

AK Granbergs Julrecept

SMÅKAKOR

Saffransbiscotti

2 ägg
1 ½ dl socker
1 pkt saffran
1 krm salt
Rivet skal av en halv apelsin
100 g rumsvarmt smör
6 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
200 g hel oskalad mandel
1 uppvispat ägg till pensling

Sätt ugnen på 200°. Blanda mjöl och bakpulver noga i en separat bunke. Vispa ägg, socker och saffran vitt och pösigt i en annan större bunke. Blanda i salt, apelsinskal och smör i äggsmeten. Tillsätt sedan mjöl och bakpulver och arbeta ihop degen.

Skurna chokladkakor

3 dl vetemjöl
1 ½ dl socker
2 msk kakao
1 msk vaniljsocker
1 tsk bakpulver
125 rumsvarmt smör
2 ägg

Garnering:

Hackad mandel eller hasselnötter och pärlsocker

Sätt ugnen på 225 grader. Blanda alla torra ingredienser i en bunke. Rör ner smöret och ett av äggen exempelvis med en trägaffel. Dela degen i fyra bitar och rulla varje bit till en ca 40 cm lång rulle. Lägg rullarna på en bakpappersklädd plåt. Platta ut dem lite, pensla med det andra ägget (uppvispat). Strö på hackade nötter och pärlsocker. Grädda mitt i ugnen 8-10 minuter. Låt rullarna svalna och skär dem sedan i sneda bitar.

Nötchokladrutor

Lite drygt 2,5 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
200 g smör + 1-2 msk till formen
3 dl socker
2 ägg
4 msk kakao
½ tsk vaniljpulver eller 1 msk vaniljsocker
3 dl grovhackade hasselnötter

Sätt ugnen på 200 grader. Blanda alla torra ingredienser. Rör ihop smör och socker (behöver inte vispas), tillsätt äggen och mjölblandningen. Smörj ett bakplåtspapper, bred ut smeten på det, lägg i en långpanna och grädda i ca 15 minuter. Skär kakan i rutor medan den ännu är varm.

Karl XV:s kringlor

150 g smör
4 dl vetemjöl
4 msk grädde
2 msk socker + strösocker eller pärlsocker att doppa kringlorna i

Sätt ugnen på 200 grader. Blanda smör, mjöl, grädde och socker. Rulla kringlor, doppa dem på oversidan (jag föredrar strösocker till detta eftersom pärlsocker blir väldigt knastrigt) och lägg dem på bakplåtspapper. Grädda i ca 10 minuter tills de har vacker ljusbrun färg.

Knäckpepparkakor

4 dl vetemjöl
200 g smör
2½ dl strösocker
2 msk ljus sirap
1 äggula
2 tsk bikarbonat
1 påse pepparkakskryddor

Rör ihop alla torra ingredienser i en bunke. Tillsätt sirap, smör, ägg. Blanda alla ingredienser i matberedare eller för hand. Rulla degen i längder, ca 2 fingrar tjocka. Skär längderna i bitar som rullas till små bollar. Lägg bollarna på smörpapper på en plåt. Tryck till varje boll lätt med handen eller med en gaffel. Grädda mitt i ugnen (200 grader) i ca 8-10 minuter.

Kokoskakor med saffran och mandel

50 g smör
2 ägg
½ dl strösocker
½ dl råsocker
½ paket saffran
50 g riven mandelmassa
200 g kokosflingor (1 påse)

Sätt ugnen på 175°. Smält smöret tillsammans med saffranet. Rör ihop ägg, socker och mandelmassa i en bunke. Blanda ner kokosflingorna och saffranssmöret och rör ihop alltsammans. Låt smeten stå och fasta till sig i 10 min. Klicka ut och forma toppar på en plåt med bakplåtspapper. Grädda mitt i ugnen ca 10-15 minuter beroende på storlek.

BULLAR ETC.

