

# Opskrifter til en hyggelig jul



20  
sider med  
opskrifter  
& tips



Kager, som vækker minder  
Klassiske småkager, med et moderne twist  
En festlig afslutning på året,  
med lækre desserter



# *En jul, der er værd at mindes*

Julen er en tradition, som ofte bringer tankerne hen på hyggelige stunder med stearinlys, fællesskab, god mad og ikke mindst - lækkert, klassisk julebagværk. Til denne brochure har vi fundet en masse forskellige opskrifter frem, som vi håber, kan få dig til at drømme dig tilbage i tiden og samtidig være med til at skabe nye, søde minder.



## Mozartkugler

16 stk. Tid: 1 time og 20 min.

### Marcipan

3 dl mandler  
2 dl Dansukker Flormelis  
1 ½-2 spsk. vand

### Mozartkugler

100 g nougat  
½ dl (ca. 30 g) hasselnødder  
100 g mørk chokolade

1. Begynd med marcipanen. Skold, smut og blend mandlerne til mandelmel.
2. Rør mandelmel, formelis og vand sammen. Tilsæt nogle ekstra dråber vand, hvis marcipanmassen er for tyk. Stil massen i køleskabet.
3. Del nougaten og marcipanen i 16 portioner.
4. Tryk en lille smule nougat ud i hånden, og læg en hel hasselnød på. Tril til en kugle. Tryk en lille smule marcipan ud, og læg nougatkuglen i midten, beklæd den med marcipanen og tril den til en jævn kugle.
5. Hak chokoladen groft, og smelt den i en skål over et vandbad. Dyp kuglerne i chokoladen, og lad dem størkne på en bagerist eller et stykke bagepapir.
6. Opbevar mozartkuglerne i køleskabet.

## Kiksekage

9 små forme eller 1 stor form. Tid: 1 time.

### Brændte mandler

250 g mandler, med skal  
2 ¾ dl Dansukker Sukker  
¾ dl vand

### Chokoladeblanding

200-250 g kokosfedt (palmin)  
200 g mørk chokolade  
2 pasteuriserede æg  
3 dl Dansukker Flormelis

1. Kom mandler, sukker og vand i en gryde på komfuret ved høj varme, indtil vandet koger, og massen begynder at boble. Rør jævnlige rundt med en gaffel.
2. Skru ned for varmen og lad vandet fordampe helt, så sukkeret kan krystallisere igen. Sukkeret skal smelte, men kun delvist, så det lægger sig i små klumper om mandlerne.
3. Hæld mandlerne ud på et stykke bagepapir, og skil dem ad med en gaffel. Lad dem køle af, og hak dem derefter.
4. Smelt kokosfedtet i en gryde, tilsæt den hakkede chokolade og rør sammen til en jævn masse. Køl let af. Pisk æg og flormelis luftigt og tilsæt blandingen til chokolademassen under omrøring.
5. Fordel et lag af chokoladeblandingen i bunden af en silikoneform med små rektangler eller i en smurt brødform. Læg derefter skiftevis hakkede brændte mandler og chokoladeblandingen i lag.
6. Strø hakkede brændte mandler på toppen af kiksekagen. Dæk formen med husholdningsfilm, og lad den stå i køleskab.





# Peberkagelagkage

12 stk. Tid: ca. 2 timer.

## Pisket hindbær-panna cotta

2 blad husblas  
125 g hindbær  
¾ dl Dansukker Økologisk Sukker  
2 dl piskefløde

## Krydderkage

3 æg  
2 dl Dansukker Økologisk Brun Farin  
1 ½ dl rapsolie  
2 ¼ dl hvedemel  
1 ½ tsk. stødt kanel  
2 knsp. stødt ingefær  
2 knsp. stødt nellike  
½ tsk. natron  
½ tsk. salt

## Karamelfrosting

2 dl creme fraiche, 38 %  
2-3 spsk. sød kondenseret mælk  
(dulce de leche)  
1 spsk. Dansukker Flormelis

