

Koka,
rulla, baka
& smaka!

NYBAKAD *Julstämning*

— • 20 JULIGA RECEPT • —



Nybakad julistämning

Visst är det allra finaste julpyntet doften av pepparkakor, saffransbullar och kolakok som bubblar på spisen? Så se till att samlas i köket och maxa myset med nya recept, gamla favoriter och mjöliga händer. För julen smakar allra bäst när den är hembakad.

Saffransbounty

Saftig godisbit med saffran och kokos, doppad i choklad.

ca 16 st • 50 min + ca 1 tim i kyl/frys

50 g smör
1 paket saffran
3 ½-4 dl riven kokos
1 dl Dansukker Florsocker
½ dl Dansukker Svensk Ljus Sirap
½ dl vispgrädde

Garnering

300 g mörk choklad, eller blanda hälften mörk och ljus choklad

1. Smält smör i en kastrull och tillsätt saffran. Häll i övriga ingredienser och blanda ihop. Ställ för att svalna i kylan, cirka 30 min.
2. Forma till fingertjocka längder, ca 4 cm och ställ i frysen cirka 20 min. Smält choklad under tiden.
3. Doppa bitarna i chokladen och låt stelna lite. Ringla sedan choklad på toppen. Ställ i kylan tills chokladen stelnat.

Kryddig pekankola

Smakrik kola med krispig nöt på toppen!

ca 30 st • 45 min

1 ½ dl vispgrädde
3 dl Dansukker Mörkt Muscovadorörsocker
50 g smör
1 ¼ dl Svensk Mörk Sirap
2 msk Dansukker Glykossirap
½ tsk mald kryddnejlika
1 krm mald muskotnöt
2 krm kardemumma
ca 25 pekannötter

1. Blanda alla ingredienser förutom kryddor och pekannötter i en tjockbottnad kastrull.
2. Koka på medelvärme tills termometern visar 125°C. Rör om då och då.
3. Ta kastrullen från värmen och tillsätt kryddorna. Häll smeten i en bakplåtsklädd form, 20x20 cm. Toppa med hela pekannötter.
4. Låt kolan stelna i kylan. Skär i bitar och slå in i smörpapper.

Äppel- och kanelkola

Härligt seg och fruktig kola med kanel.

Flingsalt får allt att smaka mer!

ca 40 st • 45 min

2 dl Dansukker Svenskt Strösocker

½ dl Dansukker Glykossirap

1 dl Dansukker Svensk Ljus Sirap

50 g smör

1 dl vispgrädd

1 dl koncentrerad äppeljuice

3 kanelstänger

1 tsk flingsalt

1. Blanda alla ingredienser förutom flingsalt i en tjockbottnad kastrull.
2. Koka på medelvärme tills termometern visar 125°C. Rör om då och då.
3. Häll smeten i en bakplåtsklädd form, ca 20×20 cm. Toppa med flingsalt.
4. Låt kolan stelna. Skär i bitar och slå in i smörpapper.



Cookie dough fudge
Här är receptet!



Saffransgiffclar med vaniljfillning

En saftig och gyllengul favorit till julfikat.

ca 30 st • ca 2-3 tim

50 g jäst

5 dl mjölk, rumstempererat

1 g saffran (2 pkt)

1 msk Dansukker Svenskt Strösocker

1 dl Dansukker Svensk Vit Sirap

150 g smör, rumstempererat

14-15 dl vetemjöl

1/2 tsk salt

Vaniljfillning

200 g rumstempererat smör

2 dl Dansukker Fairtrade Rörsocker Strö

1 tsk Dansukker Vaniljsocker

2 msk majsstärkelse

Pensling

ägg + salt + vatten

1. Smula jäst i en degbunke och tillsätt mjölk. Rör tills jästen löst sig.
2. Stöt saffran med socker i en mortel och håll ner i degbunken. Tillsätt sirap, smör och $\frac{2}{3}$ av mjölet. Arbeta degen blank och smidig. Tillsätt salt och ytterligare mjöl och arbeta degen tills den släpper från bunkens kanter. Låt jäsa under duk till dubbel storlek, 20-30 min.
3. Förbered fyllningen. Vispa ihop alla ingredienser.
4. Dela degen i två delar och kavla ut varje del tunt, till en rektangel, ca 30x70 cm.
5. Fördela fyllningen jämnt över degplattorna och vik varje deg 3 gånger som om du skulle göra en platt kanelbulle, med skarven nedåt. Kavla försiktigt ut degen så att den blir lite plattare.
6. Skär till ca 4-5 cm breda giffclar och lägg på ett bakplåtspapper med skarven nedåt. Låt jäsa under bakduk i ca 1-2 timmar.
7. Sätt ugnen på 200°C, över- och undervärme. Pensla med uppvispat ägg och grädda i mitten av ugnen ca 12 min.



