

Vinter nr 4 /18



**köket**

*Julens  
godaste!*



**20** söta favoritrecept

# ÄLSKADE knäck

Alla älskar en lagom söt och seg knäck som långsamt smälter i munnen. Här bjuder vi på både välkända och nyare smaker.

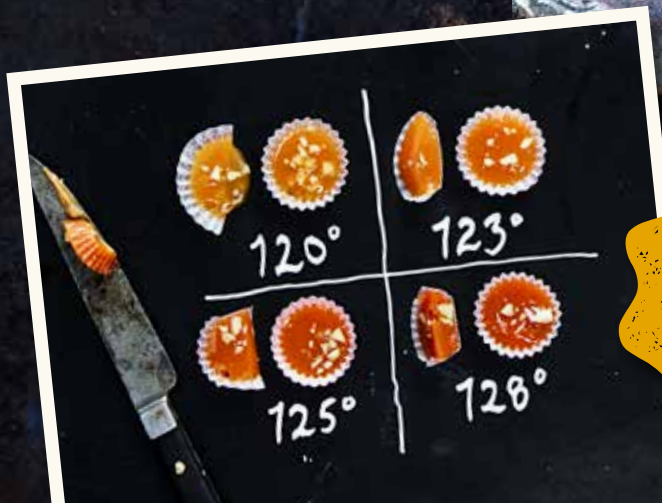
## KLASSISK KNÄCK | 75 ST

2 dl Arla® vispgräddes 1 dl skållad, hackad  
2 dl ljus sirap mandel  
2 dl strösocker 2 msk Arla® Svenskt Smör

Blanda gräddes, sirap och socker i en tjockbottnad kastrull. Koka utan lock, rör om då och då tills smeten klarar kulprovet för knäck eller tills temperaturen är 124°, ca 20–35 min. Tillsätt mandel och smör. Fördela smeten i knäckformar. Låt stelna. Förvara svalt.

En termometer är toppen — då kan du få knäcken eller kolan precis så seg eller hård du vill. Ju högre temperatur desto hårdare knäck.

Om du inte har en termometer kan du göra **kulprovet** istället. Häll några droppar smet i iskallt vatten. Om det går att rulla till en fast kula är knäcken färdig.



### Tips!

Variera knäcken!  
Smaksätt med tex  
kakao + rostade  
mandlar, polkagris  
eller lakrits/  
turkisk peppar.



Koka knäcken extra länge så blir den hård och går att bryta. Inget pill med knäckformar.

## KNÄCKBRÄCK | 80 ST

2 dl Arla® vispgrädde	1 dl hasselnötter
2 dl ljus sirap	1 dl valnötter
2 dl strösocker	2 msk Arla®
2 dl rostade cashewnötter	Svenskt Smör

Blanda grädde, sirap och socker i en tjockbottnad gryta. Koka utan lock, rör om då och då. Knäcken är klar när termometern visar 130° eller när smeten håller kulprovet. Dela nöterna i stora bitar. Rör ner nötter och smör i smeten. Håll ut smeten på ett oljat bakplåtspapper. Låt stelna och dela i bitar med en vass kniv. Förvara i kyl.

### **Strutar:**

Forma ca 30 strutar av bakplåtspapper, ställ strutarna i en form med t ex socker. Fördela smeten i strutarna. Sätt ev i pinnar. Låt stelna. Förvara svalt.



# UNDERBAR kola!



*Hemgjord kola smakar bäst till jul. Prova en ny smakkombination och glöm inte att göra några extra sorter. Det går alltid åt.*

## SMÖRKOLA | 60 ST

100 g Arla® Svenskt Smör  
2 dl Arla® vispgrädde  
3 dl strösocker  
1 msk vaniljsocker  
1 dl ljus sirap  
1 tsk ättikspirit 12 %

Smält smöret i en tjockbottnad kastrull. Tillsätt övriga ingredienser. Koka upp och rör tills sockret har smält. Koka på medelvärme utan lock tills smeten klarar kulprovet och har en temperatur på 123°. Häll smeten i en form med bakplåts-papper, 20x30 cm. Låt kallna. Skär eller klipp i bitar. Förvara svalt.