## Pynt

Peberkager (skabeloner findes på dansukker.dk)  
Hindbær

1. Forbered panna cottaen. Læg husblas bladene i blød i koldt vand i mindst. 5 minutter. Opvarm hindbærerne og sukker i en gryde, og sigt dem igennem en finmasket si, gem saften. Kog fløde og hindbærsaft i ca. 2 minutter.
2. Klem forsigtigt husblasen fri for vand og kom den i gryden med fløde og hindbærsaft, rør husbalssen ud i den varme masse. Lad panna cottaen køle af, og dæk den med husholdningsfilm. Stil den i køleskab natten over.
3. Lav krydderkagen. Forvarm ovnen til 175°C. Pisk æg og sukker sammen til en luftig masse og tilsæt olien. Rør de tørre ingredienser sammen i en skål, og vend dem i æggemassen.
4. Smør en springform (18 cm) med olie, og hæld kagedejen i. Bag den nederst i ovnen i 35-40 minutter. Lad kagen køle af, og vend den over på en bagerist, og dæk med et klæde.
5. Pisk panna cottaen med en elpisker. Skær kagen ud i tre bunde, læg en bunde på et kagefad, og fordel halvdelen af panna cottaen på den. Læg den næste bund og fordel resten af panna cottaen på. Læg den sidste bund på toppen.
6. Pisk ingredienserne til karamelfrostingen i en skål, og fyld frosting i en sprøjtepose. Fordel et tyndt lag rundt om lagkagen, og sæt peberkagerne fast. Pynt toppen med frosting og hindbær.

Lav dine egne peberkager,  
eller køb peberkager og  
pynt med glasur.



# Mandelkager

45-50 stk. 1 time og 40 min.

## Mandelkager

2 dl mandler

200 g blødt smør

1 ½ dl Dansukker Bagesukker

1 æg

4 dl hvedemel

## Havtorncreme

160 g havtorn

2 dl Dansukker Sukker

4 dl piskefløde

4 dl mascarpone

## Pynt

200 g havtorn, optøede

1. Skold, smut og blend mandlerne til mandelmel.
2. Rør smør og sukker sammen i en skål. Tilsæt mandelmel, æg og mel.

3. Ælt dejen på køkkenbordet, indtil den er smidig. Dæk med husholdningsfilm, og lad den stå koldt i 1 time.
4. Tilbered havtorncremen imens. Varm havtorn og sukker op i en gryde. Hæld blandingen igennem en finmasket si.
5. Pisk fløden til skum i en skål, vend mascarpone i, og rør sammen til en jævn masse. Vend til sidst havtornsafte i. Stil havtorncremen i køleskabet.
6. Forvarm ovnen til 200°C. Tril dejen til en smal stang, og skær den ud i lige store stykker. Smør linseformene, og beklæd dem med dejen. Stil formene på en bageplade, og bag dem midt i ovnen i ca. 8 minutter.
7. Vend forsigtigt mandelkagerne ud, mens de er varme. Lad dem køle af på en bagerist.
8. Fyld mandelkagerne med havtorncreme, og pynt med havtorn lige inden servering.



Prøv også det  
traditionelle fyld med  
flødeskum og syltetøj.



Tip: Brug Bagesukker til dine småkager, så bliver de mere sprøde!

## Tynde, glutenfri peberkager

ca. 120 stk. Tid: 1 time og 20 min.

- 2 dl mandler
- 200 g smør
- 1 ½ dl Dansukker Økologisk Brun Farin
- 1 dl Dansukker Økologisk Lys Sirup
- 2 tsk. stødt kanel
- 2 tsk. stødt ingefær
- 1 tsk. stødt kardemomme
- 1 tsk. stødt nellike
- 1 tsk. natron
- 2 dl kartoffelmel
- 3 ½ dl glutenfri fin melblanding

### Pynt

75 g mørk chokolade

1. Skold og smut mandlerne, og hak dem fint.
2. Rør smør, brun farin og sirup sammen i en skål. Tilsæt krydderier og mandler.
3. Bland natron, kartoffelmel og det glutenfri mel i en anden skål, og rør blandingen ned i dejen.
4. Stil peberkagedejen i køleskabet i ca. 20 minutter. Tag den ud, og læg den på et bord med lidt kartoffelmel på. Del dejen i to klumper og rul dem ud til stænger. Pak de to stænger ind i hus-holdningsfilm, og læg dem i fryseren i ca. 30 minutter.
5. Forvarm ovnen til 175°C.
6. Skær rullerne ud i meget tynde skiver, og læg skiverne på bageplader beklædt med bagepapir. Bag peberkagerne i den nederste del af ovnen i ca. 10-12 minutter, afhængigt af hvor tyndt, du skærer dem ud. Lad dem køle af.
7. Smelt chokoladen, og fordel den over peberkagerne.