Saftig mandelkaka med grapefrukt

Smakfull och saftig kaka med frisk citrus, krämig ricotta och mild mandel. Hoppa inte över glasyren!



ca 10 bitar • 1,5 tim

200 g smör, rumstempererat
1 ½ dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker
1 dl Dansukker Svenskt Strösocker
250 g ricotta
3 ägg
skalet från 1 grapefrukt, gärna obesprutad,
4 msk saft från grapefrukt
2 ½ dl vetemjöl
2 dl mandelmjöl
1 tsk bakpulver
1 krm salt
2 msk blå vallmofrön, valfritt

Övrigt

mandelmjöl till formen

Glasyr

3 dl Dansukker Florsocker
3-4 msk grapefruktsaft

1. Sätt ugnen på 175°C, varmluft.
2. Vispa smör, muscovadorörsocker och strösocker fluffigt. Tillsätt ricotta, vispa ytterligare några min. Vispa ner ett ägg i taget och tillsätt skal och saft från grapefrukten.
3. Blanda vetemjöl, mandelmjöl, bakpulver, salt och vallmofrön i en skål. Sikta sedan ner det i smeten.
4. Smöra en sockerkaksform, ca 2 liter och strö i mandelmjöl. Häll i smeten och grädda mitt i ugnen i ca 45 min.
5. Låt kakan svalna ca 10 min i formen och vänd sedan över den på galler och låt svalna helt.
6. Gör glasyren. Blanda florsocker och grapefruktsaft, ta lite vätska i taget tills du får en bra konsistens. Rör till en jämn glasyr. Ringla glasyren över kakan.

Kolagrottor

Smaksätt mördegen med kakao eller saffran och fyll med kolasås. Mums x 2!

24 st • ca 75 min

200 g smör, rumstempererat
2 dl Dansukker Florsocker
4 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk Dansukker Vaniljsocker

Smaksättning

4 msk kakao eller
1 pkt saffran + 10 g smält smör

Kolasås

2 dl Dansukker Ljust
Muscovadorörsocker
3 msk Dansukker Ljus Sirap
30 g smör
2 dl vispgrädde
1 nypa salt

1. Börja med kakdegen.
Rör smör och florsocker smidigt. Blanda mjöl, bakpulver och vaniljsocker i en skål och vänd ner i smeten. Tillsätt smaksättningen och rör till en jämn deg. Låt vila i kylen i 30 min.
2. Rulla ut degen till en rulle och skär i 24 bitar, ca 20 gram. Forma till bollar och lägg i små muffinsformar. Gör en grop mitt i varje boll med något runt och ställ i kylen ca 30 min.
3. Sätt ugnen på 200°C, över- och undervärme. Grädda mitt i ugnen ca 14-15 min. Gör gropen på nytt och låt svalna.
4. Gör kolasåsen. Blanda muscovadorörsocker, sirap och smör i en tjockbottnad kastrull. Låt koka i ca 2 min, tills det börjar karamellisera eller tjockna lite.
5. Häll i grädden lite i taget, försiktigt så det inte skvätter. Koka till 120°C.
6. Häll kolan direkt i gropen på grottorna och låt stelna. Spara resterande kolasås i en glasburk i kylen.



Kärleksmumskladdkaka

Det bästa av två världar som dessutom är gluten- och laktosfri.

ca 10 bitar • 70 min

Kladdkaka

150 g mjölkfritt margarin
2 dl Dansukker Svenskt Strösocker
1 dl Dansukker Farinsocker
3 ägg
1 ½ dl mandelmjöl
1 dl kakao
1 tsk Dansukker Vaniljsocker
2 nypor salt

Glasyr

50 g mjölkfritt margarin
4 msk kakao
1 tsk Dansukker Vaniljsocker
3 ½-4 dl Dansukker Florsocker
3 msk kaffe

Garnering

Kokos

1. Smält margarin och låt svalna lite. Tillsätt strösocker och farinsocker och rör om.
2. Rör ner ett ägg i taget och sedan mandelmjöl, kakao, vaniljsocker och salt. Rör till en jämn smet.
3. Häll smeten i en smord springform ca 20 cm i diameter. Grädda kladdkakan i nedre delen av ugnen i ca 30 min. Den ska vara kladdig i mitten. Låt svalna helt.
4. Gör glasyren. Smält margarin i en kastrull och tillsätt resten av ingredienserna. Rör om till en slät glasyr.
5. Bred glasyren över kladdkakan och strö över kokos. Låt kladdkakan stå i kylskåp några timmar, helst ett dygn innan servering. Servera som den är eller med en klick lättvispad grädde/mjölkfri grädde.



