

Njut mer
av julen!

18 lättbakade recept på godklappar,
snällkarameller och mycket mer.



*Så godt som
hemmagjort!*



Den godaste julen bakar du själv ur både smak- och myssynpunkt. Alla våra recept är fulla av smarrigheter, men fria från stress och krångel. Det är bara att samla familjen, ta fram kreativiteten och börja njuta mer!



Juliga dammsugare

- Julstädning har aldrig varit godare.

Ca 16 små.

Tid: ca 1 timme + 1 timme i kylan.

- 100 g smör, rumstempererat
- 3 msk Dansukker Svensk Mörk Sirap
- 1 dl Dansukker Farinsocker
- 3 msk kakao
- 4 dl pepparkakssmulor
- 4 droppar arraksessens

Dekoration

- Dansukker Florsocker
- 200 g röd marsipan
- 100 g vit choklad

1. Rör ihop smör, sirap, farinsocker och kakao i en skål. Mixa pepparkakor till smulor och blanda i tillsammans med arraksessens. Ställ i kylan 30 min.
2. Forma smeten till 2 längder och ställ i kylan ytterligare 30 min.
3. Strö lite florsocker på en arbetsbänk och kavla ut marsipanen till en avlång platta. Lägg en längd i taget på marsipanplattan och rulla in i marsipanen, ett varv per längd och skär bort överflödigt marsipan. Gör likadant med nästa längd.
4. Skär längderna i ca 4 cm stora bitar. Hacka chokladen och smält över ett vattenbad. Doppa ändarna i chokladen och låt stelna på ett bakplåtspapper. Förvara i kylan.

Toffifee

- En hemmagjord klassiker!

Ca 30 stycken.

Tid: ca 1 timme 20 min.

Kola

- 15 g smör
- 1 dl vispgrädde
- 3/4 dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker
- 2 msk Dansukker Svensk Ljus Sirap
- 1 msk Dansukker Glykossirap
- 1 krm salt

Övriga ingredienser

- ca 30 hasselnötter
- 150 g nougat
- 20 g mörk choklad

1. Sätt ugnen på 175°C varmluft och rosta hasselnötter i ca 5-10 min. Lägg nöterna i en kökshandduk och gnugga bort skalet. Låt svalna.
2. Ställ ut ca 30 knäckformar på en plåt eller använd en silikonform. Koka alla ingredienser till kolan i en tjockbottnad kastrull under omrörning. Låt koka till 125°C.
3. Håll upp kolan i formarna, ca 1/3 och dra upp kolan med en sked längs med sidorna. Lägg en hasselnöt i varje form. Ställ åt sidan för att stelna.
4. Smält nougat i mikron och fyll kolaformarna upp till kanten. Låt stelna i kylan och smält under tiden choklad.
5. Lägg chokladen i en spritspåse och spritsa en klick på varje nougat. Låt stelna helt i rumstemperatur.



Romrussin-
truffel



Lakritsfudge



Jordnötsbräck

Romrussintryffel

- Mörka, mustiga och mumsiga.

Ca 20 stycken.

Tid: 40 min + 2 timmar i kylan.

- 1 dl russin
- 3 msk rom
- 175 g mörk choklad
- 3/4 dl vispgrädde
- 4 msk Dansukker Mörkt Muscovadorörsocker
- 15 g smör

Dekoration

kakao

1. Grovhacka russin och lägg i en skål. Tillsätt rom och låt stå i ca 1 tim.
2. Hacka choklad. Koka upp grädde och muscovadorörsocker i en kastrull. Ta kastrullen från värmen och tillsätt choklad och smör, rör till en slät massa. Tillsätt romrussin och blanda.
3. Ställ i kylan 1 tim för att stelna. Rulla till tryfflar med kakaopudrade händer. Pudra över lite kakao på slutet och förvara i kylan.

Lakritsfudge

- Muscovadosockret och den mörka sirapen fördjupar lakritssmaken.

Ca 40 bitar.

Tid: ca 30 min + 2-3 timmar i kylan.

- 200 g mjölkchoklad
- 3 dl vispgrädde
- 3 dl Dansukker Mörkt Muscovadorörsocker
- 2 dl Dansukker Svensk Mörk Sirap
- 100 g smör
- 3 msk lakritspulver

Topping

flingsalt

1. Hacka choklad och ställ åt sidan.
2. Koka upp grädde, muscovadorörsocker och sirap i en kastrull. Låt koka till 123°C, rör om då och då.
3. Rör ner choklad, smör och lakritspulver och rör smeten jämn. Häll smeten i en bakpappersklädd form, 18x25 cm.
4. Strö över flingsalt och låt stelna i kylan ca 2-3 tim. Skär upp i bitar. Förvara i kylan.

