

# Jul med nya smaker

Godis, bakat, dessert och dryck  
som skapar nya traditioner.



# *Julgodis*

Hemgjort godis är lika roligt att bjuda på som att ge bort. Låt hela familjen vara med och pyssla!



## Chokladtryffel med stjärnanis

50 st

Lyxigt krämiga godsaker med sting.

200 g mjölkchoklad  
250 g mörk choklad  
2 dl vispgrädde  
3 st stjärnanis  
3 msk Dansukker Muscovadosirap  
Kakao

1. Klä en form (20x20 cm) med bakplåtspapper.
2. Hacka chokladen.
3. Värm upp vispgrädden tillsammans med stjärnanisen så att den nästan kokar, ta från plattan och låt vila 5 minuter.
4. Värm upp grädden igen och rör ner den hackade chokladen och sirapen. Ta ur stjärnanisen.
5. Häll ner smeten i den pappersklädda plåten.
6. Täck med plastfolie och låt stå minst 24 timmar i kylskåp.
7. Skär upp i 50–60 bitar och pudra över kakao.

## Julklubb

15 st

Enkla, lekfulla och färgstarka.

2 ½ dl Dansukker Strösocker  
½ dl vatten  
1/2 dl Dansukker Glykossirap

1. Blanda socker, vatten och sirap i en kastrull.
2. Koka upp till ca 160°.
3. Tillsätt valfri smak, färg och pynt.
4. Lägg klubbpinor på ett bakplåtspapper, håll försiktigt sockerlagen över pinnen.
5. Låt stelna helt, förvara torrt och svalt.



## Rombollar

50 st

Vuxengodis med smak av Karibien.

150 g smör  
150 g choklad  
3 ägg  
1 dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker  
1 tsk Dansukker Vaniljsocker  
½ tsk flingsalt  
2 dl vetemjöl  
2 msk mörk rom (kan ersättas med 2 msk Dansukker Muscovadosirap)  
Dansukker Rörsocker Strö att rulla bollarna i

1. Sätt ugnen på 175°.
2. Klä en form (20x20 cm) med bakplåtspapper.
3. Smält smöret i en kastrull, ta av från värmen och tillsätt den hackade chokladen.
4. Vispa ägg, socker, vaniljsocker och salt i en stor skål.
5. Tillsätt chokladen och vänd ner mjölet.
6. Häll smeten i formen och baka i ugnen i ca 10 minuter.
7. Låt kakan svalna helt.
8. Smula ner kakan i en stor vispskål och tillsätt romen under omrörning på låg hastighet.
9. Rör om tills smeten börjar gå ihop och man kan forma bollar av den.
10. Rulla till små bollar och rulla dessa i sockret.



*För julgodis finns inga regler,  
så experimentera gärna med  
nya smaker och former.*



## Lakritsknäck med mandel

1 liten plåt

En knaprig krock mellan sött och salt.

3 dl Dansukker Strösocker  
1 dl Dansukker Ljus Sirap  
2 dl vispgrädde  
2 dl sötmandel, hackad  
1 dl Turkisk peppar, krossad

1. Koka upp socker, sirap och vispgrädde i en tjockbottnad kastrull. Rör om då och då.
2. Sänk värmen och låt småkoka ca 20 - 30 minuter (134°) till smeten blivit seg. Eller gör ett kulprov.
3. Hacka under tiden mandeln och Turkisk peppar och lägg hälften på en bakpappersklädd plåt.
4. När knäcken är klar, blanda ner resterande mandel och Turkisk peppar och håll över plåten.
5. Låt stelna i rumstemperatur.
6. Bryt knäcken i bitar och förvara i en burk med smörpapper mellan lagren så att det inte kladdar.

## Sura hallonremmar

ca 20 st

Nya, snurriga favoriter i julstrumpan.