Denna
kaka går lika
bra att göra
med smör.

Dubaichoklad - känd från TikTok!

Chokladen med krämig pistagefyllning och krispiga, gyllenrostade kadayiftrådar blev snabbt en viral succé. Kadayif (även kallad kataifi eller knafeh) består av tunna trådar av filodeg och är en favorit i många Mellanöstern-desserter.



Dubaicheesecake

Vår version av TikTok-trenden är denna härliga kombination av krämig cheesecake toppad med ett krispigt pistagetäcke.

Du bara måste testa!

10-12 bitar • 1,5 tim + 2 tim i kylan

Botten

10 digestivekex

60 g smör

½ msk kakao

Cheesecake

200 g mörk choklad

100 g kesella/kvarg

600 g färskost

2 dl Dansukker Farinsocker

2 ägg

Dubaitopping

150 g kadayiftrådar

70 g smör

2 msk Dansukker Svensk Ljus Sirap

250 g pistagekräm

1 nypa salt

Dekoration

100 g mörk eller ljus choklad

1. Sätt ugnen på 175°C, över- och undervärme.
2. Mixa kex i en matberedare. Smält smör och vänd ner i kexsmålet tillsammans med kakao och mixa ihop.
3. Tryck ut smulblandningen i en springform, 20 cm i diameter med bakplåtspapper. Grädda i mitten av ugnen ca 5 min.
4. Gör cheesecakefyllningen. Börja med att smälta choklad i ett vattenbad och låt svalna lite.
5. Vispa ihop kvarg, färskost, farinsocker och ägg till en jämn smet. Ta lite av smeten och rör ut i chokladen under kraftig vispning. Upprepa processen till allt är blandat.
6. Häll cheesecaken över kexbotten och grädda i nedre delen av ugnen ytterligare 40-50 min. Låt svalna och ställ sedan i kylan till den är helt kall.
7. Gör dubaitoppingen. Skär kadayiftrådarna till strimlor och smält smör i en stekpanna. Tillsätt trådarna och stek till nästan gyllenbruna på låg värme. Lägg över i en bunke och tillsätt sirap, pistagekräm och salt. Rör om ordentligt och låt svalna.
8. Bred dubaitoppingen jämnt på cheesecaken. Smält choklad och ringla över. Låt chokladen stelna i kylan och servera.



Rikare sötma!

Farinsocker adderar fin färg och mustigare smak i både bakverk och matlagning. Passar extra bra i chokladiga kakor.



Pepparkaksdonut

Julpyssel deluxe! Frasigt, glasyrigt och strössligt.

ca 30 st • 1,5 tim + 2-3 tim jäsning

25 g jäst

2 ½ dl mjölk, rumstempererat

1 dl Dansukker Svensk Vit Sirap

2 ägg

85 g smör, rumstempererat

3 msk pepparkakskrydda

ca 10 dl vetemjöl

½ salt

Fritering

1 ½ dl neutral olja

Glasyr

6-8 dl Dansukker Florsocker

ca 6-8 msk saft från clementin eller vatten

Dekoration

julströssel

1. Smula jäst i en degbunke och tillsätt mjölk. Rör tills jästen löst sig.
2. Blanda ner sirap, ägg, smör, pepparkakskrydda och hälften av mjölet. Arbeta degen blank och smidig.

Tillsätt salt och ytterligare mjöl och arbeta degen tills den släpper bunkens kanter. Degen ska vara lite kladdig.

3. Stjälp upp degen på mjölat bakbord och kavla ut den till en 1 cm tjock platta. Stansa ut cirklar med hjälp av t ex ett glas eller annan utstickare på ca 7-8 cm i diameter och sedan ytterligare en mindre cirkel till mitten på ca 2 cm i diameter.
4. Pensla sparsamt med olja på bakplåtspapper och lägg donutsen där. Täck med bakduk och låt jäsa i 2-3 timmar.
5. Hetta upp oljan till 175°C och fritera donutsen ca 1 min på varje sida. Ta upp dem med en hålslev och låt rinna av på hushållspapper. Låt svalna helt innan du dekorerar med glasyr och strössel.
6. Gör glasyren. Blanda florsocker och clementinsaft, ta lite vätska i taget tills du får en bra konsistens. Rör till en jämn glasyr.
7. Doppa donutsen i glasyren, låt rinna av och strö sedan på strössel.