## Fedtebrød

ca. 30 stk. Tid: ca. 40 min.

1 ½ dl hvedemel

¾ dl Dansukker Bagesukker

1 ½ dl kokosmel

100 g blødt smør

½ tsk. hjortetakssalt

Evt. 50 g chokoladeknapper

### Glasure

2 ½ dl Dansukker Flormelis

### Smagsvariant

- 1 ½ spsk. limesaft + skallen fra 1 lime, usprøjtet
- 1 ½ spsk. saft fra hindbær
- 1 ½ spsk. saft fra appelsin + skallen fra ½ appelsin, usprøjtet

1. Forvarm ovnen til 200°C
2. Brug hænderne til at blande alle ingredienserne i en skål.
3. Del dejen i to dele og rul dem ud til stænger. Læg stængerne med mellemrum på en bageplade beklædt med bagepapir.
4. Tryk dejen ud, så den er ca. 4-5 cm bred. Bag kagerne nederst i ovnen i ca. 10 minutter.
5. Lav glasuren imens. Rør alle ingredienserne sammen til glasur.
6. Fordel et jævnt lag glasur midt på kagerne, og skær stængerne med en skarp kniv. Tør kniven af imellem hver gang.

## Honningmuffins

ca. 18 muffins Tid: ca. 1 time

### Muffins

Se opskrift på honningkager  
på modsatte side

### Chokoladefrosting

200 g mørk chokolade

300 g blødt smør

2 dl Dansukker Flormelis

1 dl abrikos- og appelsinmarmelade, se  
opskrift på modsatte side

### Pynt

Tørrede abrikoser

1. Forvarm ovnen til 170°C.
2. Følg honningkageopskriften. Hæld derefter dejen i muffinforme, og bag kagerne nederst i ovnen i ca. 15 minutter. Lad kagerne køle af på en bagerist.
3. Lav chokoladefrostingen. Hak chokoladen, og smelt den i en skål over et vandbad.
4. Pisk smør og flormelis luftigt i en skål. Tilsæt chokoladen og pisk til en jævn frosting. Stil den i køleskabet i ca. 20 minutter.
5. Lav et hul i hver muffin, og læg lidt abrikosmarmelade i hvert hul.
6. Fyld frosting i en sprøjtepose, og sprøjt ud på muffinsene. Pynt med et stykke tørret abrikos.





# Honningkager

ca. 18 stk. Tid: 2 timer

## Abrikos- og appelsinmarmelade

400 g tørrede abrikoser

saften fra 1 appelsin

1 dl vand

300 g Dansukker Syltesukker

## Honningkage

3 dl honning

1 ½ dl Dansukker Økologisk Brun Farin

3 æg

1 tsk. stødt ingefær

2 tsk. stødt kanel

saften og skallen fra ½ appelsin, usprøjtet

1 ½ dl piskefløde

8 ½ dl hvedemel

2 tsk. hjortetakssalt

## Smørcreme

6 ½ dl Dansukker Flormelis

3 spsk. kogende vand

150 g blødt smør

## Chokoladeganache

100 g mørk chokolade

1 dl piskefløde

1. Begynd med abrikos- og appelsinmarmeladen. Læg abrikoserne i blød i vand mindst 2 timer, og hak dem derefter fint.
2. Bland abrikoser, appelsinsaft, vand og syltesukker i en gryde, og kog blandingen under omrøring i 10 minutter. Skum af. Hæld marmeladen på varme, skoldede glas. Luk glassene og opbevar dem i køleskabet.

3. Forvarm ovnen til 175°C.
4. Kom honning og brun farin i en gryde, og varm op under omrøring, indtil farinen er opløst. Lad blandingen køle af.
5. Pisk æggene i en skål og tilsæt krydderier, appelsinsaft og -skal, fløde og den afkølede honningblanding. Rør det hele sammen til en jævn masse.
6. Tilsæt mel og hjortetakssalt til massen, og rør rundt, til den er samlet.
7. Hæld kagedejen i en bradepande (18x25 cm) beklædt med bagepapir.
8. Bag kagen nederst i ovnen i 55-70 minutter. Test med en kødnål, om den er færdig. Lad kagen køle af i bradepanden.
9. Lav smørcremen. Pisk flormelis og vand i en skål. Tilsæt smørret, og bland det hele til en jævn smørcreme.
10. Hak chokolade fint og kom den i en skål. Varm fløde op til kogepunktet i en gryde og hæld den over chokoladen. Rør med en dejskraber, til der dannes en ensartet ganache. Lad den køle let af.
11. Skær kagen ud i tre lag, og fordel marmelade på et lag og smørcreme på et andet lag. Læg en bund på, og gentag. Læg til sidst øverste bund på, og fordel ganachen i et jævnt lag på toppen af kagen.



