



Julens läckraste godbitar





Ovanligt gott

Den röda tråden för julens godsaker är kärlek, hantverk och klassiska julsmaker. Var och en med sin alldeles egna, spännande twist.

Chokladdoppade marängar

40 st små

Charmigt julgott, lika gott som dekorativt

3 äggvitor
2 dl Dansukker Strösocker
2 msk Dansukker Ljust Muscovadorörsocker
½ dl Dansukker Florsocker

Med konjak:

1 msk konjak
100 g smält vit choklad
100 g pistagenötter, hackade

Med pepparmint:

3 droppar pepparmint
100 g smält mörk choklad
50 g rostade hasselnötter, hackade

1. Sätt ugnen på 125 °C.
2. Blanda äggvita, strösocker och muscovadorörsocker i en rostfri bunke. Sätt bunken i ett vattenbad (över kokande vatten). Vispa för hand tills sockerkristallerna smält. Känn på äggvitan mellan fingrarna, den ska vara helt slät.
3. Ta bort bunken från vattenbadet och vispa marängen länge med elvisp på hög hastighet tills den har svalnat. Tillsätt under tiden florsocker.
4. Dela smeten och smaksätt hälften med konjak och hälften med pepparmint.
5. Spritsa upp i små toppar på en bakplåtspappersklädd plåt grädda i ugnen i 2-3 timmar eller tills de är torra.
6. Doppa cognacsmarängerna i vit choklad och hackade pistagenötter. Doppa mintmarängerna i mörk choklad och hackade, rostade nötter.
7. Förvara i en lufttät burk.



En kaka som
blir saftigare
ju längre den
får stå.



Kryddig äpple- och valnötskaka

Helgernas godaste kaka. Perfekt till
julkaffet.

3 syrliga äpplen, tärnade
3 dl Dansukker Ljus Ekologisk Sirap
3 ägg
2 dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker
2 tsk Dansukker Vaniljsocker
1 ½ dl solrosolja
6 ½ dl vetemjöl
1 ½ tsk bakpulver
1 ½ tsk bikarbonat
1 msk malen kanel
1 tsk malen kardemumma
½ tsk malen ingefära
½ tsk flingsalt
2 dl valnötter, hackade

Icing:

2 ½ dl Dansukker Florsocker
4 msk vispgrädde
1 dl färskost
2 tsk Dansukker Vaniljsocker
3 msk vatten (ev. mer om så behövs)


1. Sätt ugnen på 175°C och smörj en 2-liters sockerkaksform.
2. Rör samman äppeltärningar, sirap, ägg, muscovadorörsocker, vaniljsocker och olja i en stor skål.
3. Blanda samman de torra ingredienser i en annan skål och rör sedan ner dem lite i taget i äppelsmeten tills det blir en jämn smet. Tillsätt valnötter.
4. Håll smeten i formen och baka mitt i ugnen i 55-60 minuter. Ta ut och låt svalna.
5. Till icingen, mixa alla ingredienser jämnt i en matberedare. Tillsätt eventuellt mer vatten om den blir för tjock.
6. Fördela över kakan och låt stelna i kylan minst 20 minuter innan servering.

Chokladkola



Nötchoklad-
kola





Chokladkola med muscovadorösocker

Ca 40 st

Chokladdoppade läckerheter, perfekta att ge bort.

100 g smör
½ dl kakao
2 dl vispgrädde
3 dl Dansukker Mörcit
Muscovadorösocker
1 dl Dansukker Ljus Ekologisk Sirap
2 tsk Dansukker Vaniljsocker
100 g mörk choklad till garnering

1. Blanda alla ingredienser utom chokladen i en kastrull med tjock botten och koka upp. Låt sjuda under omröring då och då tills temperaturen är 125 grader.

Enklast är att använda en hushållstermometer, annars kan man testa att droppa lite av kolasmeten i ett glas kallt vatten, bildar den en rund halvmjuk kola så är den klar. Det tar ca 30-40 minuter innan kolan når rätt temperatur.