Jordnötsbräck

- Lätt att göra, svårt att sluta äta.

Ca 30 bitar. Tid: ca 1 timme.


- 2 dl salta jordnötter
- 2 dl vispgrädde
- 2 dl Dansukker Svensk Ljus Sirap
- 2 dl Dansukker Svenskt Strösocker

Dekoration

150 g mörk choklad
jordnötter

1. Hacka jordnötter och ställ åt sidan.
2. Koka upp grädde, sirap och socker i en kastrull. Låt koka till 145°C och ställ kastrullen åt sidan. Tillsätt jordnötter men spara 1/2 dl till dekoration.

3. Häll ut smeten på ett bakplåtspapper och bred ut den. Låt stelna.
4. Hacka och smält choklad över ett vattenbad och bred ut över kolan. Strö över resten av jordnötterna.
5. Låt stelna helt och bryt sedan i bitar och servera.



tips Självklart kan du byta ut jordnötterna i bräcket till andra salta favoritnötter, t ex pistage eller cashew!

Silviakaka med brynt smör och kardemumma

- En härlig twist på en klassiker.

Ca 25 bitar. Tid: ca 1,5 timme.

3 ägg

11/2 dl Dansukker Svenskt Strösocker

11/2 dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker

3 dl vetemjöl

2 tsk bakpulver

2 tsk kardemumma

11/2 dl vatten

Glasyr

125 g smör, brynt

1 dl Dansukker Florsocker

1 tsk Dansukker Vaniljsocker

2 äggulor

Garnering

rostade kokosflingor

1. Sätt ugnen på 175°C, under- och övervärme.
2. Smörj en bakform, 20x30 cm och täck med ett bakplåtspapper.
3. Vispa ägg och socker poröst. Blanda vetemjöl, bakpulver och kardemumma i en skål och vänd ner i smeten. Tillsätt vatten och blanda smeten jämn.
4. Häll smeten i bakformen och grädda i nedre delen av ugnen i ca 25-30 min. Låt kakan svalna något i formen och sedan på galler.
5. Förbered glasyren. Bryn smör och tillsätt florsocker och vaniljsocker. Häll ner en äggula i taget och vispa smeten slät.
6. Rosta kokos i en torr stekpanna och ställ åt sidan.
7. Bred på glasyren på den kalla kakan och strö över kokos. Skär i bitar och servera.



Saffranskaka med toscatäcke

- *Smakrik, saftig och solgul!*

Ca 12-14 bitar. Tid: ca 1 timme.

1 pkt saffran
2 1/2 dl Dansukker Svenskt Strösocker
200 g smör
2 ägg
1 tsk Dansukker Vaniljsocker
1 1/2 dl mjölk
4 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver

Toscatäcke

1 dl pistagenötter
1/2 dl pekannötter
1/2 dl mandel
100 g smör
1/2 dl vispgrädde
1 dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker
1/2 dl Dansukker Svensk Ljus Sirap

1. Sätt ugnen på 175°C, under- och övervärme.

2. Stöt saffran med 1 msk socker. Smält smör och blanda i saffranssockret. Vispa ägg, resten av sockret och vaniljsocker poröst. Rör ner smörblandningen och mjölk.
3. Blanda vetemjöl och bakpulver och vänd ner i smeten.
4. Smörj en springform, ca 23 cm i diameter och klä kanterna med remsor av bakplåts-papper. Häll ner smeten och grädda kakan i mitten av ugnen i ca 30-35 min.
5. Gör smeten till toscatäcket direkt så att den får stå till sig och tjockna. Grovhacka nötter och ställ åt sidan. Smält smör och blanda ner grädde, muscovadorörsocker och sirap. Låt koka tills blandningen får en gyllenbrun färg och tjocknar lite, under omrörning. Tillsätt nötterna och rör om.
6. Ta kakan ur ugnen och höj gallret och temperaturen till 200°C grill. Fördela toscasmeten på kakan och grädda mitt i ugnen i ca 10 min, håll koll så att toscan inte bränns vid, den ska ha en gyllenbrun färg.



Brownie-mix på fin burk!

- Absolut godaste gå-bort-presenten.

Ca 25 bitar.