*Klassisk smörkola som smälter i munnen. Använd gärna en termometer, då är det lättare att hitta den perfekta konsistensen.*

## SAFFRANSSKOLA | 24 ST

100 g Arla® Svenskt Smör  
2 dl Arla Köket® vispgrädde  
255 g strösocker  
140 g ljus sirap  
1 pkt saffran à 0,5 g

Till garnering: 1 ½ tsk flingsalt

Lägg ett smörpapper i botten på en form, ca 15x20 cm. Smält smöret i en kastrull, tillsätt grädde, socker, sirap och saffran. Rör om och koka upp. Sjud till 124–126° eller tills smeten klarar kulprovet. Rör om då och då i botten. Häll kolan i formen, strö över flingsalt och låt stelna i rumstemperatur över natten. Skär kolan i bitar med en vass kniv.



*Små flingor av salt gör underverk för saffranssmaken.*

## KARIBISK SMÖRKOLA | 50 ST

100 g Arla® Svenskt Smör    rivet skal av  
2 dl Arla Köket®            2 clementiner  
vispgrädde                    rivet skal av 2 lime  
3 dl strösocker                1 krm muskotnöt  
1 dl ljus sirap                  1 ½ tsk riven färsk  
1 tsk vaniljsocker             ingefära

Smält smöret i en tjockbottnad kastrull. Tillsätt grädde, socker och sirap. Koka upp och rör tills sockret har smält. Koka på medelvärme utan lock tills smeten klarar kulprovet och har en temperatur på 123°. Rör ner resten av ingredienserna. Häll smeten i en form med bakplåtspapper, 20x30 cm. Låt kallna. Skär eller klipp i bitar. Förvara svalt.

Smörkola med smak av clementin, lime, muskot och ingefära.

**Tålamed!**

Ha tålamed om det dröjer innan kolasmeten blir seg – tids nog klarar den kulprovet!

Den här julkolan får en pigg smak av den goda kombinationen citron och lakrits.

## CITRON- OCH LAKRITSKOLA | 30 ST

2 dl Arla® vispgräde  
4 dl rårorsocker  
1 dl ljus sirap  
1 msk lakritspulver  
rivet skal och saft av 1 citron  
1 msk Arla® Svenskt Smör

Blanda gräde, socker, sirap, citron och lakritspulver i en tjockbottnad kastrull. Koka upp och rör tills sockret har smält. Koka på medelvärme utan lock tills smeten klarar kulprovet och har en temperatur på 123°. Dra kastrullen från värmen och rör ner smöret. Häll kolan i en form med bakplåtspapper, ca 10x25 cm. Låt kallna. Skär kolan i bitar och slå in i bakplåtspapper. Förvara svalt.



Polkagrisens pigga mints smak är en utmärkt kombination med den söta kolan.

## POLKAGRISKOLA | 50 ST

100 g Arla® Svenskt Smör  
3 dl strösocker  
1 dl ljus sirap  
2 dl Arla Köket® syrad gräde 30 %  
1 dl polkagrisar

Lägg bakplåtspapper i en form ca 15x20 cm. Smält smöret i en tjockbottnad kastrull. Rör ner syrad gräde, socker och sirap. Koka på medelvärme utan lock tills smeten klarar kulprovet och har en temperatur på ca 123°. Dra kastrullen från värmen och håll upp smeten i formen. Krossa polkagrisarna och strö över kolan. Låt stelna i rumstemperatur under natten. Skär upp i bitar.



Magnifika röda kolor med  
bästa smakkompisarna choklad och hallon.

## CHOKLADDOPPAD HALLONKOLA | 25 ST

150 g frysta hallon  
1 ½ dl Arla® vispgrädde  
2 ½ dl strösocker

1 tsk pressad citronsaft  
1 msk ljus sirap

Topping:  
150 g mörk choklad  
1 msk frystorkade hallon

Koka upp hallonen och sila bort kärnorna. Lägg bakplåtspapper i en form ca 15x20 cm. Blanda hallonpurén och övriga ingredienser till kolan i en tjockbottnad kastrull. Koka på medelvärme utan lock tills smeten klarar kulprovet och har en temperatur på ca 123°. Häll upp smeten i formen och låt stelna i rumstemperatur över natten. Skär upp kolan i fyrkantiga bitar. Smält chokladen i mikro eller över vattenbad. Doppa kolorna till hälften i chokladen och strö över frystorkade hallon.

