



Dan
Sukker

LÅT DIG INSPIRERAS

GOD HEMBAKAD

Jul



**17 RECEPT FYLLDA MED JULSTÄMNING
+ 2 GLASSIGA RECEPT FRÅN KONDITORLANDSLAGET**

Satsa på hembakat till jul, det gör både gott och är väldigt kul!

*Få saker sprider lika mycket glädje
som ett väldoftande julbak.
Att pyssla tillsammans gör gott för
både stämning, själ och smak.*

*Här bjuder vi på ett gäng glimrande
recept som vi hoppas ska smaka.
Du hittar allt från godis och drink,
till dessert och smarrig kaka.*

*Recepten passar alla bagare, stora som små.
Vissa är busenkla, andra på en lite svårare nivå.*

*Att hela familjen kan vara med och stöka är bäst.
Gör gärna egna klappar eller gott att bjuda på när det kommer gäst.*

*Vi hoppas du väljer svenska råvaror så ofta det bara går.
En riktigt stämningsfull och god jul önskar vi du får.*



Polkafudge

Silkeslen fudge med krispigt täcke av polkakross.

Antal: 30 bitar • Tid: ca 1 timme

Ingredienser

3 dl vispgräde
2 dl Dansukker Svenskt Strösocker
1 dl Dansukker Svensk Vit Sirap
2 msk Dansukker Glykossirap
En nypa salt
50 g smör
100 g vit choklad, hackad
Polkakross

Gör så här

1. Klä en form med bakplåtspapper, ca 15x20 cm.
2. Håll ner samtliga ingredienser utom choklad i en tjockbottnad kastrull. Koka till 120°C, rör om då och då.
3. Stäng av plattan och vänd ner chokladen så den smälter.
4. Häll smeten i formen och strö över polkakross.
5. Låt stelna, skär i bitar och förvara i kylskåp.

Glykossirap
gör julkolan
lenare!

Mjuk chokladfudge

Ljuvligt mjuk, mustig
och magiskt god.

Antal: 30 bitar • Tid: ca 1 timme

Ingredienser

3 dl vispgräde
3 dl Dansukker Mörkt Muscovadorörsocker
1 dl Dansukker Svensk Mörk Sirap
50 g smör
2 msk Dansukker Glykossirap
150 g mörk choklad, hackad

Gör så här

1. Klä en form med bakplåtspapper, ca 15x20 cm.
2. Blanda alla ingredienser utom choklad i en tjockbottnad kastrull. Koka till 120°C, rör om då och då.
3. Stäng av plattan och vänd ner chokladen så den smälter.
4. Häll i form och låt stelna. Skär i bitar och förvara i kylskåp.

Dumleklubbor



Julens garanterat godaste pyssel.

Antal: ca 15 st • Tid: ca 40 min

Ingredienser

- 1 dl Dansukker Svenskt Strösocker
- 1 dl grädde
- 1 dl Dansukker Svensk Ljus Sirap
- 2 msk Dansukker Ljust Muscovadorörsocker
- 2 msk Dansukker Glykossirap

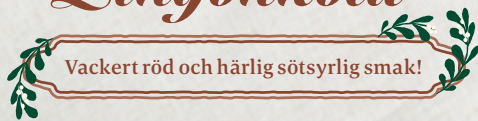
Garnering

- Ca 250 g ljus choklad
- Klubbpinnar
- Mörk choklad att ringla över

Gör så här

1. Förbered ett bakplåtspapper på en plåt eller annan platt yta som får plats i kylan.
2. Blanda samtliga ingredienser till kolan i en tjockbottnad kastrull. Koka kolan till 124°C under omrörning.
3. Låt svalna en aning och häll eller klicka ut smeten på bakplåtspappret. Lägg en pinne på varje klick. Låt svalna i kylan.
4. Smält den ljusa chokladen över vattenbad och häll över i en kopp eller ett glas. Doppa kolaklubborna i chokladen. Ställ in i kylskåp tills klubborna stelnat. Smält mörk choklad och ringla över klubborna. Förvara i kylskåp.

Lingonkola



Vackert röd och härlig sötsyrlig smak!