Juliga havrerutor med choklad

Ljuvligt segkrispiga rutor med mustig smak av mörk choklad och pepparkaka.

ca 16 st • 45 min + 2-3 tim i kylan

150 g smör
6 dl havregryn
1 dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker
3 msk vetemjöl
1 dl Dansukker Svensk Ljus Sirap
1 tsk bakpulver
1 msk pepparkakskryddor
½ tsk salt
75 g mörka chokladknappar

Dekoration

ca 50 g valfri choklad
flingsalt

1. Sätt ugnen på 200°C, över- och undervärme.
2. Smält smör i en kastrull och låt svalna. Blanda alla ingredienser förutom choklad i en bunke. Håll ner smöret och rör om. Vänd sist ner chokladknapparna.
3. Tryck ut kakdegen i en bakform, ca 18×24 cm med bakplåtspapper.
4. Grädda i mitten av ugnen ca 20 min. Låt kakan svalna. Ställ den sedan i kylan för att stå till sig.
5. Smält choklad och ringla på toppen. Toppa med en nypa flingsalt. Låt chokladen stelna och skär sedan kakan i bitar.





Kolasås
Hitta receptet här:



Låt det snöa!

Passar perfekt till frosting
och glasyrer. Och självklart
som topping, bara att
pudra över.



Pepparkaksrulltårta med kolafyllning och lingonfrosting

Den här magiska rulltårtan innehåller alla smaker du önskar dig till jul. Saftig pepparkaka, len kola och härlig lingonfrosting. Allt gott.

ca 10 bitar • ca 1 tim

Rulltårta

3 ägg
2 dl Dansukker Farinsocker
½ dl mjölk
2 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
1 ½ msk pepparkakskryddor

Frosting, bas

300 g färskost
1 ½ dl Dansukker Florsocker
4 dl vispgrädde

Kolafyllning

⅔ sats frosting
1 ½ dl kolasås,
se recept i QR-kod

Lingonfrosting

⅓ sats frosting
100 g lingonsaft

1. Börja med kolasåsen, gör enligt receptet i qr-koden. Låt svalna.
2. Gör rulltårtan. Sätt ugnen på 250°C, under- och övervärme.
3. Vispa ägg och farinsocker några min tills det är riktigt fluffigt. Tillsätt mjölk och rör om. Blanda mjöl, bakpulver och pepparkakskryddor i en skål och vänd ner i smeten. Rör till en jämn smet.
4. Bred ut smeten på en långpanna med bakplåtspapper. Grädda mitt i ugnen ca 4-5 min.
5. Lägg ett nytt bakplåtspapper på en ren kökshandduk och strö på strösocker. Stjälp upp den gräddade botten på bakplåtspappret och dra av det papper som botten gräddats på. Dutta med en blöt pensel om pappret sitter fast.
6. För att rulltårtan inte ska spricka, rulla in botten i både bakplåtspappret och handduken. Låt svalna.
7. Gör frosting. Vispa färskost, florsocker och grädde till en hård frosting. Lägg ⅔ i en skål och ⅓ i en annan skål. Rör ner kolasås i skålen med mest frosting och rör om försiktigt. Rulla ut botten och bred kolafyllning på rulltårtan och rulla ihop.
8. Tina lingon och spara några till dekoration. Pressa resten genom en finmaskig sil. Vänd ner lingonsaften i skålen med mindre frosting och rör om försiktigt. Lägg lingonfrostingen i en spritspåse och spritsa på toppen av rulltårtan. Dekorera med lingon.

Fikon- och äppelmarmelad

Lika ljuvlig till friterade ostbollar som till pepparkakorna med ädelost.

1 burk • 40 min

80 g torkade fikon
300 g äpple (ca 4 st)
3 msk citronsaft
150 g Dansukker Syltsocker
5 msk punsch

1. Blötlägg fikon i kallt vatten i en skål i 10 min.
2. Skala och skär äpple i småbitar. Lägg i en kastrull tillsammans med citronsaft och koka i ca 10 min med lock.
3. Skär fikonen i mindre bitar och häll ner i äppelkaket. Tillsätt syltsocker och koka i ytterligare 4-5 min. Skumma väl och tillsätt punschen.
4. Mixa marmeladen lite slarvigt och häll upp i en varm och väl rengjord burk. Förslut och förvara svalt.

