

*LILLA*  
*JULKOKBOKEN*



*Julrecept samlade av Christer Malmberg*

2020



# Julkokbok

## Risgrynsgröt

4 personer

1 ½ dl ris

3 dl vatten

½–1 msk smör eller margarin

½ tsk salt

ev. 1–2 bitar hel kanel

6–7 dl mjölk

ev. 1–2 msk socker

Risgrynsgröt kokas i regel på rundkornigt ris, men kan också kokas på långkornigt ris som inte är specialbehandlat.

Mät upp ris, vatten, salt och smör eller margarin i en rymlig kastrull eller gryta. Koka upp och koka under lock på svag värme cirka 10 minuter.

Tillsätt mjölken, den mindre mängden om gröten ska svälla i ugn, och gärna en eller ett par bitar hel kanel. Rör om. Koka upp på nytt, passa så att det inte kokar över. Låt sedan gröten svälla under lock på svag värme och utan omrörning i cirka 40 minuter på kokplatta. (Eller i cirka 1 timme i 100 °C ugnsvärme.) Om gröten är för tunn, koka den några minuter utan lock. Om gröten är för tjock, späd med lite mjölk och rör om. Smaksätt eventuellt den färdiga gröten med lite socker och rör om.

Servera gröten med mjölk, malen kanel och socker.

## Revbensspjäll

4-6 personer

1–1 ½ kg tjockskuret revbensspjäll

1–1 ½ tsk salt

1 ½ krm vit- eller svartpeppar

1 tsk malen ingefära

Gnid in köttet med salt och kryddor. Lägg det i en ugnssäker form eller långpanna med den feta sidan uppåt.

Stek spjället i ugnen i 175 °C ugnsvärme. Vänd det en gång under stekningen. När benen kan lossas från köttet är det färdigt. Ungefärlig stektid är 1 ½ timme.

Ta upp spjället och späd skyn i långpannan med lite hett vatten. Smaka av skyn eller red den med vetemjöl till sås.

Skär revbensspjället i bitar.

Servera revbensspjället varmt eller kallt med skyn eller såsen samt kokt potatis, rödkål, äppelmos och/eller kokta katrinplommon.

## Ugnsbakad julskinka

*1 rimmad skinka*

### **Griljering:**

*1 ägg*

*3 msk senap*

*3–4 msk ströbröd*

*ev. hela kryddnejlikor*

Om skinkan ligger i nät ska den ha detta kvar. Spola av skinkan i kallt vatten. Låt skinkan ligga i rikligt med kallt vatten 4–8 timmar.

Stick in en kötttermometer i svålsidan på skinkan så att spetsen hamnar mitt i. Hela termometerröret bör vara inne i köttet. Lägg skinkan på ett stort ark aluminiumfolie. Svep om folien väl, men så att termometerskalan är synlig. Lägg skinkan på ett galler i en långpanna. Sätt in den i nedre delen i 175 °C ugnsvärme. Beräkna tiden till 50–75 minuter per kg. En långsmal skinka blir fortare klar än en rund.

Avbryt tillagningen när termometern visar 70–75 °C. När termometern visar 70 °C är skinkan maximalt saftig. Får den stå tills inntertemperaturen är 72 °C blir den mer gammaldags kokt i konsistensen. Tag ut skinkan ur ugnen och öppna folien. Spara skyn till doppspad eller soppa.

Tag bort nät och svål när skinkan svalnat något.

*Griljering:* Lägg den svålfria skinkan på ett ugnssäkert fat eller i en långpanna. Blanda ägg och senap. Pensla skinkan med blandningen och strö över lite ströbröd. Sätt in den i nedre delen av ugnen i 200–225 °C ugnsvärme. Låt den stå tills den fått vacker färg, cirka 15 minuter. Stick eventuellt in hela kryddnejlikor i ett vackert mönster i skinkan.

Kyl skinkan så snabbt som möjligt och ställ den i kylan.

## Enkel julkorv

*500 g fläskfärs*

*500 g nötfärs*

*500 g kokt kall potatis*

*4 dl vispgrädde*

*4 dl buljong*

*1 msk potatismjöl*

*2 msk salt*

*1 tsk vitpeppar*

*½ tsk svartpeppar*

*1 tsk ingefära*

*1 ½ tsk kryddpeppar*

*1 krm malda kryddnejlikor*

*1 ½–2 m fjälster (korvskinn)*

Lägg fjälstren i kallt vatten över natten.