Till glasburken

- 2 dl vetemjöl
- 3/4 tsk salt
- 1 1/2 dl kakao
- 2 1/2 dl Dansukker Svenskt Brun Farin Strö
- 1 1/2 dl Dansukker Svenskt Strösocker
- 200 g mörka chokladknappar
- 100 g valnötter

Övriga ingredienser

- 300 g smör
- 4 ägg

1. Fyll glasburken med de torra ingredienserna. Börja med ett lager vetemjöl och salt. Fortsätt sedan med ett lager kakao, brun farin strö, strösocker, chokladknappar och hackade valnötter.

2. Sätt på ett lock, gör en rosett med ett juligt band och skriv receptet på en etikett. Ge bort.

Recept på brownie

1. Sätt ugnen på 175°C, under- och övervärme.
2. Smält 300 g smör och tillsätt övre lagret av glasburken med valnötter och choklad. Rör tills chokladen smält. Tillsätt resten av ingredienserna från glasburken och rör till en jämn smet. Vispa i 4 ägg, ett ägg i taget.
3. Smörj en bakform, 20x30 cm och täck med ett bakplåtspapper och håll ner smeten. Grädda mitt i ugnen i ca 20-23 minuter. Låt svalna helt.



Brownie

Sätt ugnen på 175°C, under- och övervärme. Smält smör och tillsätt övre lagret av glasburken med valnötter och choklad. Rör tills chokladen smält. Tillsätt resten av ingredienserna i glasburken och rör till en jämn smet. Vispa i ett ägg i taget. Smörj en bakform, 20x30 cm och täck med ett bakplåtspapper och håll ner smeten. Grädda mitt i ugnen i ca 20-23 minuter. Låt svalna helt.

Ren & varm chokladglädje

- Bara blanda med mjölk och njut!

För 1 påse (ger 4 koppar).

4 msk Dansukker

Svenskt Strösocker

1 tsk Dansukker Vaniljsocker

30 g mörka eller ljusa chokladknappar

20 g minimarshmallows

cellofanstrut

piprensare i valfri färg

plastögon

röda tygbollar till näsan

Tillbehör till 4 koppar

12 dl mjölk

2 dl vispgrädd

Dansukker Svensk Ljus Sirap

1. Blanda kakao, socker och vaniljsocker i en skål och rör om. Fördela chokladpulvret i cellofanstruten. Tillsätt chokladknappar och minimarshmallows.
2. Snurra cellofanen och knyt ihop med en piprensare. Klistra fast plastögon och näsa.
3. Koka upp chokladpulvret med mjölk och häll sedan upp i 4 muggar. Toppa med vispad grädd. Strö över chokladknapparna och marshmallowsen och ringla över sirap.



tips

Gör en fin etikett på
dansukker.se och sätt fast
på din present.

Cheesecake med kolaswirl och pepparkaksbotten

- Juliga och ljuvliga smaker!

16 bitar. Tid: ca 1,5 timme + 3 timmar i frysen.

Kolasås

1 dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker
1 1/2 msk Dansukker Svensk Ljus Sirap
15 g smör
1 dl vispgrädde

Pepparkaksbotten

200 g pepparkakor
75-100 g smält smör

Cheesecake

4 äggulor
2 dl Dansukker Florsocker
2 msk Dansukker Glykossirap
300 g färskost
4 dl vispgrädde

Glögglingon

200 g lingon
1 dl röd glögg
1 dl Dansukker Gelésocker Multi

1. Börja med kolasåsen. Blanda muscovadorörsocker, sirap och smör i en tjockbottnad kastrull. Låt koka i ca 2 min, tills såsen börjar tjockna lite.
2. Håll i grädde lite i taget och koka ytterligare ca 4 min. Håll upp på en burk och ställ i kylan för att svalna och tjockna.
3. Gör pepparkaksbotten. Mixa pepparkakor och tillsätt smält smör. Tryck ut blandningen i en kvadratisk form, ca 19 cm, helst med löstagbara kanter. Ställ i frysen.
4. Förbered cheesecaken. Vispa äggulor, florsocker och glykossirap poröst i en bunke. Tillsätt färskost och vispa blandningen slät. Vispa grädden i en separat skål och vänd ner i blandningen.
5. Ta ut pepparkaksbotten och håll över cheesecaken i formen. Ringla över kolasåsen och blanda lite slarvigt. Ställ i frysen i ca 3 tim.
6. Förbered under tiden glögglingonen. Tina lingon och håll ner i en kastrull tillsammans med glögg och gelésocker. Koka 1/2 min och ställ i kylan för att svalna.
7. Ta ut cheesecaken ca 10 min innan servering. Skär i kvadrater och lägg på tallrikar. Avsluta med att hålla glögglingon på toppen.





tips
Glykossirap gör
cheesecaken lenare
och krämigare.