Pepparkaksmoccarutor

Smet:
200 g margarin
2 dl mjölk
4 ägg
3 dl socker
4½ dl mjöl
½ msk kakao
2 tsk bakpulver
2 msk vaniljsocker
1 msk malen ingefära
2 msk kanel
1 msk malda kryddnejlikor
2 tsk kardemumma

Glasyr:

4 dl florsocker
4 msk smält margarin
4 msk kallt kaffe
1 msk kakao
Kokosflingor

Sätt ugnen på 200 grader och klä en långpanna med bakplåtspapper. Smält margarinet i en kastrull, tillsätt mjölken och låt det svalna lite. Ta fram en bunke, blanda ihop ägg och socker och vispa det vitt och poröst. I en annan bunke blandar man alla torra ingredienser. Rör försiktigt ner det i äggsmeten, blanda i mjölken och smöret och häll blandningen i långpannan. Grädda i ca 20 minuter mitt i ugnen. Blanda alla ingredienser till glasyren, bred den över kakan och strö över kokosflingorna. Skär i lagom stora rutor.

Saffransbröd

50 g jäst
150 g smör
1 ägg
5 dl mjölk
(man kan även tillsätta 250 g kesella, då blir bullarna saftiga men inte lika lätta som utan)
2-3 pkt saffran
1 ½ dl socker
½ tsk salt
ca 18 dl vetemjöl
1 uppvispat ägg till pensling

Smula jästen i en bunke, smält smöret i en kastrull, tillsätt mjölken och värm till 37°. Blanda ner ägg, socker, saffran och salt. Blanda det med jästen (det är viktigt att inte vispa för kraftfullt för då slår man faktiskt ihjäl den känsliga jästkulturen). Baka ut som vanligt vetebröd: jäsning 45+45 minuter, gräddning i 225° i ca 8-10 minuter, svalning på galler under bakduk.

MJUKA KAKOR, PAJER, TÅRTOR

Aprikostårta

Pajdeg:

2 ½ dl vetemjöl
2 msk socker
100 g smör
1 äggula
3 msk kallt vatten

Fyllning:

50 g rumsvarmt smör
1 msk vaniljsocker
2 msk konjak
2 msk flytande honung
100 g riven mandelmassa
3 ägg
½ tsk bakpulver
2 dl hackade torkade aprikoser

Sätt ugnen på 200°. Blanda ihop degen och låt den vila i kylskåp medan ugnen blir varm. Kavla ut degen och klä en stor pajform. Förgrädda pajskalet i 10 minuter. Blanda ihop fyllningen, lägg den i formen och grädda i nedre delen av ugnen på 200° ca 30 minuter eller tills fyllningen har stelnat. Serveras med lättvispad grädde eller glass.

Gammaldags mjuk pepparkaka

150 g smör
2 st ägg
2 dl farinsocker
4 dl vetemjöl
1 krm salt
1 tsk bakpulver
½ tsk kanel
½ tsk kardemumma
½ tsk ingefära
¼ tsk kryddnejlika
2 dl mjölk
Ev. 1 dl apelsinmarmelad eller lingonsylt efter smak
Smör
Ströbröd

Sätt ugnen på 175°. Smörj och bröa en form. Smält smöret. Rör ihop ägg och farinsocker. Blanda i en bunke mjöl, salt, bakpulver och kryddor. Rör därefter ner detta i äggsmeten tillsammans med det smälta smöret, mjölken och eventuell ytterligare smaksättning. Håll smeten i formen. Grädda på galler i nedre delen av ugnen ca 45-60 min, känn med provsticka att kakan är torr i mitten och täck ev. med folie de sista 10 minuterna så att den inte blir för mörk på ytan. Låt kakan stå i formen en stund innan den stjälpes upp.

Engelsk fruktkaka

Blanda:

5 dl vetemjöl
½ tsk salt
½ tsk kanel
½ tsk ingefära
1 msk vaniljsocker
2 dl russin
2 dl korinter
2 dl hackade aprikoser
2 dl hackade fikon
2 dl hackade katrinplommon
1 dl hackade hasselnötter
1 dl hackade mandlar
1 dl hackade valnöttskärnor

(Det absolut effektivaste och snabbaste sättet att få all denna frukt i småbitar är att klippa ner den rätt i bunken med en liten köksax.)