Börja med att koka upp grädden under vispning. Låt den koka upp ett par gånger under vispning. Detta gör man för att bli av med luftbubblorna som bildas i grädden och gör att korvskinnets spricker. Håll i kall buljong i grädden så svalnar den snabbt. Vispa ut potatismjölet i blandningen. Låt blandningen bli kall.

Kör den kalla potatisen i köttkvarnen. Alternativt kan potatisen köras genom en potatispress. Blanda kött och potatis.

Använd gärna händerna att blanda med. Tillsätt den kalla grädden och buljongen lite i taget. Tillsätt alla kryddorna. Smeten är nu ganska lös, ungefär som en gröt.

Stoppa mycket löst i de väl rengjorda fjälstren, med släta sidan utåt, med smeten antingen via köttkvarnen eller en spritspåse. Korven får inte bli hård, utan det måste finnas utrymme för smeten att svälla. Knyt ihop korven i lämplig storlek.

Lägg korven i frysen. Den kan läggas in i frysen utan någon som helst förpackning. Den fryses alltså styckevis. Dagen efter tas korven ut ur frysen och doppas omedelbart i kallt vatten. Det bildas då en tunn ishinna som fungerar som påse.

De fjälster som inte går åt, går bra att frysa.

För tillagning tas korven fram en dag i förväg. Det går dock att koka upp den på svag värme i fryst tillstånd.

Sjud korven i lättsaltat vatten med lite lagerblad, pepparkorn och kryddnejlikor i, cirka 20 minuter.

## Julkorv

<i>1 kg magert färskt fläsk</i>	<i>3 msk salt</i>
<i>1 kg oxkött</i>	<i>2 tsk finkrossade vitpepparkorn</i>
<i>1 kg späck</i>	<i>2 tsk finkrossade kryddpepparkorn</i>
<i>1 kg kokt potatis</i>	<i>1 tsk finkrossade kryddnejlikor</i>
<i>½ liter fläskbuljong kokad av svål och benen från fläsket</i>	<i>2 tsk ingefära</i>
<i>2 liter kokt mjölk</i>	<i>2 msk potatismjöl</i>
	<i>6 m krokfjälster</i>

Mal köttet tre gånger, varav den sista gången tillsammans med den iskalla potatisen. Blanda med kryddorna, potatismjölet och den likaledes iskalla mjölken och buljongen. Arbeta färsen mycket väl. Smaka av. För att vara riktigt säker kan man koka en liten bulle av färsen som smakprov. Stoppa mycket löst i väl rengjorda krokfjälster med släta sidan utåt. Knyt av till lagom längder och stick gott om små hål i skinnet så luften går ut.

När korven sedan skall kokas naggas man den ordentligt med en nål. Läger den i kallt vatten med ett par lagerblad och några vitpepparkorn och kryddpepparkorn. Kokas långsamt upp. Får sedan sjuda tills den är genomkokt, cirka 20 minuter.

## Snabblagad julkorv

<i>250 g nötfärs</i>	<i>1 ½ krm malen ingefära</i>
<i>250 g fläskfärs</i>	<i>1 ½ krm mald kryddpeppar</i>
<i>2 kokta kalla potatisar, ca 175 g</i>	<i>1 ½ krm mald vitpeppar</i>
<i>1 ½ tsk salt</i>	<i>1 dl mjölk</i>
<i>1 ½ krm malda nejlikor</i>	<i>½ msk potatismjöl</i>

Blanda färsen med mosad potatis och rör sedan ner övriga ingredienser till en smidig färs. Låt färsen stå kallt i 30 minuter.

Ta lite olja på rena händer och rulla färsen till korvar tjocka som en normal fläskkorv. Tänk på att inte göra korven längre än den gryta ni ska koka den i.

Riv av plastfolieark som är så stora att korven kan rullas in ett par varv och så att det blir rejält med knytman i korvens ändar. Knyt ändarna med hushållsnöre, men inte alltför tätt intill.

Lägg korvarna i kokande vatten och sjud under lock, koka inte, i 12–15 minuter. Klipp upp ena änden och tryck ut korven och servera den varm. Eller låt den kallna i sitt plastskinn och servera den uppskuren i skivor.

Den som så vill kan värma korvskivorna lätt i skinkspad. Servera sedan korven med spad som dopp i gryta.