## Anisbrød

ca. 45-50 stk. Tid: ca. 2 timer.

50 g gær

100 g smør

5 dl mælk

1 ½ dl Dansukker Sukker

1 tsk. salt

1 ½-2 spsk. stødt anis

Ca. 15 dl hvedemel

750-1000 g kokosfedt (palmin)

### Limesukker/kardemommesukker

2 dl Dansukker Sukker + skallen fra

1 usprøjtet lime/2 tsk kardemomme

### Kanelukker/kokossukker/vaniljesukker

2 dl Dansukker Sukker + 3 tsk. kanel/

2 dl kokos/1 tsk. vaniljesukker

1. Smuldr gæren i en skål.
2. Smelt smørret i en gryde. Tilsæt mælken og lad blandingen afkøle til 37°C.
3. Opløs gæren i lidt af væsken. Tilsæt resten af væsken sammen med sukker, salt og anis.
4. Tilsæt hvedemel lidt ad gangen, og arbejd det hele sammen til en smidig dej, det tager ca. 10 minutter.
5. Lad dejen hæve under et rent viskestykke i 45 minutter.
6. Del dejen i to dele, som rulles ud til ca. 60x45 cm og en tykkelse på ca. ½ cm. Skær ud i 8 cm lange og 3 cm brede stykker. Skær to snit i stykkernes lange side. Eller skær ud i valgfrie faconer. Lad stykkerne efterhæve i ca. 20 minutter.
7. Rør den valgte sukkerblanding sammen i en skål, og stil den til side.
8. Opvarm kokosfedtet til ca. 180°C, mål temperaturen med et termometer, eller kontroller temperaturen ved at lægge en lille klat dej ned i kokosfedtet. Hvis dejen har fået en fin gyldenbrun farve efter ca. 1 minut, har fedtet den rette temperatur.
9. Steg et par anisbrød ad gangen i ca. 2-3 minutter, til de får en fin gyldenbrun farve. Dyp stykkerne i en valgfri sukkerblanding, og lad dem køle af på et stykke bagepapir.



# Mokkamuffins

18 stk. Tid: 1 time.

## Fyld

75 g smør

¾ dl kakao

½ dl kaffe

6 dl Dansukker Flormelis

½ dl kokosmel

## Muffins

150 g smør

2 æg

3 dl Dansukker Rørsukker

1 dl kakao

2 tsk. bagepulver

4 ½ dl hvedemel

1 ½ dl mælk

## Frosting

200 g mørk chokolade

300 g blødt smør

2 dl Dansukker Flormelis

halvdelen af fyldet

## Pynt

Kokosmel

1. Forvarm ovnen til 175°C.
2. Start med at lave fyldet. Smelt smørret i en gryde, og tilsæt de øvrige ingredienser undtagen kokosmel.
3. Rør sammen, og hæld derefter halvdelen af fyldet over i en anden skål.

4. Tilsæt kokosmel til fyldet i den ene skål. Stil begge skåle til side, og lad dem køle af.
5. Lav muffindejen. Smelt smørret, og stil det til side for at køle af.
6. Pisk æg og rørsukker i en skål, til det er luftigt. Bland de tørre ingredienser i en skål. Tilsæt mælk til smørret, og pisk det ned i æggesnapsen.
7. Rør de tørre ingredienser i, og bland til en jævn dej.
8. Fordel dejen i muffinforme, som fyldes ca. to tredjedele. Tilsæt lidt kokosfyld i midten af hver muffinform.
9. Bag i ca. 10 minutter i den nederste del af ovnen. Tag muffinsene ud af ovnen, og lad dem køle af på en bagerist.
10. Lav frosting. Hak chokoladen, og smelt den i en skål over et vandbad. Lad den køle af.
11. Pisk derefter smør og flormelis luftigt i en skål. Pisk den smeltede chokolade i, og tilsæt fyldet uden kokos. Pisk, til frosting er jævn. Stil den i køleskabet i 10-15 minutter.
12. Sprøjt frosting på muffinsene, og drys med kokosmel.