Friterade
ostbollar



Hitta receptet här



Klart på bara 5 min!

Vårt syltsocker innehåller allt du behöver för att göra egen sylt eller marmelad. Tillsätt bara bär eller frukt.



Apelsin- och aprikosmarmelad

Perfekta smaker till både glöggmingel och frukostscones.

1 burk • 40 min

300 g fruktkött från apelsin, ca 2 st
150 g Dansukker Syltsocker
50 g torkad aprikos

1. Skala och filéa apelsinerna. Skär fruktköttet i bitar och lägg i en kastrull. Pressa ut saften ur skalén om det finns något fruktkött kvar och tillsätt syltsocker. Finhacka aprikoserna och lägg i kastrullen.
2. Låt koka i 4-5 min. Skumma väl.
3. Häll upp i en varm, väl rengjord burk. Förslut och förvara svalt.

Clementin-marmelad

Lätt att göra, ännu lättare att gilla. Klar på bara några minuter.

1 burk • 40 min

400 g fruktkött från clementin, ca 9 st
4 msk färskpressad citronsaft
200 g Dansukker Syltsocker

1. Skala och filéa clementinerna. Skär fruktköttet i bitar och lägg i en kastrull. Pressa ut saften ur skalén om det finns något fruktkött kvar och tillsätt citronsaft och syltsocker.
2. Låt koka i 4-5 min. Skumma väl.
3. Häll upp i en varm, väl rengjord burk. Förslut och förvara svalt.

Tiramisu Espresso Martini

Ny variant på en älskad klassiker.
Vuxna smaker, barnsligt gott!

ca 10 port • 45 min + 6 tim i kyl

1 ½ dl vatten
1 msk kaffepulver
3 äggvitor
6 äggulor
1 ½ dl Dansukker Florsocker
600 g mascarpone
3 msk vodka
3 msk kaffelikör
24 savoiardikex
½ dl kakao

1. Koka vatten och blanda med 1 msk kaffepulver. Häll blandningen i en djup tallrik och låt svalna.
2. Separera äggen och lägg i varsin bunke. Vispa upp äggvitorna lätt och tillsätt florsocker, lite åt gången. Vispa till ett fast skum och ställ åt sidan.
3. Vänd ner mascarpone i äggulorna och rör smeten jämn med en ballongvisp, men rör inte för mycket. Vänd försiktigt ner äggvitorna.
4. Tillsätt vodka och kaffelikör i kaffet. Doppa hälften av kexen ett i taget, hastigt i kaffet på den sockrade sidan. Placera kexen med den blöta sidan nedåt bredvid varandra i en form, ca 20x20 cm och bred över hälften av smeten. Pudra med kakao.
5. Upprepa processen men vänta med att täcka tiramisun med kakao. Täck formen med plastfolie och ställ i kylan minst 6 timmar. Pudra på sista lagret kakao precis innan servering.





Saffransglass med sirapsrostade pistagenötter

Gyllengul glass möter krispiga salta nötter. Glykossirapen gör glassen mjuk och len!



Tips!
Ger glassen
en krämig och
len konsistens.

4-5 port • 1 tim + 5 tim i frysen

Sirapsrostade pistagenötter

1 dl pistagenötter
1 msk smör
1 msk Dansukker Svenskt Ljus Sirap
1 nypa flingsalt (om pistagenötterna är osaltade)

Saffransglass

4 äggulor
½-1 dl Dansukker Svenskt Strösocker
3 ½ dl vispgräddde
1 dl Dansukker Glykossirap
1 paket saffran

Garnering

Biscoff kakor

1. Börja med att sirapsrosta pistagenötter. Grovhacka pistagenötter och smält smör i en stekpanna. Rosta pistagenötterna tills de är gyllenbruna. Ringla över sirap och salt och rör om. Rosta ytterligare 1 min till allt karamelliserats.
2. Häll upp på bakplåtspapper och låt svalna helt.
3. Förbered saffransglassen. Vispa samman äggulor och socker. Koka upp gräddde, glykossirap och saffran.
4. Vispa ner äggsmeten i den varma mjölkblandningen. Sila genom finmaskig sil och låt svalna. Ställ glassen i frysen och rör om då och då.
5. Grovhacka de sirapsrostade pistagenötterna. Ta ut glassen och häll på nötterna, spara lite till servering. Rör om och ställ tillbaka i frysen. Fortsätt röra om då och då, tills glassen är helt fryst. Sammanlagt ca 5 timmar.
6. Ta fram glassen en stund innan servering och strö på pistagenötter och biscoff kaksmulor.