## Julköttbullar med kryddpeppar

ca 40 stycken

400 g köttfärs  
 ¾ dl ströbröd  
 1 ½ dl mjölk eller vispgrädde  
 1 msk riven gul lök

1 ägg  
 1 tsk salt  
 1 krm malen kryddpeppar  
 smör

Blanda ströbröd med mjölk eller grädde. Låt det svälla 5–10 minuter. Blanda färsen med lök, ägg, salt och kryddpeppar. Tillsätt ströbrödsblandningen och rör tills färsen är smidig och väl blandad.

Fukta händerna med kallt vatten och forma färsen till små jämna köttbullar. Stek dem, några i taget, i smör. Skaka pannan så att de blir jämnt brynta. Sänk värmen när köttbullarna börjat få färg och stek tills de blir genomstekta 5–10 minuter.

## Bredbar leverpastej

1,8 kg

700 g nötlever  
 400 g benfritt bogfläsk  
 2 gula lökar  
 2 äpplen  
 12 ansjoviskryddade sillfiléer eller  
 ansjovisfiléer  
 2 tsk salt

1 tsk malen vitpeppar  
 2 krm ingefära  
 1 ½ tsk stött mejram  
 1 ½ dl vetemjöl  
 2 ägg  
 2 ½ dl mjölk  
 250 g margarin eller smör

Koka upp 2–3 liter vatten i en rymlig gryta. Skär bort hinnor från levern och skär sedan lever och fläskkött i mindre bitar. Dra av grytan från plattan. Lägg i levern och köttet och låt ligga i vattnet 10–15 minuter under lock.

Skala lök och äpplen, skär i klyftor och ta bort kärnhusen. Smält fett och hetta upp mjölken.

Kör en halv sats i taget i en matberedare. Lägg alla ingredienser förutom fett och mjölk i blandningsskålen. Sätt i gång maskinen. Späd med den varma mjölk-fettblandningen och låt gå ett par minuter tills smeten är jämn.

Smaka eventuellt av kryddningen genom att steka ett prov av smeten i en stekpanna.

Håll den varma smeten i två avlånga smorda formar. Täck med aluminiumfolie. Sätt leverpastejformarna i ugnen, 200 °C ugnsvärme, i en långpanna. Håll hett vatten i långpannan upp till halva formens höjd. Koka ungefär 1 ½ timme i vattenbad. Kokning i vattenbad ger en skonsam, jämn och långsam upphettning.

## Pastej med kycklinglever

ca 1,5 liter pastej

400 g kycklinglever	2 krm malen kryddpeppar
250 g fläskfärs	1 krm malda kryddnejlikor
1 medelstor gul lök	ev ½ tsk mejram
1 liten burk ansjovisfiléer, ca 50 g	2 ägg
2 tsk salt	½ dl vetemjöl
½ tsk vitpeppar	3 dl matlagingsgrädd

Tina kycklinglevern och skär den i mindre bitar. Sätt ugnen på 175 °C. Smörj formarna.

Lägg kycklinglever, fläskfärs, skalad lök i klyftor, ansjovis utan spad samt kryddor i matberedaren och kör till en slät färs. Eller mal alltsammans två gånger genom köttkvarn.

Vispa ägg, vetemjöl och grädd till en slät smet och blanda med kycklingleversmeten. Häll smeten i formarna, men lämna 1–1,5 cm kant. Täck med lock eller aluminiumfolie och grädda i nedre delen av ugnen i 50–60 minuter. Prova med en sticka att smeten är genomgräddad.

*Smeten kan också användas till kycklingleverbiffar. Klicka bara direkt i stekpanna. Servera med pressad potatis, lingonsylt och en sallad.*

## Rödkål med äppelsmak

6 personer

ca 1 kg rödkål	2 tsk salt
2 msk smör eller margarin	½ tsk svartpeppar
½ dl ljus sirap	3 äpplen, t ex Cox Orange eller Ingrid Marie
3 msk vinäger, gärna äppelcider	½ dl konc vinbärssaft, röd eller svart

Strimla kålen så fint som möjligt. Smält matfettet i en ganska stor gryta och lägg i kål och sirap. Fräs under omrörning tills kålen börjar mjukna. Sätt till vinägern och låt kålen smälta ner och mjukna ytterligare på svag värme under lock.