Antal: ca 30 bitar • Tid: ca 40 min

Ingredienser

- 150 g lingon
- 2 dl Dansukker Svenskt Strösocker
- 1 ½ dl vispgrädde
- ½ dl Dansukker Svensk Ljus Sirap
- 2 msk Dansukker Glykossirap
- 1 nypa salt

Gör så här

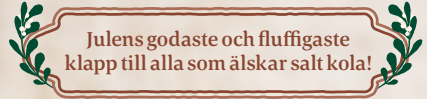
1. Klä en form med bakplåtspapper, ca 15x20 cm. Tina upp lingon och mixa med en stavmixer. Sila lingonen genom en finmaskig sil.
2. Blanda alla ingredienser i en tjockbottnad kastrull. Koka kolan till 123°C. Rör om då och då.
3. Häll upp kolan i formen och låt stelna innan du skär upp den.

Tips!

Pudra kolan med lingonpulver för extra smak.



Marshmallows med salt karamell



Kolasås

½ dl Dansukker Svenskt Strösocker
1 dl vispgrädd
½ dl Dansukker Svensk Ljus Sirap
50 g smör
½ tsk flingsalt

Marshmallows

4 msk majsstärkelse
4 msk Dansukker Florsocker
2 ½ msk gelatinpulver
3 dl vatten
5 dl Dansukker Svenskt Strösocker
2 msk Dansukker Glykossirap
2 äggvitor

Till formen

Matolja

Gör så här

1. Börja med kolasåsen. Blanda socker, grädd, sirap, smör och salt i en kastrull. Koka till såsen tjocknat en aning.
2. Blanda majsstärkelse och florsocker i en skål. Smörj en form ca 20x30 cm med lite matolja. Pudra över lite av florsockerblandningen och skaka ur överflödigt socker.
3. Gelatinblandning: Blanda 1 dl vatten med gelatinpulver i en skål och smält över ett vattenbad. Stäng av plattan när gelatinet är smält och låt skålen stå kvar i det varma vattnet.
4. Sockerlag: Blanda socker, glykos och 2 dl av vattnet i en stor kastrull. Koka sockerlagen till 127°C.
5. Äggvitor: Vispa äggvitorna när sockerlagen når 115°C. Använd gärna hushållsmaskin.
6. Stäng av plattan när sockerlagen når 127°C. Vispa i gelatinblandningen snabbt.
7. Häll socker- och gelatinblandningen i en tunn stråle över de vispade äggvitorna under kraftig vispning. Fortsätt vispa i ca 7-10 min till en blank och fluffig smet.
8. Häll ¾ av kolasåsen i smeten (om såsen har stelnat, värm upp den igen) och vispa ihop.
9. Vänd över smeten i formen. Ta lite olja på fingrarna och bred ut smeten i ett jämnt lager. Ringla över resterande kolasås och skapa ett virvlande mönster med hjälp av en kniv eller sticka.
10. Låt marshmallowsen sätta sig i rumstemperatur i ca 1-2 tim.
11. Skär i önskad form med en oljad kniv. Vänd bitarna i florsockerblandningen (från punkt 1). Skaka av överflödigt socker. Förvara i en försluten plastpåse i kylan.



Fikonmarmelad med muscovadorörsocker



Servera till grönmögelost och njut!

Antal: 1 burk • Tid: ca 30 min

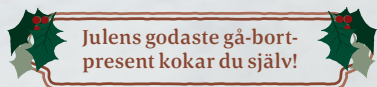
Ingredienser

200 g torkade fikon
1 dl vatten
1 dl Dansukker Mörkt Muscovadorörsocker
1 dl Dansukker Syltsocker

Gör så här

1. Blötlägg fikon i kallt vatten i en skål i 10 min. Skär fikonen i mindre bitar. Lägg fikon, vatten, muscovadorörsocker och syltsocker i en kastrull. Koka i ca 3–4 min.
2. Häll upp marmeladen i en varm och väl rengjord burk. Förslut och förvara svalt.

Grapefruktsmarmelad med kardemumma



Julens godaste gå-bort-present kokar du själv!