2. Häll ut kolasmeten i en bakplåtsförsedd form och låt stelna.
3. Skär kolan i lagom stora bitar.
4. Smält chokladen över vattenbad och doppa varje bit i chokladen. Lägg på galler för att stelna.
5. Slå in kolan i snyggt papper om så önskas.

Nötchokladkola

Ca 40 st

Seg och mjuk kola med ditt val av nötter.


100 g smör
1 ½ dl vispgrädde
1 ¼ dl Dansukker Strösocker
1 ½ dl Dansukker Ljus Ekologisk Sirap
125 g mörk choklad, hackad
1 nypa salt
1 ½ dl hela hasselnötter

1. Smält smör och grädde tillsammans i en kastrull. Tillsätt socker och sirap. Låt koka upp.
2. Tillsätt hackad choklad och en nypa salt.
3. Låt koka under omröring då och då, tills temperaturen är 125 grader. Enklast är att använda en hushållstermometer annars kan du göra ett

kulprov. Droppa lite av kolasmeten i ett glas kallt vatten, bildar den en rund halvmjuk kola så är den klar. Det tar ca 30-40 minuter innan kolan når rätt temperatur.

4. Rör ner hasselnötterna och häll upp smeten i en smörjd eller klädd avlång form 30 x 10 cm. Låt stelna.
5. Skär i fyrkanter och servera.

*Tips:
Rör inte för
häftigt i smeten
- då kan den
sockra sig.*



I Frankrike kallas rostade mandlar "pralines". Ordet tros komma från den franske marskalcken César de Choiseul du Plessis-Praslin, vars kock uppfann det här sättet att tillreda mandlar i början av 1600-talet.



Brända mandlar

Tomtens och alla barns favoritjulgodis.

250 g mandlar (oskalade)
250 g (2 3/4 dl) Dansukker Strösocker
3/4 dl vatten

1. Lägg mandlar, strösocker och vatten i en kastrull och sätt på hög värme tills vattnet kokar och massan börjar bubbla. Rör ofta med en gaffel.
2. Sänk värmen tills vattnet är helt förångat och sockret har kristalliserats igen.
3. Sockret ska smälta, men endast delvis så att det lägger sig i klumpar runt nötterna.
4. Häll ut mandlarna på en bit smörpapper och separera dem med en gaffel.



Brända mandlar med smak av apelsin och pepparkaka

En twist på en av julens mest älskade godsaker.

Samma grundrecept samt beredningsordning som till vänster (steg 2-4), men addera nedanstående smaksättning i steg 1.

Smaksättning:

skal av 1 apelsin

½ msk malen kanel

1 tsk malen kardemumma

½ tsk malen ingefära

1. Lägg mandlar, strösocker, vatten, apelsinskal och kryddor i en kastrull och sätt på hög värme tills vattnet kokar och massan börjar bubbla. Rör ofta med en gaffel.



Glöggtryffel

20 st

Ett utsökt sätt att leka med den klassiska smaken av glögg.

250 g mörk hackad choklad
1 dl vispgrädde
5 msk Dansucker Mörkt Muscovadorörsocker
25 g smör
2-3 msk glögg

1. Hacka chokladen.
2. Koka upp grädde och muscovadorörsocker i en kastrull.
3. Ta kastrullen av värmen, tillsätt choklad, smör och glögg och rör till en slät massa. Låt svalna något.
4. Klicka eller spritsa ut tryffeln i små former och låt stelna i kylskåp.
5. Pudra över lite kakao och servera.



Brända mandlar med smak av lakrits och salt

Läckra sötsalta godsaker, lika dekorativa som de är goda.