Rör ihop:

2 ½ dl farinsocker
250 g mjukt smör
2 msk mörk sirap
2 msk konjak eller whisky, gärna bourbon eller irländsk
5 ägg

Blanda allt och bred ut smeten i en stor smord och bröad form (avlånga formar fungerar bäst). Grädda i 150° i 4 timmar ganska lågt ner i ugnen, de 2 sista under folie så kakan inte blir bränd på ytan.

Fikonkaka

125 g rumsvarmt smör
1 dl ljust muscovadosocker
½ dl flytande honung
1 ½ tsk vaniljsocker
3 ägg
1 dl matlagningsyoghurt

5 dl vetemjöl
1 ½ tsk bakpulver
7-8 färska fikön i klyftor

Sätt ugnen på 175°. Vispa smör och socker så det blir ljust och luftigt, tillsätt äggen och vispa lite till. Rör ner yoghurten. Blanda mjöl och bakpulver och rör ner det i smeten. Smörj och bröa en rund form, håll smeten i formen och stoppa ner fikonen. Grädda kakan ganska långt ner i ugnen i ca 45 minuter. Lättvispad grädde till är fulländat.

EFTERRÄTTER

Vit glöggparfait

3 äggulor
1 tsk vaniljsocker
½ dl ljust muscovadosocker
½ dl flytande honung
1 dl vit vaniljglögg
3 dl vispgrädde

Vispa ägg och socker för sig och grädde för sig. Blanda ihop allt och frys i minst 6 timmar. Rör runt i glassen då och då medan den fryser. Servera den lite lätt tinad så framträder smakerna mycket intensivare.

Pepparkaksglass

3 äggulor
½ dl farinsocker
3 msk flytande honung
3 dl vispgrädde
2 dl pepparkakssmulor (stöts fint i mortel eller körs i mixer)

Vispa grädden. Vispa äggulor, honung och socker fluffigt. Vänd försiktigt ner pepparkakssmulorna. Häll upp i en form och frys i minst 4-5 timmar.

GODIS OCH KONFEKT

Wiernougat

125 g Odense nougat
100 g mörk choklad
100 g mandelspån

Rosta den flagade mandeln i en torr stekpanna under omrörning och på medelstark värme så den blir ljust brun. Dela nougaten i bitar och lägg ner dem i en skål. Smält i vattenbad eller micro. Hacka chokladen, lägg ner den och rör om. Värm lite till så allt smälter. Blanda ner mandelspånen och bred ut smeten i en liten ugnform eller liknande som är klädd med bakplåtspapper. Låt stelna i kyl och skär sedan i bitar.

Peanut Butter Cups

(godare än originalet!)

350 g mörk choklad
2 dl jordnötssmör
1 dl florsocker
1 krm salt
12 muffinsformar av papper

Klipp av överdelen på muffinsformarna så de blir hälften så höga. Smält chokladen i mikron på halv effekt och rör om så värmen fördelas jämnt. Häll hälften av chokladen i formarna och ställ dem svalta så chokladen stelnar. Värm jordnötssmöret i mikron på halv effekt i en minut och rör ner florsocker och salt. Fördela massan i formarna och platta till den. Ställ kallt en halvtimme. Smält resten av chokladen och håll den i formarna och låt svalna.

Mozartkolor

125 g Odense nougat
1 dl hasselnötskärnor
125 g mandelmassa
150 g mörk choklad

Rosta hasselnötterna i en medelvarm torr stekpanna på spisen eller i ugnen på 175 grader i ca 5 minuter. Rör om lite så de inte bränns. När nötterna har svalnat lite gnuggar man dem i en ren kökshandduk så det mesta av skalen lossnar, det brukar gå lätt. Skär nougat och mandelmassa i lagom stora bitar. Sen tar man en nöt i taget, bäddar in den i en bit nougat och rullar den rund, och sen bäddar man in varje bit i mandelmassa. (Det går lättast om mandelmassa och nougat är rumstempererade.) Nu kan kulorna gärna få stå och torka nån timme så fäster chokladen bättre. Smält chokladen som i förra receptet, rulla varje kula så den blir täckt (två gafflar är bra att använda), lägg dem på nån plåt eller liknande med bakplåtspapper på och låt dem sen stelna.