Vit chokladglass med hallonsorbet och pistage

- **Perfekt smak- och konsistenskombo!**

10-12 bitar.

Tid: 2 timmar + 7 timmar i frysen.

Vit chokladglass

4 äggulor

1/2 dl Dansukker Svenskt Strösocker

1 tsk Dansukker Vaniljsocker

2 dl mjölk

1 1/2 dl vispgrädde

1 dl Dansukker Glykossirap

150 g vit choklad

Hallonsorbet

2 1/2 dl Dansukker Svenskt Strösocker

1/2 dl Dansukker Glykossirap

1 1/2 dl vatten

300 g hallon

1 äggvita

Garnering

rostade pistagenötter

färska hallon

1. Vispa samman äggulor, socker och vaniljsocker. Koka upp mjölk, grädde och glykossirap. Vispa ner äggsmeten i den varma mjölkblandningen. Sila genom finmaskig sil. Låt svalna helt.
2. Hacka vit choklad, vänd ner i glassmeten och kör i glassmaskin. Utan glassmaskin, håll upp i en avlång silikon- eller glassform med plastfolie och ställ i frysen i minst 3 tim och rör om då och då.
3. Gör hallonsorbeten. Koka upp socker, glykossirap, vatten och hallon i en kastrull. Låt sjuda i ca 5 min och mixa massan. Vill du ha en slät sorbet, sila av kärnorna. Låt svalna helt.
4. Vispa äggvita till ett fast skum och vänd ner i hallonblandningen. Kör sorbetmeten i glassmaskin. Utan glassmaskin, håll smeten direkt över den frysta vita chokladglassen. Låt frysa ca 4 tim och rör om sorbeten försiktigt då och då.
5. Ta ut glassen från formen ca 10 min innan servering och lägg på ett fat. Hacka pistagenötter och strö över.



Saffranspavlova med mousse och citrussallad

- Julens festligaste efterrätt.

Ca 8 portioner. Tid: ca 2 timmar.

Pavlova

1/2 påse saffran (1/4 g)
2 1/2 dl Dansukker Svenskt Strösocker
4 äggvitor
1 msk maizena
1 tsk äppelcidervinäger

Vit chokladmousse

120 g vit choklad
1 msk Dansukker Ljust Muscovadorörsocker
1 äggula
2 dl vispgrädde
1 dl kesella

Citrussallad

t ex. apelsin, grapefrukt, clementin

Garnering

granatäpple
skalet från apelsin, gärna obesprutad

1. Sätt ugnen på 125°C. Mortla saffran med 1 msk av sockret.
2. Vispa äggvitor till ett fast skum, tillsätt hälften av sockret under vispning. Tillsätt resten av sockret och saffranssockret. Vispa ca 7-10 minuter, till smeten är toppig.
3. Vänd ner maizena och vinäger. Klicka ut pavlovan på ett bakplåtspapper och forma till en tårtbotten. Skapa mönster genom att dra en spatel från botten upp. Forma en rund grop i mitten. Grädda i nedre delen av ugnen i ca 2 tim. Stäng av ugnen och låt plåten stå kvar 2 tim.
4. Förbered chokladmoussen. Använd rums-tempererade ingredienser. Hacka choklad och smält över ett vattenbad. Tillsätt muscovadorörsocker och låt svalna. Vispa upp äggulan och vänd ner i chokladen. Rör försiktigt.
5. Vispa grädde lätt och vänd ner 1/3 i chokladsmeten. Vänd ner resten av grädden och kesella i omgångar.

6. Rör försiktigt smeten jämn och lägg moussen i en spritspåse. Ställ i kylan någon timme.
7. Skala och filéa frukterna. Lägg pavlovan på ett fat och spritsa mousse i hålet och på toppen av pavlovan. Dekorera med filéerna och granatäpple. Lägg resten av citrusen och granatäpplena på en tallrik och servera till.



Julstjärna

- Pyssel när det är som godast.

Ca 15-20 bitar. Tid: ca 2 timmar.