### Tips!

Investera i en  
elektronisk termometer.  
Så kan du vara säker  
på ett lyckat  
resultat!

# MJUK fudge

Fudge kommer ursprungligen från England. Den påminner en hel del om kola, men har en mjukare och lite grynig konsistens.

## Tips!

När fudgen kokat klart kan den med fördel röras kall för bästa konsistens.

## COOKIE FUDGE | 32 ST

2 ½ dl strösocker  
½ dl mörkt muscovadosocker  
2 ½ dl Arla® vispgrädde  
1 dl Arla® mjölk  
1 dl ljus sirap  
50 g Arla® Svenskt Smör  
150 g mörk choklad  
5 kakor, t ex Oreo

Lägg bakplåtspapper i en form ca 15x20 cm och ställ åt sidan. Lägg socker, muscovadosocker, grädde, mjölk, sirap och smör i en kastrull och smält på låg värme. Rör om då och då. Höj till medeltemperatur och sjud till ca 117°. Dra kastrullen från värmen. Hacka chokladen och rör ner den. Fortsätt röra tills smeten svalnat något. Håll smeten i formen. Krossa kakorna grovt och strö över. Låt stelna i rumstemperatur över natten. Skär upp i bitar.

Gräddigt mjuk fudge som toppas med smul av chokladiga favorittkakor.





Gott och annorlunda julgodis som är perfekt till glögen eller adventsfikat.

## SAFFRANSFUDGE MED PISTAGENÖTTER | 60 ST

5 dl strösocker	1 pkt saffran à 0,5 g
3 dl Arla Köket® vispgrädde	1 ½ dl pistagenötter
1 ½ dl Arla® mjölk	100 g vit choklad
3 msk ljus sirap	50 g Arla® Svenskt Smör

Klä en form med bakplåtspapper, ca 20x30 cm. Håll alla ingredienser utom nötter, choklad och smör i en kastrull. Koka utan lock på svag värme tills smeten klarar kulprovet och har en temperatur på 117°. Grovhacka nötterna och chokladen. Skär smöret i kuber. Dra kastrullen från värmen och låt svalna något. Rör i nötter, choklad och smör. Rör tills choklad och smör smält helt. Håll smeten i formen och låt stelna. Skär i bitar. Förvara svalt.

## FUDGE MED BILAR | 60 ST

2 dl Ahlgrens bilar	3 droppar grön hushållsfärg
150 g Arla® Svenskt Smör	3 droppar röd hushållsfärg
2 dl strösocker	
3 dl Arla Köket® vispgrädde	
150 g vit choklad	

Täck en avlång form som rymmer ca 1 liter med bakplåtspapper och ställ åt sidan. Sortera bilarna i 3 färger. Blanda smör, socker och grädde i en kastrull och sjud på svag värme ca 10 min. Hacka chokladen och rör ner i smeten. Dela upp smeten i tre små kastruller och tillsätt en färg bilar i varje kastrull. Värm kastrullen med röda bilar under omrörning tills temperaturen når 117°. Droppa i röd hushållsfärg, rör om och håll smeten i formen. Upprepa samma procedur för de vita bilarna och håll den vita smeten över den röda. Avsluta med den gröna smeten blandad med grön hushållsfärg. Håll den över den vita smeten så att det bildas 3 lager. Låt fudgen stelna helt och skär därefter i bitar.



Fudge med Sveriges mest sålda bilar blir en garanterad favorit på gottebordet.

# JULIG tryffel

Tryffel kan göras i olika smaker, färger och former. Att göra sina egna tryfflar är ett perfekt julpyssel. Förvånande enkelt. Försvinnande gott.



En mjölig vit chokladtryffel med fräsch smak av citrus.

## VIT CHOKLADTRYFFEL MED LIME | 24 ST

1 dl Arla® vispgräddes 300 g vit choklad  
25 g Arla® rivet skal av 1 lime  
Svenskt Smör ev 1 msk konjak

Koka upp gräddes och smör i en kastrull. Ta kastrullen från värmen. Bryt choklad i bitar, lägg ner i grädden och rör tills choklad har smält. Rör i limeskal och konjak. Häll i en aluminiumform, ca 10x17 cm. Låt stelna i kylen minst 4 tim eller över natten. Skär tryffeln i bitar med en varm kniv. Förvara i kyl.