Kokosbluttar

50 g smör
½ dl ljus sirap
½ dl strösocker
2 dl vispgrädde
1 msk vaniljsocker
1 påse kokosflingor
200 g ljus eller mörk choklad
1 msk neutral olja

Ta fram en tjockbottnad kastrull. Blanda i den smör, sirap, socker, vaniljsocker och grädde, låt koka upp och koka i 5 min. Blanda ner kokosflingorna. Täck en bricka eller plåt med bakplåtspapper, bred ut smeten och låt den stelna i kyl i ett par timmar. Skär sen massan i lagom stora bitar och rulla dem runda, avlånga, toppar, stänger eller hur man nu vill att de ska se ut. Smält choklad och olja och rulla kokosbitarna så de täcks, lägg dem sen tillbaka på bakplåtspapperet och låt dem stelna.

Ischoklad med mintkrokant

125 g kokosfett
250 g mörk choklad
2 dl strösocker
2 droppar pepparmyntsolja

Smält sockret i en torr teflonpanna. Tillsätt pepparmyntsolja och häll upp massan på en plåt att stelna. Krossa den i mortel. Smält choklad och kokosfett i en tjockbottnad kastrull. Tillsätt krokanten. Fördela blandningen lite kvickt, innan den hinner bli kall och hård, i ischokladformar och ställ kallt att stelna.

Chokladfudge

1 ½ dl kakao
6 dl socker
1 krm salt
2 msk sirap
2 dl vispgrädde
2 msk smör

Koka allt i 20 minuter eller tills lite av massan stelnar i ett glas kallt vatten. Häll upp på smord plåt, strö över 1 dl hackade hasselnötter och låt stelna. Skär i rutor.

Fudge med russin och pecannötter

1,5 dl mjölk
4 dl strösocker
1 dl brun farin
150 g smör
100 g mörk choklad, hackad (70%)
0,5 dl flytande honung
0,5 dl pekannötter, hackade
0,5 dl sultanrussin

Klä en form, ca 15x20 cm, med plastfolie. (Fukta formen med vatten så fäster folien bättre.) Värm mjölk, strösocker och farinsocker i en kastrull. Rör försiktigt tills sockret smält. Tillsätt smör, choklad och honung under omrörning. Koka utan lock på medelvärme ca 30 min, tills termometern visar 116°. Ställ kastrullen i kallt vattenbad. Vispa (gärna med elvisp) ca 5 minuter tills smeten blir krämig och ljusnar något. Blanda ner nötter och russin. Häll fudgen i formen. Låt den stelna i kylen minst 4 timmar. Skär fudgen i kuber och linda in dem i folie. Förvara kallt.

Marängfudge

5 dl socker
1 krm havssalt
1 ½ dl ljus sirap
1 ¼ dl vatten
2 äggvitor
2 tsk vaniljsocker
1 dl hackade nötter, exempelvis hassel- eller valnötter, eller blandade nötter efter smak
Valfritt: 50 g kakfyllning typ hackat apelsinskal eller suckat

(Till detta fina retrogodis är det bra att ha en konfektermometer. En elvisp är också ett måste eftersom det ska vispas mycket och kraftigt.) Blanda socker, salt, sirap och vatten i en tjockbottnad kastrull. Koka sockerlagen ganska kraftigt den är tills 135-140° eller tills ett prov som droppas i kallt vatten kan formas till en kula. Vispa under tiden äggvitor och vaniljsocker till hårt skum. Häll sockerlagen i en fin stråle i äggvitan under kraftig vispning. Vispa sedan massan tills den tjocknar. Ju längre man vispar, desto bättre är det, använd gärna köksmaskin eller kraftig elvisp. Häll upp massan på ett oljat bakplåtspapper, strö över nötter m.m. och forma med hjälp av papperet 2-3 cm tjocka rullar. Det är hett så var försiktig! Ställ dem i kylen och skär dem efter nån timme i skivor. Förvara i burk med bakplåtspapper mellan varven eller rulla in varje bit i smörpapper.

