

# Recept för en trivsamt jul



Kakor som väcker minnen  
Vilken toddy är du?  
Veganskt & glutenfritt  
Slutet gott allting gott



20  
juliga  
recept

# *En jul att minnas*

Julen är en tradition som ofta för tankarna till mysiga stunder med tända ljus, gemenskap, härlig mat och inte minst - ljuvliga, juliga bakverk. I den här broschyren har vi tagit fram en mängd olika recept som förhoppningsvis både kan få dig att drömma tillbaka och skapa nya trivsamma minnen.



## Mozartkolor

16 st. Tid: 1 tim, 20 min.

### Mandelmassa

3 dl sötmandel  
2 dl Dansukker Florsocker  
1½-2 msk vatten  
3-5 bittermandlar

### Mozartkolor

100 g nougat  
½ dl (ca 30 g) hasselnötter  
100 g mörk choklad

1. Börja med mandelmassan. Skålla, skala och mal mandlarna.
2. Tillsätt socker och vatten. Riv ner bittermandel, späd med några droppar vatten om den är för tjock. Ställ i kylen.
3. Dela nougaten och mandelmassan i 16 bitar.
4. Tryck ut en bit nougat i handen och lägg i en hel hasselnöt. Rulla till en boll. Tryck ut en bit mandelmassa och lägg nougatbollen i mitten, omslut mandelmassan, rulla till en jämn boll.
5. Hacka chokladen och smält över ett vattenbad. Doppa bollarna i chokladen och lägg de på ett galler eller bakplåts-papper för att stelna.
6. Förvara i kylskåpet.

## Radiokaka

9 små formar eller 1 stor form. Tid: 1 tim.

### Brända mandlar

250 g mandlar, oskalade  
2¾ dl Dansukker Strösocker  
¾ dl vatten

### Chokladsmet

200-250 g kokosfett  
200 g mörk choklad  
2 ägg  
3 dl Dansukker Florsocker

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. Sockret ska smälta, men endast delvis så att det lägger sig i klumpar runt nötterna.
3. Häll ut mandlarna på en bit smörpapper och separera dem med en gaffel. Låt svalna och hacka sedan.
4. Smält kokosfett i en kastrull och blanda i hackad choklad, rör till en jämn smet. Vispa ägg och florsocker pösigt och häll i chokladsmeten.
5. Bred ut ett lager chokladsmet i botten av en silikonform med små rektanglar eller i en plastad brödform. Varva sedan med hackade mandlar och chokladsmet.
6. Strö hackade brända mandlar på toppen av radiokakorna. Plasta formen och låt stå i kylskåpet.



# Pepparkakstårta

12 bitar. Tid: ca 2 tim.

## Uppvispad lingonpannacotta

100 g lingon

2 dl vispgrädde

$\frac{2}{3}$  dl Dansukker Gelésocker Multi

## Mjuk pepparkaka

3 ägg

2 dl Dansukker Farinsocker

1  $\frac{1}{2}$  dl rapsolja

2  $\frac{1}{4}$  dl vetemjöl

1  $\frac{1}{2}$  tsk kanel, malen

2 krm ingefära, malen

2 krm kryddnejlika, malen

$\frac{1}{2}$  tsk bikarbonat

$\frac{1}{2}$  tsk salt

## Kolafrosting

200 g smetana

2-3 msk dulce de leche

1 msk Dansukker Florsocker

## Dekoration

pepparkakor (valfria mallar)

lingon

1. Förbered pannacottan. Tina lingon och passera genom en finmaskig sil, spara saften.
2. Koka grädde och gelésocker i 2-3 min. Tillsett saften och koka 1-2 min. Låt svalna och plasta pannacottan. Ställ i kylan över natten.
3. Gör den mjuka pepparkakan och sätt ugnen på 175°C. Vispa ihop ägg och socker poröst. Rör ner oljan. Blanda de torra ingredienserna och vänd ner i äggsmeten.
4. Olja in en springform, 18 cm och håll ner smeten. Grädda i nedre delen av ugnen i 35-40 min. Låt svalna lite och vänd sedan över kakan på galler, täck med bakduk.
5. Vispa upp pannacottan. Skär kakan till tre bottnar, lägg den understa på ett tårtnat och bred över ett lager pannacotta. Lägg på nästa botten och ett lager pannacotta. Lägg på sista botten.
6. Vispa ingredienserna till kolafrostingen och lägg i en spritspåse. Bred ett tunt lager runt tårtan och sätt fast pepparkakorna. Toppa med frosting och lingon.



