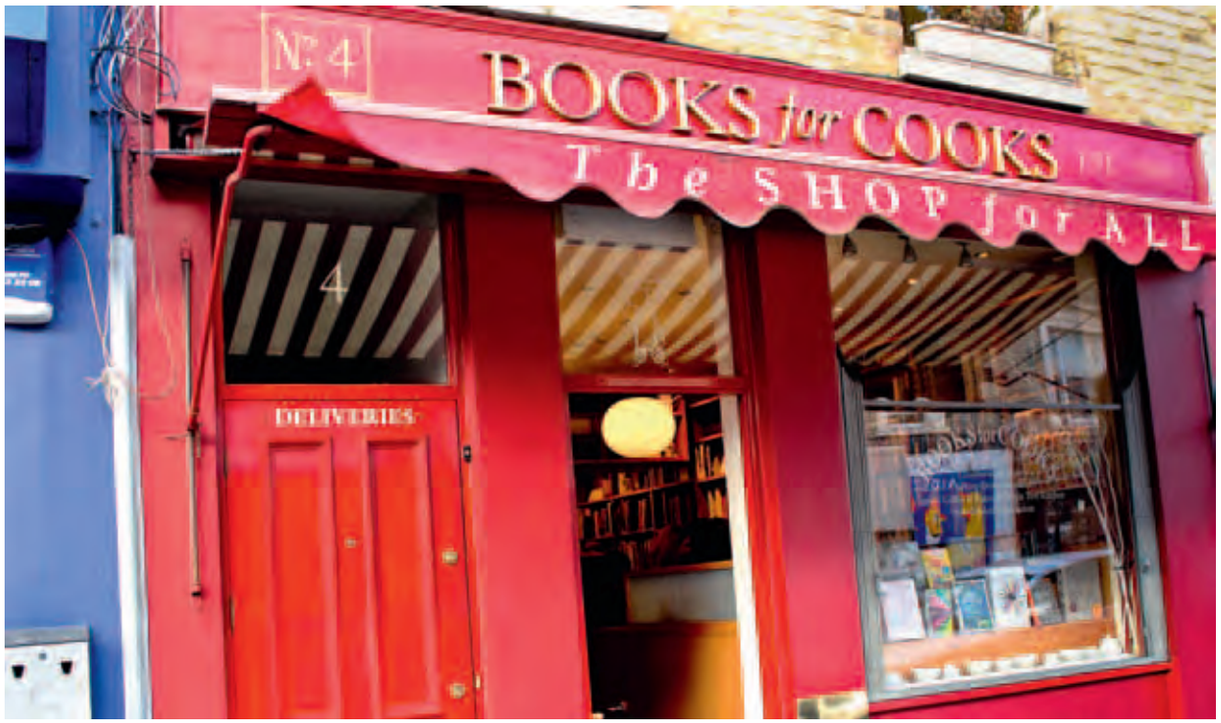
En kakedag i Notting Hill

Vest i London ligger Notting Hill, bydelen med den helt spesielle atmosfæren. Her er små og lave viktorianske hus på rekke og rad, her er inngangsdørene malt i sterke farger, og her finner vi også den originale Hummingbird Bakery.

TEKST OG FOTO Mette Solberg Fjeldheim



Det sjarmerende boligområdet Notting Hill er gjort viden kjent av filmen med samme navn.

Bydelen som for ikke lenge siden var en ghetto, er nå overtatt av berømtheter og unge rike. Og turister. Det er ikke så rart. For den viktorianske bebyggelsen, atmosfæren og Portobello Road Market som arrangeres hver lørdag, er et trekkplaster uten sidestykke. Vi er tre forlagsutsendte på bokmessen, vi har en søndags ettermiddag fri, og vi er på jakt etter et bakeri som står bak en bestselger i Norge.

Vi finner gater fylt med eksklusive småbutikker og *concept stores* som blander mat, klær og interiør. Vi finner også et mekka for vintage-søkende og bokelskere. Brukthandlere ligger tett i tett og tilbyr nedstøvete merkeklær for en rimelig penge. Spesialbokhandlere ser ut til fortsatt å ha livets rett, tross den digitale tidsalder. Om ikke Hugh Grant er å finne bak en blå dør, er det imidlertid enkelt å oppspore hans filmkarakters arbeidssted. Under skiltet til The Travel Bookstore ligger den lille bokhandelen, på andre siden av Books for Cooks. Like om hjørnet er Lutyens & Rubinstein, en mer moderne variant av en toetasjes overfylt bokhandel, med forkjærlighet for skjønnlitteratur.