Kärna ur äpplena, dela i klyftor och skär dem i tunna skivor. Lägg salt, peppar och äpplen i grytan och rör om. Verkar det torrt, späd med en aning vatten. Koka under lock i cirka 1 timme, rör då och då så att inte kålen bränner vid. Mot slutet rör man ner saften och smakar av. Överbliven kål kan frysas.

## Skånsk senap

ca 300 g

Enligt traditionen krossar man senapsfröna med en tung kula i ett rundbottnat fat och späder droppvis med vatten. Numera kan man använda matberedare.

40 g (ca ½ dl) brunt senapsfrö	1 msk socker
40 g (ca ½ dl) gult senapsfrö	1 tsk salt
2 dl vatten	3 msk olja
1 ½ msk vinäger	2 tsk dragon

Blötlägg senapsfröna i varmt vatten cirka 8–10 timmar eller över natten, de blir då något mjukare.

Montera matberedaren med stålkniiven. Håll de blötlagda senapsfröna med sitt vatten i blandarskålen. Tillsätt vinäger, socker och salt. Kör maskinen 3–5 minuter tills de gula fröna krossats. De bruna finns kvar som små korn. Tillsätt olja och smulad dragon. Blanda väl. Lägg senapen i en glasburk med skruvlock.

Senapen bör stå några dagar för att mogna i smaken. Den kan förvaras flera veckor i kylskåp.

Lite vispgrädde eller Crème Fraiche i senapen när den ska användas, mildrar smaken.

## Julsenap

1 dl senapspulver	2–3 msk socker
2 msk vetemjöl	1 msk ättiksprit (12 %)
¾ dl kokande vatten	vispgrädde eller gräddfil
1 krm salt	

Blanda senapspulver och mjöl. Häll på vattnet och vispa blandningen slät. Låt senapen vila i 10 minuter. Smaksätt med salt, socker och ättiksprit. Av det här blir det 1 ½ dl stark senapsbas.

Vid serveringen blandas senapsbas och vispad grädde eller gräddfil till önskad styrka.

## Farmors julbröd

3 dl grovt rågmjöl	1 ½ tsk bikarbonat
4 ½ dl vetemjöl	¾ tsk bakpulver
1 ½ tsk salt	1 dl sirap
1 ½ tsk anis	3 dl filmjöl
1 ½ tsk fänkål	1 ½ dl mjölk
skalet av 1 apelsin	

Stöt anisen och fänkålen grovt. Skala apelsinen med potatisskalare och hacka det gula fint. Blanda alla de torra ingredienserna i en stor bunke. Rör ner sirapen, filmjölken och mjölken så att allt är blandat.

Smörj en 1 ½ liter brödform med margarin och häll ner smeten. Sätt in formen i kall ugn och sätt först då på värmen på 200 °C. Efter 50 minuter är brödet klart. Prova med sticka att det inte klibbar. Låt brödet kallna under duk.



## Saffransbröd

30 lussekatter, 4 längder eller 2 kransar/kakor

175 g margarin eller smör  
5 dl mjölk  
50 g jäst  
½ tsk salt  
1 ¾–2 dl socker  
1 g finstött saffran

1 ägg  
ca 1,5 liter vetemjöl  
**Pensling:**  
ägg  
**Garnering:**  
russin

Smält matfettet i en kastrull och häll i mjölken. Låt blandningen bli ljummen (cirka 37 °C). Lös upp jästen i lite av degspadet i degbunken. Stöt saffranet med en sockerbit. Tillsätt resten av degspadet, salt, socker, saffran och ägg. Rör ner så mycket mjöl att degen går att arbeta och släpper degbunkens kanter. Ställ den välarbetade degen att jäsa övertäckt på dragfri plats. Strö över lite mjöl, lägg på en handduk och låt degen jäsa cirka 30 minuter.

Arbeta degen några minuter i bunken och ta sedan upp den på mjölat bakbord. Knåda den smidig.

Baka ut den till lussekatter, längder, kransar eller stora julkakor. Lägg bröden på smorda plåtar. Jäs dem, övertäckta, till knappt dubbel storlek, cirka 30 minuter.

Pensla bröden väl med uppvispat ägg. Garnera eventuellt med russin. Grädda lussekatterna i mitten av ugnen i 225–250 °C ugnsvärme 5–10 minuter. Grädda längder och stora julkakor i nedre delen av ugnen i 200–225 °C ugnsvärme 15–20 minuter. Låt bröden svalna under bakduk.