*Tips på dekoration.  
Gör dina egna pepparkakor  
eller köp och pynta med glasyr.*

# Mandelmusslor

45-50 st. Tid: 1 tim, 40 min.

## Mandelmusslor

2 dl sötmandel  
200 g smör, rumstempererat  
1 ½ dl Dansukker Finkornigt Strösocker  
1 ägg  
4 dl vetemjöl  
4-5 bittermandar

## Havtornskräm

160 g havtorn  
2 dl Dansukker Strösocker  
4 dl vispgrädde  
4 dl smetana

## Garnering

200 g havtorn, tinade

1. Skålla, skala och mal mandeln.
2. Rör smör och socker smidigt.  
Tillsätt mandeln, ägget och mjölet.

3. Riv ner bittermandel och arbeta degen smidigt på ett bakbord. Plasta och låt stå kallt 1 tim.
4. Förbered under tiden havtornskrämen. Värm upp havtorn och socker. Häll genom en finmaskig sil.
5. Vispa grädden, vänd ner smetana och blanda till en jämn smet. Vänd till sist ner havtornssaften. Låt stå i kylskåpet.
6. Sätt ugnen på 200°C.
7. Forma degen till en smal rulle och skär till jämna bitar. Smörj mandelmussel-formarna och klä dem med degen. Ställ formarna på en plåt, grädda i mitten av ugnen i ca 8 min.
8. Stjälp försiktigt upp kakorna medan de är varma. Låt svalna på galler.
9. Fyll mandelmusslorna med havtornskräm och toppa med havtorn precis innan servering.



Prova också  
traditionell fyllning  
med grädde och sylt



GLUTEN-  
FRI

## Glutenfria tunna pepparkakor

ca 120 st. Tid: 1 tim, 20 min.

2 dl sötmandel

200 g smör

1 ½ dl Dansukker Farinsocker

1 dl Dansukker Ljus Sirap

2 tsk kanel, malen

2 tsk ingefära, malen

1 tsk kardemumma, malen

1 tsk nejlika, malen

1 tsk bikarbonat

2 dl potatismjöl

3 ½ dl glutenfritt mjöl, fin mix

### Garnering

75 g mörk choklad

1. Skälla, skala och finhacka mandeln.
2. Rör samman smör, farinsocker och sirap. Rör ner kryddorna och mandeln.
3. Blanda bikarbonat, potatismjöl och det glutenfria mjölet i en skål och rör ner i degen.
4. Ställ degen i kylskåpet ca 20 min. Ta ut den och lägg den på ett bakbord med lite potatismjöl under. Dela degen i två och rulla till två stänger. Linda i plastfolie och lägg i frysen ca 30 min.
5. Sätt ugnen på 175°C.
6. Skär rullarna i mycket tunna skivor och lägg på plåtar. Grädda i nedre delen av ugnen ca 10-12 min, beroende på hur tunt du skivar kakorna. Låt svalna.
7. Smält choklad och ringla över kakorna.