I Portobello Road finner vi det vi leter etter. Besøkende på markedet om lørdagene kan heller ikke unngå å legge merke til det ytterst lille kakeutsalget, Hummingbird Bakery. For til tross for dets unnselige størrelse er stedet så populært at køen vanligvis går langt utover fortauet og nedover langs veien. Med kun seks sitteplasser innendørs er det vanligvis ikke mulig å sette seg ned her. Når markedet er åpent, er kapasiteten sprengt. Etter at bakeriet åpnet i 2004 har kakene vært så populære at det etter hvert er blitt tre nye Hummingbird Bakery rundt omkring i London.

Men denne søndagen, sent på ettermiddagen, på en tid av året da magnoliaen står i full blomst, og himmelen likevel åpner seg og slipper ned tusenvis av små hvite perler av is, ser det ut til at de fleste har flyktet fra området. Dermed klarer vi å kapre oss et ørlite bord til tre i en trang krok av lokalet. Den vanligvis bugnende disken er nærmest tømt for varer og avslører nok en travel dag. Vi finner noen gjenværende eksemplarer av de berømte *red velvet cupcakes* og de nye populære småkakene *whoppies*. Vi skrider til verks og bestiller hver vår kake på deling. Kaffen er så varm at både tunge og gane får unngjelde. Med tapt smakssans, forfrosne og våte i håret, nyter vi likevel en pause i bakken. Vi blir sittende og titte på det sukkerfargede interiøret, bøkene som står utstilt på en hylle, og sammenligner kakesmaker av små kaloribomber vi ikke klarer å spise opp. Vi er skjønt enige om at like gode kaker kan vi bake selv – naturligvis med hjelp av kokebøkene fra nettopp Hummingbird Bakery. Men atmosfæren er det neppe like enkelt å gjenskape.

Mette Solberg Fjeldheim er markedsansvarlig for Aschehoug Skjønnlitteratur og Dokumentar

London gatelangs

149,–

Englands hovedstad bretter seg ut på et blunk med en guide det ikke finnes maken til!

10 på topp severdigheter, 10 måter å ta pulsen på byen på. Perfekt for en langhelg i byen.

Red Velvet-cupcakes

The Hummingbird Bakery kakeboken

249,–

The Hummingbird Bakery Cupcakes og muffins

99,–

The Hummingbird Bakery Kakedager

299,–

TIL KAKEDEIGEN
120 g usaltet, romtemperert smør
300 g sukker
2 store egg
20 g kakaopulver
0,4 dl rød konditorfarge eller annen matfarge (f.eks. Dr.Oetker)
1 ts vaniljeessens
300 g hvetemel
1 ts salt
2,4 dl kjernemelk (Viking Melk)
1 ss hvitvinseddik
1 ts natron

TIL TOPPINGEN
100 g usaltet, romtemperert smør
600 g melis
250 g kremost med høyt fettinnhold (f.eks. Philadelphia)
Farget strøssel til pynt (valgfritt)

Ett eller to store 12-hulls muffinsbrett

Gir 12–16 cupcakes

Husk å bruke riktig type rød konditorfarge til kakedeigen og kremost med høyt fettinnhold til toppingen. Målene kan dobles hvis du vil gjøre om denne oppskriften til en 20 cm trelags kake.

1. Forvarm ovnen til 190 °C, og ha papirformer i hullene på et muffinsbrett.

2. Kjør smør og sukker hvitt i en kjøkkenmaskin. Tilsett ett egg om gangen, bland godt mellom hvert egg.

3. Bland kakaopulver, konditorfarge og vaniljeessens i en liten bolle. Ha dette over i røren, og bland godt.

4. Sikt mel og salt i en annen bolle, ha det over i kakerøren vekselvis med kjernemelken i to omganger. Bland godt mellom hver gang. Bland vineddik og natron i en bolle for hånd, og ha det over i kakerøren. Bland godt.

5. Fyll formene til de er to tredjedels fulle, og bruk resten av røren til å fylle flere former i et nytt brett. Stek cupcakene i 18–20 minutter, eller til de har en svampaktig konsistens. La cupcakene hvile litt på brettet før du har dem over på rist for avkjøling og påfører toppingen.

6. Bland smør og melis på lav hastighet i kjøkkenmaskinen til en sandaktig konsistens. Tilsett kremost, og bland godt på lav hastighet. Øk til middels hastighet, og kjør til en lett og luftig topping.

7. Påfør 2 spiseskjeer kremosttopping på alle untatt én cupcake, og glatt til med en palettkniv. Avslutt med en dekorativ snurr.

8. Legg den siste cupcaken i en kjøkkenmaskin, og kjør den til smuler. Dryss de røde smulene over toppingen, eller bruk farget strøssel.