Ganache är en kräm med gräddes och choklad. Blanda i rostade nötter och få ett lyxigt godis med mindre socker.

## NÖTTER I GANACHE | 40 ST

200 g blandade nötter  
200 g mörk choklad ca 50 %  
1 ½ dl Arla Köket® vispgräddes  
2 krm salt

Rosta nötterna i en torr varm stekpanna. Hacka choklad. Koka upp grädden i en kastrull. Ta från värmen. Tillsätt choklad och salt och rör tills choklad har smält. Vänd ner nötterna och häll ut smeten på ett smörpapper. Låt stelna och skär sedan i bitar. Förvara i kyl.



Chokladtryffel så god att den smälter i munnen.  
Bjud dina gäster eller varför inte ge bort i present?

## CHOKLADTRYFFEL | 40 ST


300 g mörk choklad	½ krm malen kardemumma
1 ½ dl Arla Köket® vispgräde	½ msk snabbkaffepulver
100 g Arla® Svenskt Smör	Garnering:
3 msk farinsocker	¾ dl kakao
1 msk vaniljsocker	

Bryt chokladen i bitar. Koka upp gräde och smör i en kastrull. Tillsätt choklad, farinsocker, vaniljsocker, kardemumma och kaffepulver. Rör tills chokladen har smält. Låt kallna i kylskåp 1-1 ½ tim. Spritsa ut tryffeln i små toppar eller rulla kulor. Sikta över kakao. Förvara i kyl.



### Tips!

Kardemumma och kaffepulver kan bytas ut mot något av följande:  
2-3 droppar pepparmyntolja, 2 msk konjak, 2 msk likör eller 1 tsk finrivet apelsinskal.



**TRYFFEL MED  
KARAMELLISERAD  
MJÖLK | 20 ST**

100 g mörk choklad  
200 g mjölkchoklad  
1 ½ dl Arla Köket® vispgrädde  
¾ dl karamelliserad mjölk  
1 msk Arla® Svenskt Smör, rumsvarmt  
Topping: 1 dl strössel

Hacka chokladen och lägg i en bunke. Koka upp grädden och karamelliserad mjölk. Häll gräddblandningen över chokladen och rör tills all choklad smält. Rör i smöret. Sätt plast över bunken och låt stå i rumstemperatur ca 6 tim. Forma runda bollar och rulla dem i valfritt strössel. Förvara kallt i en lufttät burk eller i frysen.

Den karamelliserade mjölken ger  
en len kolasmak till tryffeln.

De här små godbitarna går åt försvinnande fort. Fyll på med nya allt eftersom.

## VIT TRYFFEL MED SMAK AV ÄPPLE OCH KANEL | 25 ST

1 ½ dl Arla® vispgrädde  
½ dl strösocker  
300 g vit choklad  
50 g Arla® Svenskt Smör  
2 msk torkat äpple, finhackat  
½ tsk malen kanel

Garnering: kokosflingor

Koka upp grädde och socker. Blanda i choklad och smör, och rör till en jämn smet. Tillsätt äpple och kanel. Låt stå i kyl ett dygn. Forma små kulor och rulla dem i kokos.



Snabb, enkel och vackert spräcklig choklad toppad med knapriga nötter och frön.

## MARMORERAD TRYFFEL MED TRANBÄR OCH NÖTTER | 20 ST

150 g mörk choklad  
50 g vit choklad  
½ dl Arla® vispgrädde  
½ msk glykossirap  
2 msk torkade tranbär  
½ dl grovhackade blandade nötter,  
t ex valnötter, jordnötter eller  
pekannötter  
3 msk blandade frön,  
t ex pumpakärnor och hampافرön

Lägg bakplåtspapper i en form ca 15x20 cm. Hacka den mörka chokladen och smält i mikro eller över vattenbad. Koka upp grädde och glykos. Häll grädden över den mörka chokladen och rör slät. Hacka den vita chokladen och lägg i en bunke, smält i mikro eller över vattenbad. Häll den mörka chokladen i formen och där efter den vita. Marmorera med en gaffel och strö över tranbär, nötter och frön. Låt svalna i kyl. Skär upp i bitar.