## Veganska nötkakor med choklad ca 30 st. Tid: 1 tim.

250 g valfria nötter  
1 dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker  
½ dl Dansukker Strösocker  
70 g (¾ dl) kikärtsspad

### Garnering

100 g vegansk mörk choklad  
apelsinskal, gärna obesprutad

1. Sätt ugnen på 200°C.
2. Mal nötter i en mixer, tillsätt sockret.
3. Sila bort kikärtorna så det bara blir spad över. Mät upp och tillsätt i nötmixen, mixa till en jämn smet.
4. Rulla till bollar, ca 20 g. Blir det kladdigt kan du blöta händerna mellan varven.
5. Lägg bollarna med mellanrum på en plåt med bakplåtspapper.
6. Grädda i nedre delen av ugnen i ca 8-10 min. Låt svalna.
7. Doppa ena sidan av kakorna i smält choklad och strö på rivet apelsinskal. Förvaras svalt i en burk.

VEGAN

## Sött bananbröd

ca 15 st. Tid: 1 tim, 20 min.

3 bananer

3 ägg

1 ¾ dl rapsolja

3 dl Dansukker Rörsocker Strö

4 ½ dl vetemjöl

2 tsk bakpulver

¾ tsk salt

1 tsk kanel

1 tsk Dansukker Vaniljsocker

1 dl kokos

1 dl hackade valnötter

1 ½ msk vallmofrön

### Till formen

olja

kokos

### Garnering

1 banan

kokos

vallmofrön

½ dl Dansukker Mörk Sirap

1. Sätt ugnen på 180°C.
2. Mixa banan, ägg och olja, tillsätt socker.
3. Blanda ihop vetemjöl, bakpulver, salt, kanel, vaniljsocker och kokos i en bunke och vänd ner.
4. Hacka nötterna och håll ner i smeten. Tillsätt slutligen vallmofrön och rör smeten helt slät.
5. Smörj en brödfrom, ca 1,5 liter med rapsolja och strö över kokos. Häll i smeten.
6. Dela bananen på längden och lägg på toppen av kakan. Strö över lite kokos, vallmofrön och mörk sirap.
7. Grädda i nedre delen av ugnen i ca 40-50 min. Börjar kakan få för mycket färg, lägg över foliepapper.
8. Ta ut banankakan och låt den svalna i formen 10 min. Vänd över kakan på ett galler, låt svalna helt.





# Saffransbullar med pistagenötter

ca 40 st. Tid: 2 tim.

50 g jäst  
5 dl mjölk  
1 g saffran (2 pkt)  
1 msk Dansukker Strösocker  
1 ½ dl Dansukker Vit Sirap  
200 g smör, rumstempererat  
14-15 dl vetemjöl  
½ tsk salt

## Pistagefyllning

150 g mandelmassa  
80 g pistagenötter, skalade  
100 g smör, rumstempererat  
½ dl Dansukker Rörsocker Strö  
skalet av 1 apelsin, gärna obesprutad

## Garnering

smör  
Dansukker Strösocker

1. Smula jästen i en bunke och rör ut den i lite av den rumstempererade mjölken. Tillsätt resterande mjölk.
2. Stöt saffran med 1 msk socker i en mortel och tillsätt tillsammans med sirap. Dela smöret i kuber och blanda i. Rör om ytterligare.

3. Blanda i vetemjöl, lite i taget och arbeta samman degen. Tillsätt saltet och fortsätt arbeta degen tills den släppt bunkens kanter, ca 10 min. Låt jäsa under bakduk i ca 20 min.
4. Förbered fyllningen. Riv mandelmassan på ett rivjärn och hacka pistagenötterna. Mixa tillsammans med övriga ingredienser.
5. Ta upp degen på mjölat bakbord och arbeta den smidig. Dela i två delar och kavla ut rektanglar. Fördela fyllningen jämnt på de båda rektanglarna. Vik degen dubbel på längden och skär ca 2 cm remsor.
6. Forma snurror genom att hålla händerna på varsin kant av remsan och snurra/tvinna åt varsitt håll. Forma som en snurra och fäst ändarna på undersidan. Lägg snurrorna i bullformar på en plåt. Låt jäsa ca 40 min.
7. Sätt ugnen på 225°C. Grädda mitt i ugnen i ca 10 min. Låt svalna på galler.
8. Pensla bullarna med smält smör och doppa sedan i strösocker.