200 g hallon, frysta	½ tsk citronsyra
10 gelatinblad	
1 ½ dl Dansukker	<b>Garnering:</b>
Strösocker	1 ½ dl Dansukker
½ dl Dansukker Vit	Strösocker
Sirap	1 krm citronsyra
1 ½ dl vatten	Skal från 1 lime

1. Klä en plåt med ett inoljat bakplåtspapper.
2. Tina hallonen och passera dem genom en finmaskig sil så att du får 1 dl hallonpuré.
3. Lägg gelatinbladen i kallt vatten, ställ åt sidan.
4. Koka upp hallonpuré, strösocker, sirap och vatten i en kastrull på hög värme. Låt koka i 5 - 6 minuter, ta av kastrullen från värmen.
5. Krama vattnet ur gelatinbladen och rör ner dem i den varma hallonblandningen.
6. Tillsätt citronsyra och rör om.
7. Bred ut smeten tunt på plåten med hjälp av en palett. Låt stelna i rumstemperatur i minst 2 timmar.
8. Blanda strösocker, citronsyra och limeskal.
9. Skär massan i ca 2 cm breda remmar med en vass kniv och vänd i sockerblandningen.
10. Förvara remmarna i en stor burk utan lock i rumstemperatur.



## Kanderade äpplen

8 st

Klassiskt sötsyrliga julgodsaker.

8 små, röda äpplen  
8 blompinor i trä eller glasspinne

### Lag

3 dl Dansukker Strösocker  
1 ½ dl vatten  
2 msk Dansukker Glykossirap

1. Avlägsna skaft och blomfästen från äpplena. Torka av dem noga och stick en blompinne genom varje äpple från blomfästet till skaftet. Smörj ett bakplåtspapper med olja.
2. Blanda strösocker, vatten och glykos i en kastrull och koka på svag värme tills sockret har löst sig. Höj därefter värmen så att lagen kokar häftigt. Kontrollera om den är färdig genom att doppa en pinne i lagen och hålla den under rinnande kallt vatten - lagen är färdig om den stelnar och blir hård.
3. Doppa äpplena i den varma lagen. Snurra dem ovanför kastrullen tills all överflöd lag har runnit av. Ställ äpplena på det smorda bakplåtspapperet och låt lagen stelna.



# Bakat

Bjud på något välkänt men lite annorlunda till julfikat! Alternativen och smakerna är många.



## Chokladsnittar

40 st

Eleganta småkakor som ska vara lite lagom sega.

175 g smör  
2 ½ dl Dansukker Strösocker  
3 tsk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade  
4 msk Dansukker Muscovadosirap  
  
5 msk kakao  
3 ½ dl vetemjöl  
4 tsk bakpulver  
Skal från en 1/2 apelsin, väl tvättad  
1 ägg till pensling  
Dansukker Pärlsocker att dekorera med.

1. Sätt ugnen på 200°.
2. Rör smör, socker, vaniljsocker och sirap poröst.
3. Tillsätt de torra ingredienserna.
4. Rulla degen till ca 1 cm breda rullar. Lägg dem på en plåt med bakplåtspapper, platta till.
5. Pensla med ägg och strö över pärlsocker.
6. Baka i ugnen 10 - 12 minuter. Ta ut och låt svalna. Skär i sneda bitar medan längderna fortfarande är lite varma.

## Rullrån med lingonsmörkräm

Ca 20 - 25 st

Italienska cannolis på ett nytt, syrligt sätt.

- 1 ½ dl smält smör  
1 ½ dl Dansukker Strösocker  
3 dl vetemjöl  
3 dl vichyvatten eller vanligt vatten
1. Rör ihop smör, socker och mjöl till en klumpfri smet, späd med vatten under tiden.
  2. Värm rånjärnet, smörj första gången noga.
  3. Lägg på ca 1 msk smet i järnet, tryck ihop, grädda 1-3 minuter beroende på värmen.
  4. Ta loss med en stekspade och rulla ihop snabbt.

### Smörkräm:

200 g smör, rumsvarmt  
5 dl Dansukker Florsocker  
3 msk lingonpulver eller lingonsylt  
100 g färskost

1. Vispa smöret tills det blir vitt. Tillsätt florsocker, lingonpulvret och färskosten.
2. Vispa ytterligare en liten stund.
3. Lägg krämen i en spritspåse och spritsa i ändarna på rullrån.



## Russin Macaron

30 st

En juldig cookie av spröd macaronsmet med russin och valnötter.