Antal: 1 burk • Tid: ca 30 min

Ingredienser

2 grapefrukter
4 dl Dansukker Syltsocker
2 msk färskpressad citronjuice
1 tsk malen kardemumma

Gör så här

1. Skala och filea grapefrukt. Lägg fruktköttet i en tjockbottnad kastrull. Addera resterande ingredienser och låt koka i 5 min. Skumma noga.
2. Ta av marmeladen från plattan och låt den sätta sig något, ca 10 min, innan den hälls upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut och förvara svalt.



Fluffiga saffranspannkakor

Sätt ny färg, smak och fluffighet på helgernas härliga frukostar!

Ingredienser

2 ägg
2 dl mjölk
2 ½ dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
½ g saffran
1 tsk Dansukker Vanilsocker
En nypa salt
½ dl Dansukker Svenskt Strösocker
Smör att steka i

Topping

Dansukker Svensk Ljus Sirap
Hassel nötter, grovhackade
Lingon
Dansukker Florsocker

Gör så här

1. Separera äggulor och äggvitor. Vispa ihop äggulor med mjölk. Tillsätt mjöl, bakpulver, saffran, vaniljsocker och salt. Vispa ihop till en jämn smet.
2. Vispa äggvitor till ett fast skum i en separat skål. Tillsätt socker och vispa till en fast och glansig maräng.
3. Vänd försiktigt ner marängen i smeten i omgångar.
4. Smält lite smör i en stekpanna och klicka ut pannkaksmeten. Stek tills gyllenbruna på båda sidor.
5. Ringla över sirap, toppa med hasselnötter och lingon och avsluta med pudrat florsocker.

Fler toppingtips:
Russin, rostade
mandelspån och
apelsin.



Antal: ca 12 portioner

Tid: ca 2 timmar + 40 min i ugn

Pepparkakslängd



Som en julmaxad vetelängd. Ställ fram och låt gästerna själva dra isär!



Vetedeg

25 g jäst
2 dl mjölk
75 g smör, rumsvarmt
½ dl Dansukker Svensk Vit Sirap
1 tsk kardemumma, nystött
6–7 dl vetemjöl

Fyllning

100 g smör, rumsvarmt
1 dl Dansukker Svensk Brun Farin Strö
2 tsk mald kanel
1 tsk mald nejlika
1 tsk mald kardemumma
1 tsk mald ingefära

Pensling

1 ägg

Gör så här

1. Smula ner jäst i en bunke. Värm mjölk till fingervarmt och håll över jästen och rör om. Rör ner smör, vit sirap och kardemumma. Tillsätt lite mjöl i taget och arbeta tills degen släpper från bunkens kanter. Täck skålen med en bakhanduk och låt jäsa i ca 1 tim.
2. Förbered fyllningen. Vispa smör, farinsocker och kryddor krämigt. Smörj en brödform, ca 30 cm.
3. Stjälp upp degen på ett lätt mjölat bakbord. Kavla ut degen till en rektangel, cirka 0,5 cm tjock. Bred ut fyllningen jämnt över degen. Dela degen i 20 rektanglar genom att skära den i 4 lika breda remsor på längden, och i 5 lika breda remsor tvärs över. Placera bitarna i formen intill varandra och låt jäsa under bakduk i 45 min.
4. Sätt ugnen på 175°C.
5. Pensla brödet med uppvispat ägg. Grädda i ca 35–40 min i nedre delen av ugnen. Ha koll på brödet så att det inte får för mycket färg. Täck i så fall med ugnsfolie.
6. Låt brödet svalna i formen.



Lingonbröd



Rör ihop, häll i en form och grädda!
Julbröd blir inte enklare eller godare än så här.



Ingredienser

3 ½ dl vetemjöl
2 dl grahamsmjöl
1 dl havregryn
1 dl hasselnötter, hela
1 tsk salt
1 tsk bikarbonat
1 tsk bakpulver
5 dl filmjolk
2 dl frysta lingon
1 ½ dl Dansukker Svensk Brödsirap

Gör så här

1. Sätt ugnen på 200°C, över- och undervärme.
2. Smörj en brödform, ca 1 ½ liter.
3. Blanda alla torra ingredienser i en skål.
4. Häll i filmjolk, lingon och sirap och rör till en jämn smet.
5. Häll smeten i formen och grädda i nedre delen av ugnen i ca 1 tim. Håll koll på brödet under tiden. Klä med ugnsfolie om brödet får för mycket färg.
6. Vänd upp på ett galler och låt svalna under bakduk.