## Kiwisyltetøj

2 glas. Tid: 30 min.

800 g kiwi (500 g, skrællede)  
Saften af ½ citron  
300 g Dansukker Syltesukker

1. Skræl kiwierne, og skær dem i mindre stykker.
2. Kom kiwierne i en gryde sammen med presset citronsaft og syltesukker.
3. Lad blandingen koge i 7-8 minutter. Skum godt af.
4. Hæld syltetøjet på varme, skoldede glas. Luk glassene og opbevar dem i køleskabet.

## Blodgrape- og klementinmarmelade

1 glas. Tid: 40 min.

1 rød grapefrugt (180 g)  
2 klementiner (100 g)  
280 g Dansukker Syltesukker  
1 dl vand

1. Pil og fileter grapefrugten og klementinerne. Skær frugtkødet i små stykker, og pres saften ud af det, som er tilbage.
2. Kom frugtkød og saft i en gryde sammen med syltesukker og vand.
3. Lad det koge i ca. 10 minutter. Skum godt af.
4. Hæld marmeladen på varme, skoldede glas. Luk glassene og opbevar dem i køleskabet.



## Kransekage

1 kransekagetårn.

Tid: 1,5 time + 1 døgn i køleskab

400 g marcipan

100 g Dansukker Flormelis

12 g æggehviter

### Glasur

4 dl Dansukker Flormelis

2 pasteuriserede æggehviter

1. Forvarm ovnen til 200°C.
2. Riv marcipanen ned i en skål med et rivejern. Bland med flormelis.
3. Tilsæt æggehvite, og bland ingredienserne til en fast og jævn masse.
4. Lad massen stå i køleskabet natten over.
5. Rul kransekagemassen ud i 2 lange stænger i 2 cm tykkelse.

6. Skær dem ud i mindre stænger i forskellig længde (med 2 cm interval) 8, 10, 12, 14, 16 cm til al kransekagedejen er opbrugt. Lav evt. en kransekage-top i form af en kugle eller andet. Form stængerne til ringe på bagepladen, saml enderne forsigtigt.
7. Bag dem nederst i ovnen i ca. 12-14 minutter. Lad dem køle helt af. Brug ikke varmluft.
8. Bland flormelis og æggehvite sammen i en skål. Kom glasuren i en sprøjtepose, og klip et lille hul. Sprøjt fine mønstre på hvert enkelt kransekagestykke, og lad glasuren størkne. Byg derefter kransekagetårnet.

Når du bager kransekage, er det er vigtigt at veje alle ingredienser nøje af for at opnå det bedste resultat. Bag ikke med varmluft.

# Hvilken type toddy er du til?



## Æggetoddy med brombær

4 glas. Tid: 30 min.

### Brombærkompot

2 dl brombær  
1 spsk. vand  
½ dl Dansukker Syltesukker

### Æggetoddycreme

2 pasteuriserede æggeblommer  
½ dl Dansukker Flormelis  
125 g mascarpone  
1 spsk. limoncello  
¾ dl piskefløde

### Pynt

Brombær

1. Kog brombær, vand og sukker i en gryde i 2-3 minutter. Hæld kompotten op i 4 glas. Stil glassene i køleskabet.
2. Pisk æggeblommer, flormelis og mascarpone sammen i en skål. Tilsæt limoncello, og bland til en cremet masse.
3. Pisk fløden i en skål og vend den i æggemassen. Bland cremen sammen, og fordel den i glassene med kompot. Pynt med brombær, og server.



Denne amerikanske juletradition fandt vej til vores breddegrader i 70'erne og har siden da været populær hos mange. Men allerede efter anden verdenskrig, hvor der var mangel på søde sager, fandtes der en alkoholfri variant kun med æg og sukker, som blev kaldt æggesnaps. Æggetoddy kan selvfølgelig laves i både en voksen- og en børneudgave.



Prøv æggetoddy  
med limoncello i  
stedet for cognac.

## Traditionel æggetoddy

4 glas. Tid: 20 min.