4 äggvitor  
1 dl Dansukker strösocker  
100 g russin  
100 g valnötter, hackade  
100 g mandelmjöl

1. Vispa äggvitan till ett hårt skum, tillsätt sockret under konstant omrörning och vispa tills smeten är vit och glansig.
2. Sätt ugnen på 150°C och klä en plåt med bakplåtspapper.
3. Vänd försiktigt ner russin, valnötter och mandelmjöl i äggvitan.
4. Klicka ut smeten på plåten med hjälp av två teskedar, lämna gott om utrymme emellan.
5. Baka dem i ca 25 minuter, låt svalna och förvara torrt.



*Färga skärvor av stelnat socker och ät som de är eller dekorera med.*





## Naked Frozen Cake

1 tårta 8 - 10 port

En dramatisk och himmelskt god hyllning till vintern.

**Tårtbotten 3 st**                    7 ½ dl vetemjöl  
225 g smör, rumsvarmt    2 msk Maizena  
4 dl Dansukker                2 tsk bakpulver  
Finkornigt Strösocker      1 tsk salt  
1 dl Dansukker Vit Sirap    1 ½ dl mjölk  
5 st ägg

1. Sätt ugnen på 175°.
2. Smörj 3 st runda formar (16 - 20 cm i diameter).
3. Vispa smör, socker och vit sirap ljust och krämigt i en stor bunke.
4. Tillsätt ett ägg i taget.
5. Sikta ner mjölet, Maizena, bakpulver och salt tillsammans med mjölken, rör till en jämn smet.
6. Fördela smeten i de tre formarna och grädda i 35 - 40 minuter.

### Sylt:

500 g valfria bär (t ex hallon eller blåbär)  
3 dl Dansukker Gelésocker Multi

Blanda bär och gelésocker i en gryta och koka i 5 - 10 minuter beroende på typen av bär. Sylten ska bli ganska fast. Låt svalna.

### Creme cheese frosting:

100 g smör, rumsvarmt  
300 g färskost  
6 dl Dansukker Florsocker  
1 tsk Dansukker Vaniljsocker  
3 tsk pepparkakskryddor

Vispa ihop samtliga ingredienser.

### Garnering Isberg:

2 ½ dl Dansukker Strösocker  
½ dl vatten  
60 g / 1/2 dl Dansukker Glykossirap

1. Koka socker, glykossirap och vatten till ca 160°.
2. Tillsätt blå färg.
3. Häll ut sockerlagen på ett bakplåtspapper och låt svalna helt. Knäck i bitar.

### Montera tårtan

Dela dem på mitten om tårtbottnarna blir för tjocka. Bred ett lager sylt på botten men inte ända ut till kanten. Varva resterande bottnar och sylt. Bred frosting över toppen av tårtan och dekorera med isbergen och valfritt strössel.

## Chokladkaka Rocky Road

10 - 12 bitar

Sötsalt och färgstark, perfekt till julkaffet.

100 g smör  
100 g mörk choklad, hackad  
3 ägg  
1 ½ dl Dansukker Mörkt Muscovadorörsocker  
½ dl Dansukker Ljus Sirap  
2 dl vetemjöl  
2 dl NonStop  
2 dl mini marshmallows  
2 dl jordnötter eller cashewnötter

1. Sätt ugnen på 175°.
2. Smörj en form med löstagbar kant (22 - 26 cm i diameter).
3. Smält smöret, ta av från plattan, tillsätt den hackade chokladen, rör om tills det smält.
4. Vispa ägg och sirap pösigt.
5. Vänd ner mjölet och tillsätt den smälta chokladen.
6. Blanda försiktigt ner NonStop, marshmallows och nötter.
7. Häll blandningen i formen.
8. Grädda i ugnen i 20 - 30 minuter.
9. Garnera med marsmallows och chokladsås.





## Saffranskaka

1 st sockerkaka 10 - 12 bitar

Traditionell sockerkaka med saffransdoft.

3 stora ägg  
2 dl Dansukker Strösocker  
½ dl Dansukker Vit Sirap  
1 tsk Dansukker Vaniljsocker  
50 g smör  
1 dl mjölk  
0,5 g saffran (1 paket)  
3 ½ dl vetemjöl  
2 tsk bakpulver  
1 nypa salt  
Smör och socker till formen  
Dansukker Florsocker att pudra över kakan.