## Hannas julpepparkakor

ca 200 stycken

1 stort pomeransskal, vatten  
250 g smör eller margarin  
2 ¼ dl socker  
1 ½ dl sirap  
1 ägg  
1 ½ tsk malen kanel  
1 ½ tsk mald ingefära

1 ½ tsk malda kryddnejlikor  
1 ½ tsk stött kardemumma  
2 tsk bikarbonat  
ca 8 dl vetemjöl  
**Till utbakningen:**  
ca 2 ½ dl vetemjöl

Koka pomeransskalet mjukt i vatten. Skär bort det vita och skär sedan skalet i riktigt små tärningar. Smält matfettet och låt det svalna något i en bunke.

Rör i sockret, sirapen och det uppvispade ägget. Tillsätt kryddorna, pomeransskalet och bikarbonatet utrört i lite kallt vatten. Arbeta i mjölet (Degen är nu ganska lös men den kommer att bli fastare i konsistensen eftersom mjölet sväller.)

Linda in degen i folie och låt den ligga svalt eller i kylskåpet till följande dag eller tills det passar att baka ut den.

Kavla ut degen tunt på mjölat bakbord. Ta med mått ut kakor.

Grädda dem mitt i ugnen i 200 °C tills de får vacker färg.

## Mandelmusslor

50 stycken

2 dl (125 g) sötmandel  
(4–5 bittermandlar)  
200 g smör eller margarin

1 ½ dl socker  
1 ägg  
4 dl vetemjöl

Byt eventuellt ut lite av sötmandeln mot bittermandel. Skålla, skala och mal mandeln. Rör matfettet mjukt och smidigt tillsammans med sockret. Tillsätt mandeln, ägget och det mesta av mjölet. Arbeta hastigt in resten av mjölet på bakkbordet. Låt den vila kallt minst 1 timme.

Forma degen till en smal rulle. Skär den i bitar och klä de smorda formarna. Ställ dem på plåt.

Grädda på första falsen nerifrån i 200 °C ugnsvärme cirka 10 minuter. Stjälp upp kakorna genast.

## Chokladerisp

200 g ljus blockchoklad  
ca 1 ½ dl grovt söndersmulade cornflakes

Smält blockchokladen i djup tallrik med kanter placerade över en liten kastrull med lite kokande vatten i. Blanda med söndersmulade cornflakes.

Klicka ut på bakplåtspapper. Låt bitarna stelna.

Förvara dem i burk i kylskåpet.

## Annas chokladtryffel

ca 30 stycken

200 g riktigt mörk choklad (gärna Marabou)  
30 g smör  
1 dl vispgrädde  
1 rågad dl florsocker

1 msk crème fraiche  
(1–3 tsk armagnac, konjak eller likör)  
ca 1 dl kakao

Förbered genom att klä en verkligt liten långpanna – eller annan fyrkantig form – med en bit bakplåtspapper.

Bryt chokladen i bitar och finfördela den med metallkniven i en matberedare. (Eller finhacka chokladen med stor och kraftig kniv mot en rejäl skärbräda.)

Koka upp grädden med smöret i en liten kastrull. Häll detta genast över chokladen och sätt i gång matberedaren igen. Stanna maskinen. Sikta ner florsockret och lägg i crème fraiche och eventuell smaksättning. Kör maskinen några sekunder till. (Eller lägg ner den handhackade chokladen att smälta i kastrullen med den varma grädden. Rör om väl.) Häll smeten i formen. Ställ in den i kylskåpet över natten. Skär sedan i drygt sockerbitsstora bitar. Sikta över kakao. Förvara tryfflarna i en tät burk i kylskåpet. Servera dem i det närmaste kylskåpskalla. De håller sig i cirka 14 dagar.

(DN: Anna Bergenström)

## Chokladtryffel med kanel

ca 25 stycken

1 ½ dl vispgrädde

1 tsk kanel

150 g mörk blockchoklad, helst Marabous  
mörka chokladkaka i orange förpackning

1 msk smör

1 msk hasselnötskräm

florsocker

ev. kakaopulver

Koka upp grädde med kanel, ta från värmen och rör ner choklad och smör. Låt smälta, rör ner nötkrämen. Ställ kallt, rör då och då, tills massan stelnat så mycket att den går att rulla till kulor.