### Traditionel

6 pasteuriserede æggeblommer  
1 ½ dl Dansukker Rørsukker  
1 ½ dl mælk  
2-3 spsk. cognac

### Alkoholfri

Udskift mælk og cognac med  
2 dl mandelmælk  
skallen fra ⅔ appelsin

1. Pisk æggeblommer og rørsukker til en cremet konsistens i en skål.
2. Tilsæt mælken og smag til med cognac, eller lav den alkoholfrie variant. Pisk blandingen, indtil den skummer.
3. Hæld op i glas, hvis den skal være kold, eller varm den op i en gryde i nogle minutter for derefter at hælde den op i glas. Tilsæt lidt skum, og server med lidt rørsukker på toppen.

# Chokoladebudding med kaffekaramelsauce

6 glas. Tid: 40 min. + 1-2 timer i køleskab.

## Kaffekaramelsauce

½ dl Dansukker Rørsukker  
½ dl Dansukker Økologisk Lys Sirup  
½ dl piskefløde  
1 spsk. stærk kaffe

## Chokoladebudding

3 dl piskefløde  
¼ dl majsstivelse  
1 dl Dansukker Brun Farin  
¼ dl kakao  
20 g smør  
En smule salt  
40 g mørk chokolade

## Pynt

Piskefløde  
Kakaopulver

1. Begynd med kaffekaramelsaucen. Bland rørsukker og sirup i en gryde. Lad blandingen koge i ca. 2 minutter, til den begynder at karamellisere og tykne lidt.

2. Hæld fløden i lidt ad gangen, og tilsæt til sidst kaffen. Kog i yderligere ca. 4 minutter. Lad saucen køle af, og hæld derefter lidt karamelsauce i bunden af glassene. Stil glassene i køleskabet, så saucen kan sætte sig.
3. Tilbered chokoladebuddingen imens. Rør fløde, majsstivelse, brun farin, kakao, smør og salt sammen i en gryde. Tilsæt hakket chokolade.
4. Lad cremen simre, til den er tyknet, under konstant omrøring. Det tager ca. 2-3 minutter. Lad den køle af.
5. Hæld chokoladebuddingen over karamelsaucen, og stil den i køleskabet i ca. 1-2 timer.
6. Pynt med flødeskum og kakao.



## Citronfromage med saltet crunch

6 glas. Tid: 1,5 time.

3 blade husblas  
3 pasteuriserede æggeblommer  
1 dl Dansukker Sukker  
Revet skal og saft fra 1 citron, usprøjtet  
3 dl piskefløde

### Saltet crunch

½ dl kokosmel  
1 dl hvedemel  
1 dl havregryn  
⅔ dl Dansukker Brun Farin  
¼ tsk. salt  
50 g blødt smør

### Pynt

Revet citronskal, usprøjtet

1. Udblød husblasen i koldt vand i ca. 5 minutter.
2. Pisk æggeblommer og sukker luftigt i en skål.
3. Varm citronsaften i en gryde, vrid husblasen for vand og tilsæt den til citronsaften. Smelt ved svag varme.
4. Hæld citronblandingen i æggesnapsen i en tynd stråle under piskning. Tilsæt citronskallen.
5. Pisk fløden, og vend den i æggesnapsen. Fordel i 6 glas, og stil glassene i køleskabet i ca. 1 time.
6. Forvarm ovnen til 160°C, og lav crunchen. Kom alle ingredienserne i en skål, og ælt dem sammen med hænderne.
7. Smuldr dejen på en bageplade med bagepapir. Bag midt i ovnen i 10 minutter. Lad crunchen køle af.
8. Tag citronfromagen ud, når den skal serveres, smuldr crunch over, og pynt med revet citronskal.





# Marengstærte

16 portioner. Tid: 1,5 time + 5 timer i fryseren.

## Marengs

3 æggehvider  
2 dl Dansukker Bagesukker  
½ tsk. citronsaft

## Cheesecake med rom og rosiner

½-1 dl mørk rom  
1 dl rosiner  
3 æggeblommer  
1 ½ dl Dansukker Økologisk Sukker  
2 spsk. Dansukker Glukosesirup  
150 g flødeost  
3 dl piskefløde

## Chokoladesauce

1 spsk. smør  
1 ½ spsk. kakao  
2 spsk. Dansukker Økologisk Lys Sirup  
1 spsk. Dansukker Rørsukker  
1 dl piskefløde