Antal: 10 portioner
Tid: 40 min + 4 timmar i kylan

Fudgekaka



Kladdig, fudgig, chokladig och en nypa salt på toppen
 – precis allt du kan önska av en sanslöst god kaka.



Kladdkaka

100 g smör
1 ½ dl mjöl
2 dl Dansukker Svenskt Strösocker
1 dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker
1 tsk Dansukker Vaniljsocker
¾ dl kakao
En nypa salt
2 ägg

Fudgeglasyr

2 dl grädde
1 dl Dansukker Svenskt Strösocker
1 dl Dansukker Svensk Mörk Sirap
2 msk Dansukker Glykossirap
100 g smör
100 g mörk choklad

Garnering

Flingsalt

Gör så här

1. Sätt ugnen på 175°C, över- och undervärme. Klä en form med löstagbar kant, ca 18–20 cm i diameter, med bakplåtspapper.
2. Smält smöret. Blanda alla torra ingredienser i en bunke. Vänd ner smör och ägg i mjölblandningen. Häll smeten i formen och grädda i ca 20–23 min. Låt svalna innan fudgen ska hällas på.
3. Hacka choklad. Blanda mörk sirap, glykos och smör i en kastrull. Låt sjuda i ca 10–12 min (120 °C), tills fudgen tjocknat. Rör om då och då. Ta av från värmen och rör ner chokladen.
4. Rör fudgen slät och låt svalna en aning. Häll fudgen över kakan. Ställ i kylan i minst 4 tim, gärna över natten. Garnera med flingsalt innan servering.



Antal: 8-10 portioner

Tid: ca 1 ½ tim

Citruskaka

Efterrätt och
julpyrning i ett.

Röda
apelsiner
är också
vackert!



Ingredienser

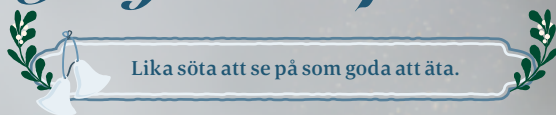
2-3 citrusfrukter, ekologiska
2 dl Dansukker Svensk Vit Sirap
4 ägg
2 ½ dl Dansukker Svenskt Strösocker
150 g smör
2 ½ dl vetemjöl
1 ½ dl mandelmjöl
1 ½ tsk bakpulver
1 tsk Dansukker Vaniljsocker

Gör så här

1. Skölj citrusfrukterna noga. Skiva ca 0,5 cm tjocka skivor. Häll sirap i en panna och lägg i skivorna, låt sjuda i ca 10 min. Låt svalna något.
2. Klä en springform med bakplåtspapper, ca 22 cm i diameter.
3. Sätt ugnen på 175°C. Vispa ägg och socker poröst. Smält smör och blanda det med äggsmeten. Blanda vetemjöl, mandelmjöl, bakpulver och vaniljsocker och vänd försiktigt ner i smeten.
4. Lägg citrusskivorna jämnt över botten av formen. Spara sockerlagen till servering.
5. Häll smeten över citrusskivorna. Grädda i nedre delen av ugnen 40-45 min.
6. Låt kakan vila i några minuter innan du vänder den upp och ner på ett fat. Dra försiktigt av bakplåtspappret och låt svalna. Skeda över lite av sirapen över kakan innan servering.

Antal: ca 15 stycken
Tid: 1 timme

Julgranscupcakes



Lika söta att se på som goda att äta.

Muffins

100 g smör
1 dl mjölk
2 dl vetemjöl
½ dl kakao
1 tsk Dansukker Vaniljsocker
1 tsk bakpulver
1 nypa salt
½ dl hackad mörk eller ljus choklad
3 ägg
2 dl Dansukker Svenskt Strösocker

Frosting

75 g rumsvarmt smör
5 dl Dansukker Florsocker
1 tsk Dansukker Vaniljsocker
100 g färskost
Grön karamellfärg
ev några droppar pepparmintsolja

