiser gjerne to-tre kakestykker hver.

KAKE I POSTKASSEN

Hennes mor har tyske foreldre og hennes far kom til Sverige fra Madeira som ung desertør. Han har aldri våget å besøke hjemlandet igjen. Heller ikke Linda har vært der. Men de har opprettholdt kontakten med familien likevel. Til jul sender de portugisiske tantene kaker i posten til slekten i nord. Kaker som gjerne holder seg i ett år.

- De kaller den for Bolo de mel. Honningkake. Men den er ikke laget med honning, men med en slags mørk sirup. Den ser ut som en sjokoladecake, men inneholder ikke sjokolade. Den er hard på overflaten og man bryter den i biter som et brød før man spiser den.

Oppskriften er hemmelig og kakeeksperten har ennå ikke greid å tyde innholdet. Å spørre etter oppskrift er ifølge faren forbudt. Den mystiske kaken har likevel blitt Lindas favoritt.

- Den har en smak av krydder, er søt og saftig og kan ikke sammenlignes med noe annet.

Kanskje greier hun å knekke koden en dag. Imens baker hun sine egne kaker. Idet hun er i ferd med å lansere sin tredje bakebok, *Sweet Food & Photography*, er en ny på planleggingsstadiet. Samtidig slipper bandet hennes en ny singel. Hun lager dessuten små filmsnutter - til kakene. Filmmusikken er hennes egen. Og hvis man tenker etter, så er det kanskje helt naturlig å sette toner til en Pavlova.

PYNTEPERFEKSJON

Akkurat som en Prima ballerina som terper trinn i det uendelige, har Linda Lomelino usvikelig tro på at bare én ting gjelder: Man må øve.

- I den siste boken har jeg fotografert 70 prosent på nytt. Bildene jeg tok i juni i fjor var ikke så gode da jeg plukket dem fram i juni i år.

Hun vil at bildene skal bli så fine som mulig. Selv om det medfører at man må bake og fotografere alt på nytt.

- En kake kan være så vakker som bare det, men hvis bildet er dårlig ... Jeg har blitt en mye bedre fotograf fordi jeg har øvd.

Man skulle tro at hun da planlegger alt i minste detalj før hun begynner å bake. Men det stemmer visstnok ikke.

- Når jeg baker er det ofte kaos rundt meg. Orden er ikke min greie. Jeg er impulsiv når jeg baker. Ofte tenker jeg ut bildet på forhånd, men av og til er det tvert om. Jeg har akseptert at jeg er litt kaotisk. Det er der kreativiteten kommer fra.

Selv om de høyreste kakene til Linda Lomelino er et resultat av en kaotisk bakeprosess, så ender de opp som perfekte blikkfanger. Man spiser dem først med øynene. ★



ALDRI EN DAG UTEN: Kaffe

MÅ HA I KJØLESKAPET: Egg, melk og smør.

KOMMER ALDRI INN I KJØLESKAPET: Kjøtt.

MINE BAKEINSPIRASJONER: Amerikanske Beth Kirby, www.localmilk.com.

SMAKFULLT BARNDOMSMINNE: Den portugisiske kaken Bolo de mel, som hun hver jul siden barndommen har fått tilsendt i posten fra sine slektninger på Madeira.

LINDAS MATFOTOTIPS:

- ★ Øv opp din evne til å se et bilde. Det gjør man ved å fotografere mye.
- ★ Lær deg hvordan kameraet ditt fungerer. I dag kan man også ta flotte bilder med et mobilkamera, men med et vanlig kamera er det lettere å kontrollere skarphet, dybde og lyset. Lær deg å justere ISO, lukker, blender.
- ★ Ta heller for mange bilder enn for få, gjerne fra ulike vinkler.
- ★ Selvtløser er fint til selvportrett eller hvis du for eksempel skal helle karamellsaus over en kake.
- ★ Bruk dagslyset så mye som mulig. Har du et vindu vendt mot Nord: Gratulerer! Da når lyset aldri helt inn i rommet, noe som er optimalt. Lys fra siden gir mer dybde i bildet. Lys utendørs gir et jevnt lys, men forsøk å fotografere i skygge.
- ★ Tar du nærbilder, så tenk på at man skal kunne se hva bildene forestiller og at maten skal se appetittlig ut.
- ★ Hvis du vil vise høyden på kaken og dekorasjoner, fotografer fra siden. Kaker med krem som ligger på en plate er vakre å fotografere ovenifra.