## Anisbröd

ca 45-50 st. Tid: ca 2 tim.

50 g jäst

100 g smör

5 dl mjölk

1 ½ dl Dansukker Vit Sirap

1 tsk salt

1 ½-2 msk stött anis

ca 15 dl vetemjöl

750-1000 g kokosfett

### Limesocker/Kardemummasocker

1 dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker +

1 dl Dansukker Strösocker + skalet av

1 lime/2 tsk kardemumma

### Kanelsocker/Kokossocker/Vaniljsocker

2 dl Dansukker Strösocker + 3 tsk kanel/

2 dl kokos/1 tsk Dansukker Vaniljsocker

1. Smula jästen i en bunke.
2. Smält smöret i en kastrull. Häll på mjölken och låt svalna till 37°C.
3. Lös upp jästen i lite av degspadet. Tillsätt resten av degspadet tillsammans med sirap, salt och anis.

4. Tillsätt lite vetemjöl i taget och arbeta ihop till en smidig deg, ca 10 min.
5. Låt jäsa under bakduk i 45 min.
6. Dela degen i två delar och kavla ut till ca 60x45 cm och ca ½ cm tjock. Skär ut 8 cm långa och 3 cm breda bitar. Skär två hack på långsidan av bitarna. Eller skär till valfria former. Låt bitarna jäsa ca 20 min.
7. Rör ihop valfri sockerblandning i en skål och ställ åt sidan.
8. Värm upp kokosfettet till 180°C, använd en termometer för att se temperaturen eller lägg i en liten bit deg i fettet. Får degen fin gyllenbrun färg efter ca 1 min har fettet rätt temperatur.
9. Friterar några bröd i taget tills de fått en fin gyllenbrun färg, i ca 2-3 min. Doppa i valfri sockerblandning och låt svalna på ett bakplåtspapper.



# Kärleksmums-muffins

18 st. Tid: 1 tim.

## Fyllning

75 g smör

$\frac{3}{4}$  dl kakao

$\frac{1}{2}$  dl kaffe

6 dl Dansukker Florsocker

$\frac{1}{2}$  dl kokos

## Muffins

150 g smör

2 ägg

3 dl Dansukker Rörsocker Strö

1 dl kakao

2 tsk bakpulver

4  $\frac{1}{2}$  dl vetemjöl

1  $\frac{1}{2}$  dl mjölk

## Frosting

200 g mörk choklad

300 g smör, rumstempererat

2 dl Dansukker Florsocker

halva fyllningen

## Garnering

kokos

1. Sätt ugnen på 175°C.
2. Börja med fyllningen. Smält smöret i en kastrull och tillsätt övriga ingredienser förutom kokos.

Rör om och håll sedan hälften av fyllningen i en skål. Tillsätt  $\frac{1}{2}$  dl kokos i skålen. Ställ båda åt sidan och låt svalna.

3. Gör muffinssmeten. Smält smör och ställ åt sidan för att svalna.
4. Vispa ägg och socker poröst. Blanda de torra ingredienserna i en bunke. Tillsätt mjölken i smöret och vispa ner i smeten.
5. Rör ner de torra ingredienserna och blanda till en jämn smet.
6. Fördela smeten i muffinsformar, fyll ca  $\frac{2}{3}$  av formen. Klicka i lite fyllning med kokos i mitten av varje muffinsform.
7. Grädda i nedre delen av ugnen i ca 10 min. Ta ut från ugnen och låt muffinsarna svalna på galler.
8. Gör frosting. Hacka chokladen och smält över ett vattenbad. Låt svalna.
9. Vispa smör och florsocker fluffigt i en bunke. Vispa ner den smälta chokladen och tillsätt fyllningen utan kokos. Vispa till en jämn smet. Ställ i kylen 10-15 min.
10. Spritsa frosting på muffinsarna och strö över kokos.



## Kiwisylt

2 burkar. Tid: 30 min.