Garnering

Strössel

Gör så här

1. Sätt ugnen på 175°C, över- och undervärme.
2. Smält smör och rör ner mjölk. Ställ åt sidan.
3. Blanda mjöl, kakao, vaniljsocker, bakpulver, salt och hackad choklad i en bunke.
4. Vispa ägg och socker poröst. Rör försiktigt ner mjölblandingen och sist smör- och mjölkblandningen. Rör till en jämn smet.
5. Fyll muffinsformar med 2/3 smet och grädda i mitten av ugnen i ca 20 min. Låt svalna helt i rumstemperatur.
6. Vispa smör, florsocker och vaniljsocker krämigt. Vispa i färskost och tillsätt några droppar karamellfärg och ev pepparmintsolja.
7. Fyll en spritspåse med frosting. Förvara i kylskåp och spritsa på dina muffins innan servering. Garnera med strössel.



Antal: 1 drink
Tid: ca 10 min

Glögg Sour

Bjud in till
glöggmingel 2.0!

Ingredienser

4 cl vitvinsglögg
2 cl ljus rom, valfritt
3 cl citronjuice, färskpressad
2 cl Dansukker Svensk Vit Sirap
1 äggvita
Is

Gör så här

1. Mät upp glögg, citronjuice, sirap, ägg och ev rom i en shaker. Skaka. Fyll på med is och skaka tills iskall.
2. Sila upp drinken i valfritt glas och dekorera med exempelvis en torkad citruskiva och stjärnanis.

Antal: 1 drink
Tid: ca 10 min

Vintersaga

Syrlig, söt och kryddig
i en perfekt mix!

Ingredienser

8 cl tranbärsjuice
3 cl limejuice, färskpressad
4 cl gin, valfritt
3 cl Dansukker Svensk Vit Sirap
Is

Garnering

2 msk Dansukker Rörsocker Strö Fairtrade
1 tsk kanel
Frysta lingon
Kanelstång

Gör så här

1. Blanda rörsocker och kanel i en skål. Gnid lite lime längs kanten på glaset och doppa i socker- och kanelblandningen. Fyll glaset med is.
2. Mät upp tranbärsjuice, limejuice, sirap, kanel och ev gin i en shaker. Fyll på med is och skaka tills iskall.
3. Sila upp drinken i glaset och dekorera med frysta lingon och en kanelstång.



Kardemummakaka med rompocherade päron



Gör i förväg och montera ihop precis innan servering.



Kardemummakaka

2 ägg
1 ½ dl Dansukker Farinsocker
2 ½ dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk kardemumma, nystött
2 tsk kanel
2 krm salt
¾ dl rapsolja
¾ dl mjölk

Rompocherade päron

6 små päron
2 dl vatten
1 dl mörk rom
½ dl Dansukker
Mörkt Muscovadorörsocker
1 kanelstång

Glasyr

½ dl Dansukker Florsocker
75 g färskost
1 tsk Dansukker Vaniljsocker
Mjölk

Matolja till formarna
Kanel på toppen

Gör så här

1. Skala päron och låt stjälken sitta kvar. Lägg päron och resterande ingredienser i en kastrull och låt sjuda med lock tills de är mjuka, ca 30 min. Låt päronen svalna i lagen.
2. Sätt ugnen på 175°C, över- och undervärme. Gnid in 6 suffléformar (alt större muffinsformar) med matolja.
3. Vispa ägg och farinsocker till en krämig och luftig smet.
4. Blanda mjöl, bakpulver, salt och kryddor i en separat skål. Vänd ner i ägg- och sockerblandningen. Rör slutligen ner olja och mjölk och rör till en jämn smet.
5. Fyll formarna med 2/3 smet. Grädda i ugnen i 25–30 min.
6. Låt kakorna svalna en aning innan de vänds ur sina formar.

Servering

Gröp ur ett hål, lika brett som päronet, i kakan. Sätt päronet i hålet så att det sitter stabilt. Vispa ihop alla ingredienser till glasyren utom mjölken. Vispa ner lite mjölk i taget till önskad konsistens. Såsen ska vara rinnig men krämig. Skeda glasyr över päronet och strö över kanel.



Pavlova med grapefruktcurd

Vinterns vackraste, sprödaste och mest smakfulla krans!