Äppelcocktail

Alla julens smaker i ett glas. Kryddig, fin och festlig!

8 glas • 30 min + 1 dygn i kylan

1 l äppelmust
2 msk färskpressad citronsaft
2 stjärnanis
3 kanelstänger
2 krm kardemummakärnor
2 msk Dansukker Svensk Vit Sirap
20-30 cl calvados

Dekoration

4 msk Dansukker Svenskt Strösocker
1 msk kanel
citronsaft

1. Koka upp äppelmust, citronsaft, stjärnanis, kanelstång, kardemummakärnor och sirap i en kastrull. Ställ kastrullen åt sidan och låt svalna.
2. Häll över i en skål och plasta. Låt stå i kylan ett dygn. Sila av äppelblandningen och tillsätt calvados.
3. Gör dekorationen till glasen. Blanda ihop strösocker och kanel och lägg på en tallrik. Pressa ut saften från en halv citron på ett annat fat.
4. Doppa kanten av cocktailglasen i citronen och sedan i kanelsockret. Häll upp cocktailen i glasen och servera.



Bjud på ett gott slut!

Fryst pannacotta med browniegömma och kolasås

Den perfekta nyårsdesserten.
Bra att förbereda, festlig att se på,
överskattande smakfyrvärkeri
i mitten. Skål!

6 st • ca 1 tim + 2 tim i frysen

Brownie

150 g smör
100 g mörk choklad
2 dl Dansukker Svenskt Brun Farin Strö
 $\frac{2}{3}$ dl kakao
 $\frac{1}{4}$ tsk salt
2 ägg
1 dl vetemjöl

Kolapannacotta

5 dl vispgrädde
1 dl Dansukker Gelésocker Multi
4 msk kolasås, se QR-kod
1 nypa salt

Hallonpannacotta

100 g hallon, saften
2 dl vispgrädde
 $\frac{3}{4}$ dl Dansukker Gelésocker Multi

Garnering

hallon

Recept på kolasås och
karamelliserade popcorn här



1. Börja med kolasåsen, recept finns i QR-koden
2. Gör brownien. Sätt ugnen på 175°C, under- och övervärme.
3. Smält smör och tillsätt hackad choklad, rör till en jämn smet. Tillsätt farinsocker, kakao och salt och blanda. Vispa i ett ägg i taget och vänd sist ner vetemjöl. Rör till en jämn smet.
4. Smörj en bakform, 10x15 cm, täck med ett bakplåtspapper och häll ner smeten. Grädda mitt i ugnen i ca 20 min. Ställ i kylan för att svalna. Skär sedan i ca 3x3 cm bitar.
5. Gör kolapannacottan. Koka upp grädde, gelésocker, kolasås och salt i en kastrull i 30 sek. Häll upp pannacottan i 6 silikonforma men inte ända upp, ställ i frysen i 10 min. Ta ut och tryck ner en browniebit i varje for. Ställ tillbaka i frysen i ca 4 timmar.
6. Gör sedan hallonpannacottan. Tina hallon och pressa genom en finmaskig sil. Häll hallonsaft grädde och gelésocker i en kastrull. Koka i 30 sek och häll sedan pannacottan i vågiga silikonformar. Ställ i frysen ca 3 timmar.
7. Ta ut kolapannacottan och hallonpannacotta från frysen och ta ur dem ur formarna. Placera en kolapannacotta i mitten av varje tallrik och lägg sedan hallonpannacottan på toppen. Låt stå i kylan ca 20 min för att tina lite. Garnera med kolasås, popcorn och hallon precis innan servering.



Smart genväg!

Byt ut gelatin, t ex när du gör pannacotta, till Gelésocker som är både enkelt och veganskt!

Ingredienser för en god jul!



Ingen jul utan julbak och självklart hoppas vi att du väljer att baka in julen med Dansukkers svenskmärkta sortiment av socker och sirap. Krydda dina julbak med mustigt farin- och muscovadosocker, låt det snöa med vårt florsocker, gör kolan lenare med glykossirap och fixa efterrätten enkelt med gelésocker. En riktigt God Jul önskar vi på Dansukker!

Mer inspiration för julens godaste bakverk och godis hittar du på dansukker.se