800 g kiwi (500 g efter skalning)  
saften av ½ citron  
300 g Dansukker Syltsocker

1. Skala kiwin och skär i mindre bitar.
2. Lägg kiwin i en kastrull tillsammans med pressad citronsaft och syltsocker.
3. Låt koka i 7-8 min. Skumma väl.
4. Häll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt och mörkt.

## Blodegrape- och clementinmarmelad

1 burk. Tid: 40 min.

1 blodgrape (180 g)  
2 clementiner (100 g)  
280 g Dansukker Syltsocker  
1 dl vatten

1. Skala och filéa grapefrukten och clementinerna. Skär fruktköttet i bitar och pressa ut saften ur det som blir kvar.
2. Lägg fruktkött och saft i en kastrull tillsammans med syltsocker och vatten.
3. Låt koka i cirka 10 min. Skumma väl.
4. Häll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt och mörkt.



## Äppelsaft med kanel

½ liter koncentrerad saft.

500 g skalade och urkärnade äpplen  
saften av 1 citron  
2 kanelstänger  
2 ½ dl vatten  
1 pkt Dansukker Saftsocker

1. Skala och kärna ur äpplena. Skär i mindre bitar och lägg i en kastrull.
2. Tillsätt pressad citrussaft, kanelstänger och vatten. Koka i 10-15 min och sila sedan äppelblandningen genom en finmaskig sil. Låt svalna till 45°C.
3. Tillsätt saftsocker och rör tills att det löst sig. Täck över och låt stå i rumstemperatur i minst 6 tim eller över natten.
4. Värm upp till kokpunkten, det ska inte koka och sila därefter. För klar saft, använd en silduk och låt saften rinna av.
5. För bästa hållbarhet, koka silad saft ca 3 min. Häll upp på rengjord, varm flaska, tillslut väl. Förvaras i kylskåpet.

## Citrussaft

½ liter koncentrerad saft.

500 g valfria citrusfrukter

### Förslag

3 apelsiner  
1 ½ citron  
5-6 clementiner  
2 ½ dl vatten  
1 pkt Dansukker Saftsocker

1. Dela citrusfrukterna på mitten och pressa ur saften. Värm saften tillsammans med vatten till 45°C.
2. Tillsätt saftsocker och rör tills att det löst sig. Täck över och låt stå i rumstemperatur i minst 6 tim eller över natten.
3. Värm upp till kokpunkten, det ska inte koka och sila därefter.
4. För bästa hållbarhet, koka silad saft ca 3 min. Häll upp på rengjord, varm flaska, tillslut väl. Förvaras i kylskåpet.



Serveringstips!  
Värm saften innan  
servering.

# Vilken toddy är du?



## Äggtoddy à la björnbär

4 glas. Tid: 30 min.

### Björnbärskompott

2 dl björnbär

1 msk vatten

½ dl Dansukker Gelésocker Multi

### Äggtoddykräm

2 äggulor

½ dl Dansukker Florsocker

125 g mascarpone

1 msk limoncello

¾ dl vispgrädde

### Garnering

björnbär

1. Koka bär, vatten och socker i en kastrull i 1 min. Häll upp kompotten i 4 glas. Ställ i kylan.
2. Vispa upp äggulor, socker och mascarpone. Tillsätt limoncello och blanda till en krämig smet.
3. Vispa grädde och vänd ner i äggsmeten. Vispa upp krämen och fördela i glasen med kompott. Toppa med björnbär och servera.

Denna amerikanska jultradition letade sig till våra breddgrader på 70-talet och har varit mångas favorit sedan dess. Men redan efter andra världskriget då det var ont om sötsaker fanns en alkoholfri variant med enbart ägg och socker som kallades Hobbel Bobbel. Givetvis kan äggtoddy göras som både vuxen- och barnvänliga alternativ.



Testa gärna äggtoddyn med limoncello istället för cognac

## Traditionell äggtoddy

4 glas. Tid: 20 min.