Pavlova

4 äggvitor
2 ½ dl Dansukker Svenskt Strösocker
1 tsk Dansukker Vaniljsocker
1 msk majsstärkelse
1 tsk äppelcidervinäger

Grapefruktcurd

¾ dl grapefruktjuice, färskpressad
2 msk citronjuice, färskpressad
1 ägg
1 ½ dl Dansukker Syltsocker
50 g smör

Grapefrukttopping

1 grapefrukt
½ tsk kardemumma, nystött
1 msk Dansukker Florsocker

Garnering

2 dl grädde
Pistagenötter, grovhackade

Gör så här

1. Sätt ugnen på 125°C. Vispa äggvitor till ett fast skum och tillsätt hälften av sockret under vispning. Vispa i 5 min. Tillsätt resterande socker och vaniljsocker och vispa ytterligare 5 min. Vänd ner majsstärkelse och vinäger.
2. Rita en cirkel, ca 22 cm i diameter, på ett bakplåtspapper och lägg på en bakplåt. Spritsa eller klicka ut ca 10 runda toppar i en cirkel. Gör en liten fördjupning i varje topp med hjälp av en sked. Grädda i nedre delen av ugnen i ca 1 ½ tim. Stäng av ugnen och låt marängen svalna i ugnen med ugnsluckan på glänt.
3. Förbered curden. Blanda juice, ägg och syltsocker i en kast-rull. Låt koka under omrörning tills curden tjocknar. Stäng av plattan och rör ner smöret.
4. Filea grapefrukt och lägg i en skål. Rör ner kardemumma och florsocker.

Montering

Vispa grädde luftigt. Ringla över curden och klicka på grädde. Toppa med grapefrukt och hackade pistagenötter.

Glass-Sandwich de Luxe

Blåbärs- och cheesecakeglass i havrekakor och vit choklad-rippel.

Blåbärs- och cheesecakeglass

2 st gelatinblad
5 dl mjölk, 3%
1 1/3 dl Dansukker Svenskt Strösocker
2 tsk Dansukker Glykossirap
2 dl crème fraiche
165 g blåbär

Havrekakor

1 1/2 dl vetemjöl
1/2 dl havregryn
1/2 tsk bikarbonat
60 g smör
1 dl Dansukker Svenskt Strösocker
1 stort ägg
1/2 tsk vitvinsvinäger

Garnering

50 g vit choklad, smält

Gör så här: Blåbärs- och cheesecakeglass

Kan förberedas någon dag eller några dagar innan glassen ska serveras.

1. Lägg gelatin i blöt i kallt vatten, ca 15 min.
2. Mät upp mjölk, strösocker och glykossirap i en kastrull och värm till ca 80°C.
3. Ta upp gelatinet ur vattnet och rör ner i mjölkblandningen.
4. Dra av kastrullen från plattan.
5. Väg upp blåbär och rör ner med crème fraiche i kastrullen.
6. Kör glassen i glassmaskin till önskad konsistens.
7. Frys glassen i form i ca 3 tim, alternativt över natten.
8. När glassen är fryst, stansa ut 10 st runda puckar med en höjd på ca 2–3 cm.

Gör så här: Havrekakor

9. Sätt ugnen på 200°C.
10. Mät upp vetemjöl, havregryn och bikarbonat i en skål. Ställ åt sidan.
11. Vispa smör och socker fluffigt, addera ägg och vispa ihop till en jämn smet.
12. Vänd ner de torra ingredienserna i smör- och äggblandningen och blanda. Tillsätt vinäger.
13. Ställ smeten i kylan så att den hinner att stelna något, ca en timme.
14. Förbered en plåt med bakplåtspapper.
15. Dela upp smeten i 20 st bollar. Lägg bollarna med lagom mellanrum på plåten.
16. Baka sedan i mitten av ugnen i ca 8 min, tills kakorna får en gyllenbrun färg.

Montering

Smält den vita chokladen, ställ åt sidan. Lägg ut 10 st kakor, placera glasspucken på kakan. Lägg nästa kaka på glassen, likt en hamburgare. Ringla den vita chokladen över kakorna och låt stelna.

Servering

Servera på tallrik, eller mellan bakplåtspapper i form av en hamburgerficka.

I SAMARBETE MED



Bränd gräddglass-taco

Bränd gräddglass i knäckflarns-taco med kolasås.