Fransk nougat

1 påse sötmandel (behöver inte skalas)
5 dl strösocker
1 krm salt
1,5 dl ljus sirap
1 ¼ dl vatten
2 stora äggvitor
Till formen:
1 st bakplåtspapper
1 tsk neutral matolja

Rosta mandeln lätt i torr stekpanna. Täck en form ca 20 x 30 cm med ett lätt oljat bakplåtspapper. Blanda socker, salt, sirap och vatten i en tjockbottnad kastrull. Låt lagen koka kraftigt utan lock tills termometern visar 140°. Undvik omrörning (det kan sockra sig då). Dra kastrullen från plattan. Vispa äggvitorna till hårt skum i en stor bunke. Koka sockerlagen ytterligare till 150° och vispa omedelbart ner den i äggviteskummet, i en tunn stråle. Vispa kraftigt i högst 3 min. tills sockerlagen och äggvitan är väl blandad. Vänd snabbt ner mandeln och häll genast nougaten i formen. Låt den vila i rumstemperatur ca 6 timmar. Skär nougaten i mindre bitar med en oljad kniv. Man kan sen linda in bitarna i smörpapper eller cellofan, ett annat alternativ är att blanda 2 msk florsocker och 2 msk maizena och rulla in bitarna i. Förvara dem i en burk med tättslutande lock.

Lakritskola

3 dl mörkt muscovadosocker
3 dl grädde
1 tub glykos (finns på Apoteket)
2 msk lakritsextrakt (finns på exempelvis Panduro Hobby)
100 gram mörk choklad
Flingsalt

Koka samman socker, grädde och glykos i en tjockbottnad kastrull på svag värme tills blandningen är 120 grader eller klarar ett mjukt kulprov: Häll en droppe smet i kallt vatten, när kolan stelnar och blivit mjuk i vattnet är den färdig. Tillsätt lakrits och rör om. Lägg bakplåtspapper i en ugnsfast form, ca 15x20 cm och håll i kolan. Låt den stelna i minst tre timmar. Skär upp den med en vass kniv, doppa kolorna i smält choklad, garnera med några korn flingsalt och låt stelna i rumstemperatur.

Kokoskola

200 gram mörk choklad
200 g mjölkchoklad
1 dl råsocker
1 dl honung
2 dl vispgrädde
1 msk smör
1 msk vaniljsocker
1 dl riven kokos
Lite neutral matolja, t.ex. rapsolja

Klä in en liten långpanna eller ugnform med bakplåtspapper och pensla det med olja. Hacka chokladen och blanda den med alla övriga ingredienser utom kokosen i en tjockbottnad, ganska stor kastrull. (Ju större gryta man använder desto kortare blir koktiden.) Koka i ca 30 minuter tills smeten håller för kulprov, alltså att en droppe smet i kallt vatten går att forma till en ganska fast kula. (Ju mindre man rör om desto bättre, rör man för flitigt kan smeten sockra sig.) Blanda ner kokosen, håll smeten i formen och låt den stå svalt och stelna över natten. Klipp eller skär den sen i lagom stora bitar.

Fransk chokladkola

400 gram mörk choklad
1,5 dl socker
2 dl vispgrädde
0,75 dl honung
Neutral olja, t.ex. rapsolja, till formen

Smörj en form, ca 15x20 cm. Koka upp grädde, socker och honung under omrörning. Tillsätt den hackade chokladen och låt massan koka försiktigt tills den håller för kulprov. Häll ut massan i formen och låt stå tills den har stelnat ordentligt, gärna över natten. Skär i bitar och linda in bitarna i folie.

Chokladkola

50 g smör
1 dl vispgrädde
2 dl socker
II
2 dl ljus sirap
3 msk kakao
1 tsk vaniljsocker

Blanda ingredienserna i en kastrull. Koka på ganska låg värme i ca 8-10 minuter utan att röra om. Häll smeten i en oljad form och låt stelna lite i kylskåp. Klipp sedan kolan i bitar med en sax. Linda in bitarna i folie eller smörpapper. Förvara i kylskåp. (Man kan efter önskemål tillsätta olika smaksättningar, t.ex. whisky, konjak, kanel eller kaffe, torra smaksättningar ska inte koka utan tillsätts innan man håller upp smeten i formen.)