200 g sötmandlar
1 dl Dansukker Florsocker
1 dl Dansukker Mörkt Muscovadorörsocker
1 msk vatten
flingsalt

1. Lägg sötmandlar, florsocker och muscovadorörsocker och vatten i en kastrull. Sätt värmen på högsta och blanda ordentligt.

2. Sänk värmen och tillsätt saltet. Rör om tills sockret smält helt. Reglera värmen hela tiden så att sockret inte bränns.
3. Håll upp mandlarna på ett bakplåtspapper. Strö över ytterligare lite flingsalt. Bryt isär mandlarna när de har svalnat.

Mörkt muscovadorörsocker har en fin ton av lakrits.



Fruktkaka

Klassisk, saftig julkaka laddad med frukt och knapriga nötter.

250 g (4 dl) russin
10 fikon, torkade
10 aprikoser, torkade
1 ½ dl konjak eller apelsinjuice
250 g smör
1 ½ dl Dansukker Farinsocker
4 ägg
4 dl vetemjöl
1 dl mandel, hela
1 dl hasselnötter, hela
2 tsk bakpulver
smör och ströbröd till formen

1. Skär frukterna i bitar, blanda med konjak eller juice i en skål och låt dra en timme.
2. Smöra och bröa en avlång 2-liters brödform. Sätt ugnen på 175°.
3. Rör smör och farinsocker pösigt. Rör i ägg, ett i sänder. Tillsätt hälften av mjölet, hälften av fruktblandningen och därefter resterande ingredienser. Blanda väl.
4. Häll upp i formen och grädda mitt i ugnen i ca 1 ½ timme. Låt svalna i formen i 10 minuter innan kakan stjälpes upp.
5. Pudra över florsocker och servera fruktkakan i tunna skivor, gärna med ett glas sherry till.





Danska äppelskivor

Ca 30 st

Vackra munkar som avnjuts allra bäst nygräddade!

100 gr smör
5 dl vetemjöl
4 msk Dansukker Strösocker
1 tsk Dansukker Vaniljsocker
1 tsk stött kardemumma
5 tsk bakpulver
3 dl mjölk
3 äggulor
½ citron, rivet skal
3 äggvitor

Smält smör att pensla munkpannan med, florosocker pudra över och en god sylt att doppa dem i.

1. Smält smör och låt svalna något.

2. Blanda samman alla torra ingredienser. Vispa ner mjölk, äggulor och smält smör samt rivet citrusskal.
3. Vispa äggvitor till ett fast skum och vänd försiktigt ner dem i smeten.
4. Hetta upp en munkpanna och pensla med lite smält smör.
5. Klicka i smet så att det nästan fyller fördjupningarna i järnet. Snurra runt dem ett halvt varv och grädda vidare tills genomgräddade. Tips: Använd ett grillspett eller en gaffel.
6. Lägg de färdiga äppelskivorna på en tallrik med florosocker.
7. Pudra över rikligt med florosocker när alla är färdiga och doppa dem i en god sylt och avnjut!





Chokladkräm med mintig marängtopp

6 små portioner

Lyxig juldessert med frasigt lock och en touch av After Eight.

75 g mörk choklad, hackad
2 dl vispgrädde
3 msk Dansukker Gelésocker Multi
1 msk Dansukker Muscovadosirap
1 tsk Dansukker Vaniljsocker

Maräng:

3 äggvitor
2 dl Dansukker Strösocker
½ dl Dansukker Florsocker
hackade rostade hasselnötter till garnering
1-2 droppar pepparmint

1. Hacka choklad och ställ åt sidan
2. Blanda grädde och gelésocker i en liten kastrull. Låt koka upp och koka 30 sek.

3. Häll den varma grädden över den hackade chokladen. Tillsätt muscovadosirap och vaniljsocker. Rör till en jämn smet, håll upp i sex små skålar och låt stelna.
4. Till marängen, värm äggvitorna och sockret i en bunke över vattenbad tills sockret har löst sig.
5. Ta bunken av värmen och håll äggvitorna i en skål. Vispa marängen i 5-10 minuter, tillsätt under tiden florsocker och smaka av med pepparmint.
6. Spritsa marängen på chokladkrämen och bränn av ytan med en gasolbrännare. Toppa med hackade rostade hasselnötter. Tips: Gör små marängar av resten av marängsmeten.