Bränd gräddglass

5 dl grädde, 40%
1 ½ dl Dansukker Svenskt Strösocker
8 äggulor (från medelstora ägg)
4 ½ dl mjölk, 3%
2 msk Dansukker Glykossirap

Knäckflarns-taco

½ dl hyvlad mandel
3 msk vetemjöl
45 g smör
½ dl Dansukker Svenskt Strösocker
3 msk vispgrädde
2 msk Dansukker Glykossirap

Kolasås

120 g smör
1 krm salt
1 ¾ dl grädde
½ vaniljstång
2 dl Dansukker Svenskt Strösocker
1 msk Dansukker Glykossirap

Förslag på servering

Tacoställ, alternativt gör en skål av flarnet och servera på tallrik.

Gör så här: Bränd gräddglass

Kan förberedas någon dag eller några dagar innan glassen ska serveras.

1. Sätt ugnen på 200°C.
2. Häll upp 5 dl grädde i en ugnsfast form och låt stå i ugnen i ca 60 min tills mängden grädde har halverats. Rör om i grädden ca var 10:e min.
3. Mät upp strösocker och äggula i en bunke och vispa ihop lätt.
4. Mät upp mjölk, ugnsbakad grädde och glykossirap i en kastrull.
5. Koka upp mjölkblandningen och slå den över strösocker och äggula under omrörning.
6. Vänd ner allt i kastrullen igen och värm glassbasen till 83°C, men gör det försiktigt, det får inte gå över 85°C.
7. Kyl sedan ner glassbasen tills den är kylskåpskall och kör i glassmaskin till önskad konsistens. Häll upp glassen i en spritspåse och frys in.

Gör så här: Knäckflarns-taco

8. Sätt ugnen på 170°C.
9. Mät upp hyvlad mandel och vetemjöl i en bunke och ställ åt sidan.
10. Mät upp smör, socker, grädde och glykossirap i en kastrull. Koka upp till 115°C.
11. Vänd ner torra ingredienser i kastrullen och rör till en jämn smet.
12. Låt svalna i kylen, ca en timme.
13. Rulla 10 jämnstora bollar av smeten och lägg på plåt med bakplåtspapper. Se till att ha ordentligt mellanrum mellan bollarna.
14. Grädda ca 10–12 min, eller tills flarnen är gyllenbruna.
15. För att få taciform på flarnet; Lägg en smal kavel eller pinnen i kaveln över t ex diskhon. Låt flarnen svalna något. Lyft flarnet försiktigt med en stekspade, lägg på kaveln så att det formas till ett tacoskal.



Gör så här: Kolasås

16. Mät upp smör och salt. Ställ åt sidan.
17. Mät upp grädde och vanilj i en kastrull och låt koka upp. I en annan kastrull (gärna en stor) mät upp strösocker och glykos. Koka till 185°C.
18. När sockret har nått 185°C, dra av kastrullen från plattan. Tillsätt försiktigt den uppkokade grädden, lite i taget. Låt blandningen koka ytterligare i ca 5 min.
19. Häll över kolasåsen i en bunke och kontaktplasta. Låt såsen svalna till 37°C.
20. Mixa i smöret och saltet.
21. Ställ kolasåsen i kylan.

Montering

Ta fram spritspåsen med glassen ca 20 min innan servering. Lägg kolasåsen i en spritspåse. Placera 10 tacoskal så att de står upp på ett fat. Spritsa i glassen i tacoskalen. Avsluta med att spritsa på kolasåsen. Servera gärna glasstacosen i tacohållare.

Vi gör julen godare!

Ingen jul utan julbak och stök i köket. Vår julklapp till dig är inspiration och recept till alla tillfällen under högtiderna, dessutom har vi fått hjälp av Sveriges Konditorlandslag att skapa årets godaste glass.

Självklart hoppas vi att du väljer att baka in julen med Dansukkers Svenska Strösocker och siraps – de enda som är odlade och tillverkade i Sverige.

Krydda även gärna julen med vårt mustiga farinsocker, låt vårt florsocker skapa dekorationerna, som snö eller kristyr, och gör kolan lenare med glykossirap.

Mer god och julig inspiration hittar du på dansukker.se!