### Traditionell

6 äggulor

1 ½ dl Dansukker Rörsocker Strö

1 tsk Dansukker Vaniljsocker

1 ½ dl mjölk

2-3 msk cognac

### Alkoholfri

Byt ut mjölk och cognac till;

2 dl mandelmjölk

skalet av ¾ apelsin

1. Vispa äggulor, socker och vaniljsocker till en krämig smet.
2. Häll i mjölken och smaksätt med cognac eller alkoholfri variant. Vispa tills det blir skummigt.
3. Häll upp i glas om den ska vara kall eller värm på den i kastrull några minuter för att sedan håll upp i glas. Skeda på lite skum och servera med lite rörsocker på toppen.

# Chokladpudding med kaffekolasås

6 glas. Tid: 40 min + 1-2 tim i kylan.

## Kaffekolasås

½ dl Dansukker Rörsocker Strö  
½ dl Dansukker Ekologisk Ljus Sirap  
½ dl vispgrädde  
1 msk starkt kaffe

## Chokladpudding

3 dl vispgrädde  
¼ dl majsstärkelse  
1 dl Dansukker Farinsocker  
¼ dl kakao  
20 g smör  
1 nypa salt  
40 g mörk choklad

## Garnering

vispgrädde  
kakaopulver

1. Börja med kaffekolasåsen. Blanda socker och sirap i en kastrull. Låt koka ca 2 min, tills det börjar karamellisera eller tjockna lite.
2. Häll i grädden lite i taget och till sist kaffet, koka ytterligare ca 4 min. Låt svalna och häll sedan lite kolasås i botten av glasen. Ställ för att stelna i kylskåpet.
3. Förbered under tiden chokladpuddingen. Blanda grädde, majsstärkelse, socker, kakao, smör och salt i en kastrull. Tillsätt hackad choklad.
4. Sjud till krämen tjocknat, ca 2-3 min, rör hela tiden. Låt svalna.
5. Häll chokladpuddingen över kolasåsen och ställ sedan i kylskåpet i ca 1-2 tim.
6. Garnera med grädde och kakao.





## Citronfromage med salt crunch

6 glas. Tid: 1,5 tim.

3 gelatinblad

3 äggulor

1 dl Dansukker Strösocker  
rivet skal och saft från 1 citron,  
gärna obesprutat

3 dl vispgrädd

### Salta crunch

½ dl kokos

1 dl vetemjöl

1 dl havregryn

⅔ dl Dansukker Farinsocker

¼ tsk salt

50 g smör, rumstempererat

### Garnering

rivet citronskal, gärna obesprutat

1. Lägg gelatinbladen i kallt vatten i ca 5 min.
2. Vispa äggulor och socker poröst.
3. Värm citronsaften i en kastrull och lägg ner gelatinbladen. Smält på låg värme.
4. Häll ner citronblandningen i en tunn stråle i äggsmeten under vispning. Tillsätt citronskalet.
5. Vispa grädden och vänd ner den i äggsmeten. Fördela i 6 glas och ställ i kylskåpet ca 1 tim.
6. Sätt ugnen på 160°C och gör crunchen. Lägg alla ingredienserna i en skål och arbeta samman med händerna.
7. Sprid ut degen på en plåt med bakplåts-papper så att de blir smulor. Grädda mitt i ugnen i 10 min. Låt svalna.
8. Vid servering, ta ut citronfromagen, smula crunch över och toppa med rivet citronskal.



# Marängsvisstårta

16 port. Tid: 1,5 tim. + 5 tim i frys.