Honungskola med lime

100 g smör
1 1/2 dl flytande honung
2 dl vispgrädde
2 dl socker
rivet skal av 1 lime

Smält smöret i en tjockbottnad kastrull. Tillsätt honung, grädde och socker. Koka utan lock i ca 15 minuter, rör om då och då, tills smeten håller kulprov (håll några droppar av smeten i iskallt vatten och rulla till en kula som ska vara seg och fast). Tillsätt limeskal. Håll smeten på en oljad plåt. Låt svalna något, skär eller klipp i bitar. Slå in i folie eller smörpapper och förvara i kylskåp.

Knäck, grundrecept

2 dl ljus sirap
2 dl vispgrädde
2 dl socker
Hackad mandel

Koka smeten på inte alltför stark värme i ca 20 minuter eller tills den håller kulprovet. Det är viktigt att inte röra för mycket i kastrullen, högst ett par gånger, annars kan knäcken sockra sig. Även knäck kan smaksättas på olika vis. Vad sägs om whiskyknäck?

Pepparkaksknäck

40-50 små knäckformar
2 dl socker
50 g smör
2 dl ljus sirap
2 dl grädde
50 g hackad mandel, valnötter, hasselnötter eller andra nötter
2 tsk pepparkakskrydda

Blanda allt utom pepparkakskryddor och nötter i en tjockbottnad kastrull. Koka under omrörning tills sockret löst sig. Låt smeten koka tills den pallar kulprovet. Blanda ner nötter och kryddor och fördela smeten i formarna.

Praliner

Med ganache-bas:

300 g choklad (mörk eller vit)
100 g smör
2 äggulor
2 msk vispgrädde

Smält smöret och chokladen. Blanda allt och smaksätt, låt massan stelna någon timme, rulla kulor och låt dem stelna igen. Om man vill kan man rulla dem i smält choklad. Då ska de sedan inte förvaras i kylskåp eftersom det får chokladen att bli grå och matt.

Här är några förslag till smaksättning:

Hackade hasselnötter och Frangelico
Krossade kaffebönor och Kahlúa
Kanel
Whisky
Grappa
Rom, mörk
Apelsinlikör
Finhackad syltad ingefära
Jordgubbspuré

Espressokaffe

Mangopuré

Hjortron, färska, rörda med helt lite florsocker

Färska blåbär, lätt mosade utan socker

Rårörda lingon (jo, jag menar allvar. Däremot provade jag en gång passionsfruktpuré men den var för subtil att hävda sig gentemot den mörka chokladen. Med vit choklad fungerar det dock utmärkt.)

Med mandelmassebas:

Riven mandelmassa blandas med någon fyllning eller smaksättning, rullas till kulor som täcks med smält choklad. (Till detta tycker jag att olika slags torkad frukt passar allra bäst.)

Fyllningsförslag:

Aprikoser marinerade i konjak

Sultanarussin i rom

Fikon i madeira

Katrinplommon i portvin

Hackade valnötter

Tryfflar, grundrecept

150 g choklad (mörk eller vit)

150 g smör

2 äggulor

3 msk vispgrädde

Smält smöret och chokladen. Blanda allt, låt stelna, rulla kulor och låt dem stelna i kyl.

Här är några förslag till smaksättning:

Mörk tryffel:

Starkt kaffe

Kanel

Whisky

Konjak

Grappa

Rom, mörk

Apelsinlikör

Malen kardemumma

Vit tryffel:

Vaniljsocker

Vodka, naturell

Smaksatt vodka, det finns många som är goda och passar utmärkt i konfekt

Rom, ljus

Glögg, vit

Calvados

Puré av passionsfrukt

Moccatryfflar

150 g mörk choklad

150 g smör

3 msk vispgrädde

1 tsk pulverkaffe (torrt)

1 äggula

2 msk kakaopulver

Hacka chokladen i småbitar och lägg den i en skål tillsammans med smör, grädde och kaffe. Smält i vattenbad eller i mikro. Blanda ner äggulan, bred ut massan på en skärbräda eller liknande klädd med bakplåtspapper. Låt stelna i kyl nån timme. Skär massan i lagom stora bitar, rulla dem till kulor och rulla dem i kakaopulver. Förvaras i kyl och håller då ungefär en vecka. Fast man brukar hinna äta upp dem fortare än så.