1. Sätt ugnen på 175°.
2. Vispa ägg, strösocker, sirap och vaniljsocker vitt och riktigt poröst.
3. Smält smöret, tillsätt mjölken med saffran och låt koka upp.
4. Blanda vetemjöl, bakpulver och salt och vänd försiktigt ner i äggsmeten tillsammans med saffransmjölken.
5. Smörj och sockra en sockerkaksform. Fyll den med smeten.
6. Grädda kakan i mitten av ugnen i 30 - 35 minuter. Prova med en sticka, den ska inte vara kladdig.
7. Låt kakan svalna och stjälp sedan upp den.
8. Pudra kakan med florsocker innan servering.

## Snöbollskakor

50 st

Små, coola bollar med smak av kokos och vanilj.

225 g smör, rumsvarmt  
¾ dl Dansukker Florsocker  
¼ tsk salt  
2 tsk Dansukker Vaniljsocker  
3 msk Maizena  
2 dl kokosflingor  
5 dl vetemjöl  
5 dl Dansukker Florsocker att rulla bollarna i

1. Sätt ugnen på 175°, förbered en plåt med bakplåtspapper och ställ åt sidan.
2. Vispa smöret tills det är krämigt och tillsätt florsockret och salt, blanda väl.
3. Tillsätt vaniljsocker, Maizena och kokosflingor.
4. Fortsätt att blanda på låg hastighet och tillsätt mjölet lite i taget, tills smeten är jämn.
5. Rulla smeten till bollar (1 msk smet till en boll), lägg på plåten och baka den i 16 - 18 minuter.
6. Ta ut bollarna och låt svalna några minuter innan de rullas i rikligt med florsocker. Lägg dem på ett galler och låt svalna helt.
7. Rulla bollarna ytterligare en gång i florsocker innan servering.



# *Dessert*

Julen kan vara söt på många olika sätt.  
Här är tre recept som passar bra under  
hela jul- och nyårshelgen!



## Polkagrispannacotta

4 portioner

**Krossa, koka, kyl. Godare blir inte pannacotta.**

4 dl vispgrädde  
200 g krossade polkagrisar  
3/4 dl Dansukker Gelésocker Multi

Blanda samman grädde och de krossade polkagrisarna i en kastrull och låt smälta. Tillsätt Gelésocker Multi och koka i ½ minut. Häll upp i portionsglas och låt stå i kylan för att stelna.

## Champagnesorbet

4 portioner

**En lätt och frisk avslutning på middagen.**

1 gelatinblad  
1 dl Dansukker Florsocker  
3/4 dl vatten  
2 dl mousserande vin

1. Blötlägg gelatinbladet i kallt vatten.
2. Lös upp florsockret i vattnet och låt koka upp, ta av plattan och krama ur och tillsätt gelatinbladet under omrörning.
3. Blanda ner det mousserande vinet och häll upp i fyra små formar.
4. Täck med aluminiumfolie och stick ner skeden. Ställ i frysen.

### Hallonsåsen

1/2 dl hallon, frysta  
1 dl Dansukker Florsocker  
50 g vit choklad, hackad

1. Koka upp de frysta hallonen, låt svalna.
2. Blanda hallonen med florsockret och tryck genom en finmaskig sil.
3. Servera champagnesorbeten med hallonsåsen och hackad vit choklad.



## Risdessert med kokosmjölk

6 portioner

**Klassisk juldessert med nya smaker.**

2 dl risgryn  
2 dl vatten  
½ dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker

2 burkar kokosmjölk (à 400 g)  
½ dl riven kokos  
2 tsk Dansukker Vaniljsocker  
1 tsk krossad kardemumma

1. Blanda risgryn, vatten och muscovadorörsocker i en kastrull.
2. Låt koka 10 minuter.
3. Tillsätt kokosmjölk.
4. Låt koka 20 - 30 minuter eller tills det tjocknar.
5. Tillsätt riven kokos, vaniljsocker och kardemumma.
6. Späd med vatten om konsistensen blivit för tjock.
7. Servera ljummen med mango, riven kokos och hackad mandel.