Vetedeig

25 g jäst

1 1/2 dl mjölk, rumstempererat

1 1/2 dl naturell yoghurt, 3%

100 g smör, rumstempererat

1 dl Dansukker Svensk Vit Sirap

2 tsk kardemumma, malen

1 ägg

ca 8-9 dl vetemjöl

1/4 tsk salt

Fyllning

80 g mörk choklad

125 g smör, rumstempererat

3/4 dl Dansukker Rörsocker Strö

1 msk kanel, malen

skalet från 1 apelsin, gärna obesprutad

3 msk färskpressad apelsinsaft

1 tsk majsstärkelse

Pensling

1 ägg + vatten + 1 knivsudd salt

Dansukker Svenskt Pärlsocker

1. Smula jäst i en degbunke och tillsätt mjölk. Rör tills jästen löst sig.
2. Tillsätt yoghurt, smör, sirap, kardemumma samt ägg och arbeta ihop. Tillsätt nästan allt vetemjöl och arbeta degen blank och smidig. Tillsätt salt och ytterligare vetemjöl om det behövs och arbeta degen tills den släpper bunkens kanter.
3. Låt jäsa under bakduk i 20-30 min.
4. Gör under tiden fyllningen. Finhacka choklad och mixa tillsammans med övriga ingredienser.
5. Ta upp degen på ett mjölat bakbord och knåda den smidig. Dela degen i 4 delar. Kavla ut varje del till runda plattor. Använd gärna en mall, ca 25 cm i diameter när du kavlar. Lägg först en platta på en plåt med bakplåtspapper.
6. Bred på fyllning på första plattan, fördela fyllningen så att det räcker till 3 plattor och den deg som blir över. Lägg på nästa platta och bred på ett lager fyllning. Upprepa till sista plattan lagts men lägg ingen fyllning på den.
7. Skär 16 skåror ca 2 cm ut från mitten och snurra dem två och två ut från varandra och tryck till ändarna. Använd resten av degen till att göra bullar.
8. Låt jäsa under bakduk i ca 45 min. Sätt ugnen på 225°C, under- och övervärme.
9. Pensla stjärnan med uppvispat ägg och strö på pärlsocker. Grädda i nedre delen av ugnen i 15-20 min. Låt svalna på galler.





Pepparkassnittar med parmesan och flingsalt

- Pepparkakor på ett nytt sätt!

Ca 70 st. Tid: 20 minuter.

Pepparkaksdeg (se recept på dansukker.se)

Topping

150 g parmesan

flingsalt

uppvispat ägg

1. Sätt ugnen på 175°C, varmluft.
2. Gör pepparkaksdeg enligt recept på dansukker.se. Kavla ut degen till tunna längder, pensla med uppvispat ägg. Riv parmesan och blanda med flingsalt. Strö rikligt med parmesan över längderna.
3. Grädda mitt i ugnen ca 10 min. Låt svalna.

Päronmarmelad med saffran och chili

- Toppar allt på glöggminglet!

2 burkar. Tid: 35 minuter.

1 kg mogna päron

1/2 g saffran

4 msk citronsaft

1 röd chilifrukt

7 dl Dansukker Syltsocker

1. Skölj, skala och dela päron. Ta bort kärnhuset och skär i tunna skivor. Lägg i en kastrull tillsammans med saffran och citronsaft. Koka under lock i 5 min.
2. Skölj och finhacka under tiden chili. Lägg chili och syltsocker i kastrullen och koka i ytterligare 10-15 min, utan lock.
3. Häll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förvara kallt. Den här marmeladen är god till bland annat ost eller bröd.



Focaccia

- Helgernas luftigaste bröd!

Ca 20 bitar. Tid: 1 timme + 2 timmar jästid.

25 g jäst

4 dl vatten

1/2 dl olivolja

3 msk Dansukker Brödsirap

8-8 1/2 dl vetemjöl

1 1/4 tsk salt

Topping

1 päron

2 fikon

2 stjälkar rosmarin

olivolja

Dansukker Svensk Ljus Sirap

flingsalt

1. Smula jäst i en degbunke och tillsätt vatten, rör tills det löst sig. Tillsätt olivolja, sirap och nästan allt vetemjöl. Arbeta degen i ca 5 min.
2. Tillsätt salt och mer vetemjöl om det behövs och arbeta degen ytterligare ca 5 min. Degen ska vara ganska lös.
3. Pensla en bakform, ca 25x30 cm med olivolja och lägg i degen. Pensla ovasidan med olivolja och tryck ut degen lite med händerna. Täck med plastfilm och låt jäsa i 1 1/2- 2 timmar, ju längre jästid desto godare och luftigare focaccia.
4. Sätt ugnen på 175°C, varmluft.
5. Skär päron i skivor och fikon på mitten. Gör fördjupningar med oljade fingrar i degen och dekorera med päron, fikon och rosmarin. Ringla över olivolja, sirap och strö över flingsalt.
6. Grädda i nedre delen av ugnen 20-25 min.