Hallontryfflar

125 g mörk choklad
125 g mjölkchoklad
1 pkt frysta, osockrade hallon passerade genom en sikt
3/4 dl socker
50 g smör
3 1/2 msk vispgrädde
10
Kakaopulver
200 g mörk choklad

Hacka ljus och mörk choklad fint. Lägg dem i en mixer/matberedare. Koka upp hallonpuré, socker, smör och grädde. Håll hallonblandningen över chokladen. Mixa tills chokladen smält. (Det fungerar helt OK med en stavmixer och en vanlig skål också.) Bred ut massan på ett fat och täck över med plastfolie. Låt svalna i rumstemperatur tills den stelnat. Spritsa eller ta med tesked ut lagom stora kulor. Lägg dem på bakplåtspapper att stelna i kylan. Rulla kulorna runda. Smält chokladen till ytterhöljet i vattenbad eller mikrovågsugn. Doppa kulorna i chokladen med hjälp av en gaffel och rulla dem därefter i kakao. Förvaras svalt och håller sig i cirka en vecka.

Lingontryfflar

1 1/2 dl rårörda lingon (eller andra bär)
300 g ljus choklad
300 g mörk choklad
1 dl grädde
100 g smör
1/2 dl råsocker
1 dl kakaopulver

Passera lingonen genom en finmaskig sil. Koka upp lingon, grädde, socker och smör. Hacka chokladen fint, lägg den i en bunke och håll den varma smeten över. Rör om tills chokladen har smält och allt är blandat. Håll sedan smeten i knäckformar eller något större konfektformar och låt dem stå i kylan en timme. Ta ut dem ur formarna, rulla dem till kulor och rulla dem sen i kakaopulver.

Kokosbars

2 äggvitor
1 dl florsocker
1 dl flytande honung
200 g riven kokos
200 g mörk choklad
Lite smör till formen

Sätt ugnen på 175 grader. Klä in en avlång eller fyrkantig eldfast form med bakplåtspapper och pensla med det smälta smöret. Vista äggvitor, socker och honung vitt och hårt, rör försiktigt ner kokosen och bred ut massan i formen. Grädda mitt i ugnen i 10-15 minuter, låt svalna. Skär massan i avlånga bitar, ungefär i Bountystorlek och låt dem stå och torka i kyl nån timme. Sen smälter man chokladen, doppar bitarna i den, lägger dem på ett nytt bakplåtspapper och låter dem stelna.

Saffransmarsipankonfekt med aprikoser

1/2 paket saffran
1 dl vispgrädde
1 msk flytande honung

Reducera (koka ihop på ganska svag värme i en liten kastrull) till ungefär hälften. Sila av saffransträdarna och kasta dem (en vanlig liten tesil funkar förträffligt).

6-8 finhackade torkade aprikoser

200 g mandelmassa (i liten rulle) (riv gärna mandelmassan på rivjärnets grova sida så blir det lättare att blanda)

Blanda mandelmassa, aprikoser och saffransgrädde i en bunke och låt den stå kallt nån timme. Ta fram och rulla lagom stora kulor som doppas i:

200 g smält choklad (mörk, ljus eller vit går lika bra alltefter smak!)

Lägg kulorna på bakplåtspapper och låt dem stelna.

Chipotlenötter

1 chipotle (rökt och torkad chili)

1 tsk chili flakes

4 dl blandade nötter (mandel skällas och skalas först)

4 msk lönnsirap eller honung

2 msk vatten

1-2 krm flingsalt

(För mindre hetta, dela chipotlen på längden och ta bort kärnorna.) Stöt chipotlen och chiliflingorna i mortel. Rosta nötterna i torr, medelvarm stekpanna eller på bakplåtspapper i ugn tills de fått lite färg. Gnugga dem i en torr handduk så det mesta av skalen lossnar. Blanda lönnsirap, vatten och flingsalt och blanda det med nötterna, rosta några minuter till. Låt stelna och bryt i bitar.

