

## Julens handgjorda godbitar

*Det börjar nalkas jul och en tid med härliga förberedelser i köket. Inget går upp mot hemmagjorda godbitar. Allt förstärkt av vackra dekorationer och dofter som glögg, kanel och choklad.*

I år har vi med smaker som lingon, glögg och mint i våra julbak. Vad sägs om pannacotta med glögglingon, en perfekt avslutning på julmiddagen. Glöggtryffeln är en utsökt munbit till kaffet. Eller prova en god chokladkola med Mörkt Muscovadorörsocker som ger kolan en hint av lakritssmak.

Med Dansukkers Gelésocker Multi, Mörkt Muscovadorörsocker och Muscovadosirap får julbaket en härlig balanserad sötma och god smak.

Se bifogad receptfolder – **Julens läckraste godbitar** – för mer inspiration till årets julbak.

### Receptförslag

#### Glöggtryffel ca 20 st

250 g mörk hackad choklad  
1 dl vispgrädde  
5 msk Dansukker 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 formar och låt stelna i kylskåp.
5. Pudra över lite kakao och servera.



### **Chokladkola med Muscovadorörsocker ca 40 st**

100 g smör  
1/2 dl kakao  
2 dl vispgrädde  
3 dl Dansukker Mörkt Muscovadorörsocker  
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 hushålls- termometer, 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 bakplåts- försedd 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.



### **Chokladkräm med mintig marängtopp ca 6 små portioner**

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  
1/2 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.

### **Pannacotta med glögglingon ca 6 portioner**

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

#### **Glögglingon:**

*1/2 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 glögglingonen, 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.



### **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.





**Tips och inspiration från Dansukker på Facebook och YouTube:**

[www.facebook.com/dansukker.se](http://www.facebook.com/dansukker.se)

[www.youtube.com/user/DansukkerSE](http://www.youtube.com/user/DansukkerSE)

**Inspiration och recept direkt i din Ipad, Iphone eller Androidtelefon**

Inspireras av vårt Ipadmagasin – Festligt och ladda ner vår receptapp Dansukker -

Det söta köket från Itunes [appstore](#), till din Iphone eller på [AppBrain](#) för

Androidtelefoner. Inspiration direkt och enkelt att se vad du behöver handla med dig hem.

**Produktbilder:** Högupplösta bilder finns att hämta på vår pressida

[www.dansukker.se](http://www.dansukker.se)

**För mer information kontakta:** Jeanette Nordenhem, Product Marketing Manager,  
Nordic Sugar [jeanette.nordenhem@nordicsugar.com](mailto:jeanette.nordenhem@nordicsugar.com)