Rulltårta med fikon o mascarponekräm

Klassisk julfika med exotisk sötma och krämig färskost.

Kakbotten:

3 ägg
1 ½ dl Dansukker Strösocker
1 tsk Dansukker Vaniljsocker
2 dl vetemjöl
1/2 tsk bakpulver
skal från 1 citron
2 tsk malen kanel

Mascarponekräm:

3 ½ dl vispgrädde
250 g mascarpone
3 msk Dansukker Florsocker
6 msk Fikonmarmelad

1. Sätt ugnen på 250°C och klä en plåt med ett smort bakplåtspapper.
2. Vispa ägg, strösocker och vaniljsocker vitt och pösigt.

3. Blanda vetemjöl och bakpulver, rör försiktigt ner i smeten och bred ut den jämt på bakplåtspappret.
4. Grädda mitt i ugnen i ca 5 minuter. Sockra på rulltårtan, stjälp upp den på ett bakplåtspapper och dra försiktigt bort pappret.
5. Till mascarponekrämen, vispa grädde lätt och blanda med mascarponeost. Sikta ner florsocker och blanda försiktigt ner fikonmarmelad.
6. Bred krämen på rulltårtan och rulla ihop. Förvara svalt.
7. Vid servering, pudra med florsocker och lägg på valfria bär.





*Välsmakande
och värmande
juldrinkar.*





Vit glögg

8-10 glas

70 cl torrt vitt vin
1 ½ dl Dansukker Finkornigt Strösocker
2 bitar torkad ingefära
2 bitar pomeransskal
1 kanelstång
10 cl gin (kan uteslutas eller ersättas)

1. Blanda vin, strösocker, ingefära, pomeransskal och kanel och låta sjuda i 5 minuter. Tillsätt gin. Servera.

Varm äppelmust

4 glas

8 dl äppeljuice
2 tsk Dansukker Vaniljsocker
4 msk Dansukker Ljus Ekologisk Sirap
citronsaft från 2 citroner
1 kanelstång
1 tsk malen kardemumma

1. Värm äppeljuice och blanda ner vaniljsocker, sirap, citronsaft och kryddor. Låt stå en stund.
2. Servera varm eller kall.

Glühwein

8-10 glas

1 flaska torrt rött vin
1 bit (ca 5 cm) färsk ingefära
2 kanelstänger
10 hela nejlikor
1 apelsin, skal och saft
1 dl Dansukker Strösocker
½ dl Dansukker Vit Sirap

1. Häll upp vinet i en kastrull och tillsätt ingefära, kanel, nejlikor och apelsin.
2. Värm försiktigt på svag värme och låt sedan dra i minst 20 minuter.
3. Tillsätt socker och sirap. Värm försiktigt så sockret löser sig.
4. Serveras varm.



Pannacotta med glöggingon 6 portioner

En krämig, syrlig och fjäderlätt avslutning på julmiddagen.

4 dl vispgrädde
 2 tsk Dansukker Vaniljsocker
 1 dl Dansukker Gelésocker Multi
 1 msk vit glögg

Glöggingon

½ dl glögg
 2 msk Dansukker Ljust Muscovadorörsocker
 1 dl lingon

1. Blanda grädde, vaniljsocker och gelésocker i en kastrull och koka i en halv minut.
2. Häll upp i fyra glas och ställ i kylskåp för att stelna.
3. Till glöggingonen, koka upp glögg och muscovadorörsocker. Ta av plattan och tillsätt lingonen.
4. Låt stå och dra minst en timme.
5. Lägg bären på pannacottan och servera.