Passionscheesecake med lemoncurd och nötcrumble

- Perfekt att förbereda!

6 glas. Tid: 1 timme + 2 timmar kyltid.

Lemoncurd

1 dl färskpressad citronsaft
1 äggula
1 ägg
2 1/2 dl Dansukker Syltsocker
80 g smör

Nötcrumble

1/2 dl mandel
1/2 dl hasselnötter
50 g smör
1/4 dl kokos
2 msk Dansukker Svenskt Strösocker
1 msk Dansukker Svensk Ljus Sirap
1 dl vetemjöl
1 nypa salt

Passionscheesecake

2 dl vispgräddade
200 g färskost
1 dl Dansukker Florsocker
2 msk saft från passionsfrukt

Dekoration

citronmeliss

1. Börja med curden så att den får stå till sig. Pressa saften ur citronerna och blanda äggula, ägg, syltsocker och citronsaft i en tjockbottnad kastrull. Låt sjuda 3 min, tills den börjar tjockna. Vispa hela tiden.
2. Tillsätt smör i omgångar under fortsatt vispning. Ta kastrullen från värmen och sila curden. Häll upp den i en varm, väl rengjord burk. Förvara i kylan.
3. Fortsätt med nötcrumble. Sätt ugnen på 175°C, varmluft.
4. Hacka nöterna och blanda alla ingredienser till en smulig deg. Strö ut på en bakpapperklädd plåt och grädda mitt i ugnen, ca 10 min, till gyllenbrun färg.
5. Förbered passionscheesecaken. Blanda gräddade, färskost och florsocker i en skål och vispa till en hård smet. Vänd ner saften från passionsfrukten och vispa lite till. Läggs cheesecaken i en spritpåse och ställ i kylan 1 tim.
6. Montera desserten. Läggs lemoncurden i en spritpåse med liten tyll. Spritsa ut cheesecaken som toppar i 6 glas och spritsa curden som små toppar runt cheesecaken. Strö på nötcrumble och dekora med citronmeliss.



Nyårsdessert med choklad- och hallonpannacotta

- Ett garanterat gott slut!

6 tallrikar. Tid: ca 1,5 timme +
1 dygn för pannacottorna.

Vispad hallonpannacotta

100 g hallon
2 dl vispgrädde
2/3 dl Dansukker Gelésocker Multi

Vispad chokladpannacotta

40 g mörk choklad
40 g ljus choklad
3 dl vispgrädde
1/2 dl Dansukker Gelésocker Multi

1/2 sats brownie se sidan 8

Kolasås se sidan 10

Dekoration

vitt strössel
färska hallon

1. Förbered hallon- och chokladpannacottan dagen innan. Börja med hallonpannacottan. Värm upp hallon och passera genom en finmaskig sil, spara saften. Koka grädde och gelésocker i 3 min.
2. Tillsätt saften och koka 2 min. Häll över pannacottan i en ren skål, plasta och kyl över natten.
3. Gör chokladpannacottan. Hacka mörk och ljus choklad. Koka upp grädde och ställ kastrullen åt sidan. Tillsätt chokladen och rör slät. Häll i gelésocker och koka i 30 sekunder. Häll över pannacottan i en ren skål, plasta och kyl över natten.
4. Gör brownie enligt recept på sidan 8 och koka kolasåsen enligt recept på sidan 10.
5. Montera desserten. Vispa upp pannacottorna separat och lägg i varsin spritspåse. Sprista ut pannacottorna på tallrikarna.
6. Skär brownien i mindre bitar och sprid ut på tallrikarna. Häll kolasåsen i en spritspåse med ett litet hål i tyllen och spritsa ut.
7. Strö över strössel och hallon.



God blågul jul!

Vill du baka in julen med svenskt socker och sirap - välj Dansukker! Det enda på sockerhyllan som är garanterat odlat och tillverkat i Sverige. Våra produkter gör inte bara helgerna sötare, utan även knäcken knäckigare, brödet saftigare och smakerna fylligare. En god och glädjefylld jul önskar vi dig.