## Maränger

3 äggvitor  
2 dl Dansukker Finkornigt Strösocker  
½ tsk citron

## Rom- och russincheesecake

½-1 dl mörk rom  
1 dl russin  
3 äggulor  
½ dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker  
1 dl Dansukker Strösocker  
2 msk Dansukker Glykossirap  
150 g färskost  
3 dl vispgrädde

## Chokladsås

1 msk smör  
1 ½ msk kakao  
2 msk Dansukker Ekologisk Ljus Sirap  
1 msk Dansukker Strösocker  
1 dl vispgrädde

## Garnering

3 dl vispgrädde  
1 banan  
chokladcookies, krossade

1. Lägg russin i rom och låt stå till cheesecaken.
2. Gör marängerna. Sätt ugnen på 125°C.
3. Vispa äggvita och hälften av sockret i en bunke. Vispa på hög hastighet tills den börjar vitna. Tillsätt resten av sockret och citron.
4. Vispa till en fast maräng. Bred ut smeten på en bakplåtsklädd plåt och grädda mitt i ugnen ca 1 tim. Stäng av ugnen och låt plåten stå kvar.
5. Gör cheesecaken. Vispa äggulor, socker och glykossirap pösigt. Vänd ner färskosten. Vispa upp grädde och vänd ner i äggsmeten.

Om önskat, tillsätt rom- och russinblandningen och rör om.

6. Koka ingredienserna till chokladsåsen i en kastrull, tills den tjockant.
7. Krossa ca 130 g maränger och lika mycket chokladcookies i en skål. Lägg ½ av smulorna i en springform, ca 26 cm i diameter. Häll över ½ av cheesecakesmeten och ringla ner lite chokladsås. Upprepa allt en gång och plasta. Frys i 5 tim.
8. Vispa grädde och skär bananen i fyra skivor på längden. Ta ut tårtan precis innan servering och placera den på ett tårtdfat.
9. Klicka ut grädden på toppen och lägg på bananskivorna. Ringla chokladsås över och strö till sist resten av maräng och chokladcookieblandning runt kanten av tårtan och på toppen.



# Glace au four med pistage- och passionsglass

8 bitar. 1,5 tim + 5 tim frysen.

## Pistage- och passionsglass

8 äggulor

2 dl Dansukker Strösocker

4 dl mjölk

3 dl vispgrädde

2 dl Dansukker Glykossirap

## Smaksättning

100 g pistagenötter, skalade

5 st passionsfrukter, med kärnor

## Kladdkaksbotten

50 g smör

1 dl Dansukker Rörsocker Strö

1 ägg

½ dl vetemjöl

2 msk kakao

2 nypor salt

## Maräng

3 äggvitor

1 dl Dansukker Finkornigt Strösocker

några droppar citron

1. Börja med glassarna.  
Vispa äggulor och socker poröst. Koka upp mjölk, grädde och glykossirap i en kastrull. Vispa ner äggsmeten i mjölkblandningen.
2. Sila genom en finmaskig sil och häll lika mycket smet i två skålar. Tillsätt mixade pistagenötter i den ena skålen och urgröpta passionsfrukter i den andra.
3. Kör blandningarna i glassmaskin en åt gången eller plasta in skålarna, ca 1,5 liter och ställ i frysen ca 5 tim. Rör om då och då.
4. Sätt ugnen på 175°C och gör kladdkakan.
5. Smält smöret i en kastrull och tillsätt övriga ingredienser. Blanda väl.
6. Häll smeten i en smord springform, ca 18 cm. Grädda mitt i ugnen 7-8 min. Låt svalna på galler.
7. Innan servering. Sätt ugnen på 250°C, grill. Ta ut glassen och lägg kakan på en fin ugnsfast form. Vispa äggvitor och hälften av sockret i en bunke någon min. Tillsätt resten av sockret och citronen. Vispa till ett fast skum.
8. Skopa upp passionsglassen mitt på kakan och täck med pistageglassen. Stryk på marängen och ställ i ugnen ca 2-4 min, tills marängen fått färg. Servera.



# Julbak med mersmak

En av de jultraditioner som väcker gladast minne är för många julbaket. Det är så mycket mer än godsaker att njuta av, det är ett sätt att umgås med sina nära och tillsammans sprida ljuvliga dofter och härlig julstämning. Det bästa receptet på ett lyckat julbak är att förhöja smakerna med svensk sirap och svensk socker. Det senare kan du just nu få i en förpackning som även den väcker glada minnen från förr.