# BAKA LITEN kaka

## STICKY BUNS MED SAFFRAN | 1 FORM

### Saffransdeg:

½ pkt jäst  
50 g Arla®  
Svenskt Smör  
2 ½ dl Arla® mjölk  
125 g Arla Köket  
Kesella® kvarg  
1 pkt saffran à 0,5 g  
1 ½ dl ljust muscovado-  
socker  
½ tsk salt  
8 ½ dl vetemjöl,  
spara lite till  
utbakning

### Fyllning:

200 g mandelmassa  
150 g Arla®  
Svenskt Smör,  
rumstempererat  
½ dl strösocker  
1 tsk vaniljsocker  
Till pensling:  
1 ägg  
Glasyr:  
1 msk vaniljsocker  
2 dl florsocker  
1 ½ msk vatten

Smula jästen i en bunke. Smält smöret i en kastrull. Tillsätt mjölken och värm till max 37°. Häll vätskan över jästen. Tillsätt kvarg, saffran, muscovadosocker, salt och det mesta av mjölet. Arbeta degen smidig. Låt jäsa övertäckt ca 30 min. Finriv mandelmassan och lägg i en bunke. Tillsätt smör, socker och vaniljsocker. Vispa fyllningen mjuk och fluffig med elvisp. Smörj en ugnssäker form ca 20x30 cm. Vänd upp degen på ett lätt mjölat bakbord. Knåda och kavla ut degen till en rektangel, ca 50x30 cm. Bred ut fyllningen på degen och rulla ihop på längden. Skär rullen i 16 bitar. Lägg i formen med snittytan uppåt och låt jäsa under bakduk 1-1 ½ tim. Sätt ugnen på 225°. Pensla med uppvispat ägg. Grädda mitt i ugnen 18-20 min. Rör ihop ingredienserna till glasyren. Ringla över bullen innan den svalnat.

Amerikanska, härligt kladdiga långpannebullar i julig variant. Formen gör att all den goda mandelfyllningen stannar kvar.

Saffransskorpor är en smarrig favorit till jul! Här med en twist – pistagenötter och mörk choklad. Ljuvligt!

## SAFFRANSSKORPOR MED PISTAGE | 30 ST

100 g Arla®  
Svenskt Smör  
2 pkt saffran à 0,5 g  
2 ägg  
1 ½ dl strösocker  
5 dl vetemjöl

1 tsk vaniljsocker  
1 ½ tsk bakpulver  
1 ½ dl skalade pistagenötter  
2 msk rårörsocker

Sätt ugnen på 175°. Smält smöret, rör i saffran och håll i en bunke. Rör i ett ägg i taget. Blanda socker, mjöl, vaniljsocker och bakpulver och vänd ner i smeten. Vänd i nöterna. Dela degen i 3 bitar, rulla till längder och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Strö över rårörsocker. Grädda i mitten av ugnen ca 25 min. Ta ut plåten och sänk värmen till 120°. Skär upp längderna på snedden i 1 ½ cm breda skorpor. Lägg tillbaka skorpor på plåten och torka ca 10 min i ugnen, vänd på dem och torka i ytterligare 10 min. Stäng av ugnen och låt skorpor torka i eftervärmen, ca 30 min.



Rocky road är det mumsigaste godiset man kan tänka sig.

## ROCKY ROAD | 40 ST

1 dl Arla Köket® vispgrädd  
300 g choklad, ljus och/eller mörk  
2 dl salta jordnötter  
2 dl minimarshmallows  
2 dl cornflakes

Klä en from med bakplåtspapper, ca 20x20 cm. Hacka chokladen och grovhacka nöterna. Koka upp grädden och tillsätt chokladen. Ta kastrullen från värmen och rör tills chokladen smält helt. Vänd ner nötter, marshmallows och cornflakes i chokladblandningen. Låt stelna i kyl. Skär i bitar.



# *Fira tillsammans!*

Pssst... Julen är inte bara söt! Den godaste maten och de bästa tipsen för en underbar jul hittar du på [arla.se/jul](http://arla.se/jul)



[www.arla.se](http://www.arla.se) Arla Forum 020-99 66 99