## Pynt

3 dl piskefløde  
1 banan  
Knuste chokoladecookies

1. Læg rosinerne i rom i en skål, og lad dem stå til cheesecaken.
2. Lav marengsene. Forvarm ovnen til 125°C.
3. Pisk æggehvider og halvdelen af sukkeret i en skål. Pisk ved høj hastighed, til massen begynder at blive hvid. Tilsæt resten af sukkeret og citron.
4. Pisk til en fast marengs. Bred marengsen ud på en bageplade med bagepapir, og bag den midt i ovnen i ca. 1 time. Sluk for ovnen, og lad pladen blive i ovnen.
5. Lav cheesecaken. Pisk æggeblommer, sukker og glukosesirup i en skål, til det er luftigt. Vend blandingen ned i flødeosten.

Pisk fløden, og vend den i ostemassen. Tilsæt eventuelt rom- og rosinblanding, og rør rundt.

6. Kog ingredienserne til chokoladesaucen i en gryde, til den tykner.
7. Knus ca. 130 g marengs og den sammen mængde chokoladecookies i en skål. Kom ½ af blandingen i en springform på ca. 26 cm i diameter. Hæld ½ af cheesecakemassen over, og hæld lidt chokoladesauce på. Gentag, og dæk med husholdningsfilm. Stil i fryseren i 5 timer.
8. Pisk fløden, og skær bananen ud på langs i fire skiver. Tag cheesecaken ud lige inden servering, og sæt den på et kagefad.
9. Fordel flødeskum på toppen, og pynt med bananskiverne. Hæld chokoladesauce over, og drys til sidst resten af blandingen af marengs og chokoladecookies rundt i kanten af tærten og på toppen.



# Glace au four med pistacie- og passionsis

8 portioner. Tid: 1,5 time + 5 timer i fryseren.

## Pistacie- og passionsis

- 8 pasteuriserede æggeblommer
- 2 dl Dansukker Sukker
- 4 dl mælk
- 3 dl piskefløde
- 2 dl Dansukker Glukosesirup

## Smagsvarianter

- 100 g pistacienødder, uden skal
- 5 stk. passionsfrugter, med kerner

## Svampet chokoladekagebund

- 50 g smør
- 1 dl Dansukker Rørsukker
- 1 æg
- ½ dl hvedemel
- 2 spsk. kakao
- En smule salt

## Marengs

- 3 æggehvider
- 1 dl Dansukker Bagesukker
- Nogle dråber citronsaft

1. **Begynd med isen.**  
Pisk æggeblommer og sukker luftigt i en skål. Bring mælk, fløde og glukosesirup i kog i en gryde. Pisk æggemassen i mælkeblandingen.
2. Si igennem en finmasket si, og fordel lige meget iscreme i to skåle. Tilsæt blandede pistacienødder i den ene skål og frugtkødet fra passionsfrugterne i den anden.
3. Kør blandingerne i en ismaskine en ad gangen, eller dæk skålene (ca. 1,5 l) med husholdningsfilm, og stil dem i fryseren i ca. 5 timer. Rør rundt med jævne mellemrum.
4. Forvarm ovnen til 175°C, og lav den svampede chokoladekage.
5. Smelt smørret i en gryde og køl det let af, og tilsæt de øvrige ingredienser. Bland godt.
6. Hæld dejen op i en smurt springform, ca. 18 cm. Bag midt i ovnen i 7-8 minutter. Lad kagen køle af på en rist.
7. **Inden servering:** Forvarm ovnen til 250°C grill, benyt grillfunktion. Tag isen ud, og læg kagen på et fint ovnfast fad. Pisk æggehviderne og halvdelen af sukkeret i en skål i nogle minutter. Tilsæt resten af sukkeret og citronen. Pisk til en fast marengs.
8. Fordel passionsisen midt på kagen, og dæk med pistacieisen. Dæk isen med marengs og stil kagen i ovnen i ca. 2-4 minutter, til marengsen har fået farve. Servér med det samme.



# Julebagværk, der smager af mere

En af de juletraditioner, som vækker glade minder hos de fleste, er julebagningen. Julebagning handler om meget mere end blot skønne kager, det er også en hyggelig måde at være sammen med sine nærmeste på og sprede en herlig julestemning.

Dansukker introducerer Økologisk Brun Farin, så nu kan man få alle de gængse sukkerprodukter i en økologisk variant, oplagt til julens kager.