# Dryck

Julhelgen bjuder på många tillfällen att träffas och mingla, med något gott att dricka i handen. Här är två förslag för både stora och små julfirare.



# Chokladmilkshake med kanel

4-5 port

En blivande julklassiker med egen eller färdig glass.

## Milkshake

8 dl chokladglass, färdigköpt eller hemma-gjord enligt recept  
2 dl mjölk  
2 dl isbitar

En nypa salt  
1 tsk Dansukker  
Vaniljsocker  
1 tsk stött kardemumma

## Topping:

Chokladsås enligt recept  
Vispad grädde

## Chokladsås

3 msk Dansukker  
Muscovadosirap  
1 ½ dl kakao  
2 dl vatten  
2 dl Dansukker  
Rörsocker

## Chokladglass med kanel:

8 stora äggulor  
3 ½ dl Dansukker Mörk Muscovadorörsocker  
2 tsk Dansukker Vaniljsocker  
3 ½ dl mjölk  
1 dl kakao  
7 dl vispgrädde 40 %  
En nypa salt  
2 tsk malen kanel

## Milkshake

1. Blanda glass och mjölk i en mixer och kör tills det är blandat, tillsätt isbitarna i slutet.
2. Varva milkshake, grädde och chokladsås i ett glas.
3. Toppa med chokladsås och vispgrädde.

## Chokladsås

1. Blanda alla ingredienser och låt koka upp tills sockerkristallerna löst sig. Låt koka 3-4 minuter tills såsen börjar tjockna. Ta av värmen.

## Chokladglass

1. Vispa äggulor och socker i en skål.
2. Värm mjölk och kakao tills det nästan börjar koka. Ta av från värmen och håll sakta i hälften av den varma mjölken i äggblandningen under konstant omrörning.
3. Håll den tempererade äggsmeten i den resterande mjölken och tillsätt grädde, kanel och salt. Sjud smeten under konstant omrörning tills den har tjocknat. (5-10 minuter).
4. Låt smeten svalna i kylskåp minst 6 timmar eller helst över natten.
5. Använd en glassmaskin eller ställ i frysen minst 6 timmar.

# Klassisk äggtoddy

10 portioner

Härligt fluffig juldryck med anor.

7 dl mjölk  
2 ½ dl vispgrädde  
3 stänger kanel  
2 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade  
1 ½ dl Dansukker Strösocker  
5 äggulor  
1-2 dl rom (kan uteslutas)  
5 äggvitor

1. Blanda mjölk, grädde och kanelstång i en kastrull och låt koka upp. Ta av från plattan.
2. Vispa äggula, vaniljsocker och socker tills den tjocknat och tillsätt sedan mjölken.
3. Rör om tills det är ordentligt blandat. Tillsätt rom och förvara toddyn i kylskåpet över natten (håller upp till 3 dagar).
4. Innan servering vispa äggvitan till ett skum och blanda ner i äggtoddyn. Servera kall.



## Lime- och ingefärsmarmelad

Hemgjord marmelad i små, vackra burkar är fina gå bort-presenter. För fler tips och recept, besök [www.dansukker.se](http://www.dansukker.se)

3 st limefrukter  
1 citron  
50 g färsk ingefära  
2 msk Dansukker Ljust Muscovadorörsocker  
3 dl Dansukker Syltsocker  
1 dl vatten

1. Tvätta limen och citronen. Riv skalet. Skär ut fruktköttet men skär bort allt det vita och dela i mindre bitar.
2. Skala och riv ingefäran.
3. Lägg fruktkött, skal och ingefära i en kastrull, tillsätt vatten och koka upp.
4. Blanda ner syltsockret och låt sjuda under omrörning i 5-10 minuter. Gör ett marmeladprov för att få rätt konsistens.
5. Fyll marmeladen i väl rengjorda burkar. Förslut och förvara svalt.

### SÅ GÖR DU ETT MARMELADPROV.

*Ta en assiett som fått stå i kylan en stund. Ta en liten mängd marmelad från kastrullen och håll på assietten. Dra ett spår igenom marmeladen med en sked. Om spåret inte "rinner ihop" igen så är marmeladen klar.*