Rulla sedan kulorna i florsocker eller rulla hälften av dem i kakaopulver.

Förvara tryfflarna svalt.

(DN)

## Chokladtryfflar

ca 30 stycken

200 g mörk blockchoklad

2 msk mjukt smör

2 tsk snabbkaffe löst i 2 msk hett vatten

1 ½ dl siktat florsocker

2 msk crème fraiche

(1 msk konjak eller whisky)

100 g blockchoklad till garnering

ca 1 dl siktad kakao

tandpetare

Smält den första mängden choklad tillsammans med smöret i en sopptallrik med kanter placerad ovanpå en liten kastrull med hett vatten. Blanda i crème fraiche, kaffe, florsocker och eventuell smaksättning. Rör om väl och ställ in allt i kylskåpet (i 20–30 minuter – ibland längre) tills smeten tjocknat lite och går att hantera.

Klicka eller ännu enklare rulla ut smeten till små runda bollar. Lägg över på till exempel en bricka klädd med bakplåtspapper, sätt en tandpetare i varje boll. Sätt brickan i kylskåpet i cirka 2 timmar. Smält sedan resten av chokladen och pensla bollarna med ett chokladlager (använd tandpetarna som handtag) och sikta över kakao, det ska bli ett ganska tjockt kakaolager. Låt stelna helt. Ta sedan bort tandpetarna och förvara tryfflarna i kylskåp.

## Dajm

100 g sötmandel

1 tsk olja

100 g smör eller margarin

2 ¾ dl socker

½ dl ljus sirap

150–200 g ljus choklad

Skålla och skala mandeln, hacka den fint. Det går fort och lätt i en matberedare.

Vik en låda av bakplåtspapper, cirka 25 x 30 cm. Sätt gärna gem i hörnen. Pensla lådans botten lätt med olja och ställ lådan på en stor skärbräda.

Lägg matfett, socker och sirap i en kastrull med tjock botten. Koka upp massan och koka den tills massan börjar bli brun. Temperaturen skall vara 150 °C. Har ni ingen termometer skall ett litet prov i kallt vatten bli sprött, inte segt.

Dra kastrullen åt sidan, rör ner mandelhacket, sätt tillbaka på plattan och koka ytterligare 3–4 minuter. Temperaturen skall upp i 145–150 °C. Häll den heta massan i lådan, låt den svalna så mycket att den går att skära i rutor med hjälp av en vass kniv.

Sära på rutorna när de stelnat. Smält chokladen och bred den flödigt över knäckrutorna. Låt dajmen stelna i kylskåp.

(DN: Astrid Nilson)

## Knäck

2 dl vispgrädde

2 dl ljus sirap

2 dl socker

1 dl skållad hackad mandel

ev. 2 msk smör

Placera ut knäckformarna på en plåt eller i en långpanna.

Blanda grädde, sirap och socker i en vid tjockbottnad kastrull. Koka smeten utan lock under omrörning då och då, cirka 12–15 minuter. När massan är cirka 125 °C är den klar. Mät med en hushållstermometer eller gör kulprovet för knäck. Häll några droppar av smeten i iskallt vatten och rulla till en kula. Ta upp kulan ur vattnet och känn på den. Kulan ska vara fast till hård. Ju fastare kula, desto hårdare knäck.

Tillsätt mandel och eventuellt smör. Fördela smeten i knäckformar, till exempel med två skedar. Låt stelna.

Förvara knäcken i kyl i burk med lock och med smörgåspapper eller folie mellan varje lager.

## Falska mozartkulor

45 stycken

600 g mandelmassa  
200 g Odensenougat  
2 msk konjak

150 g mörk blockchoklad  
25 g kokosfett  
ca 1 dl kakao

Börja med mandelmassan. Riv den riktigt grovt på rivskiva i matberedare. Byt till metallkniven, men låt mandelmassan ligga kvar i apparatskålen. Kör i gång maskinen. Häll konjaken genom tubröret medan maskinen är i gång. Kör bara några sekunder tills massan är blandad.

Mandelmassan kan också rivs för hand på rivjärn, läggas i en bunke och konjaken kan arbetas in med trägaffel eller liknande.

Skär nougaten i små kuber 1 x 1 cm. Ta en sådan kub och en liten klick mandelmassa och rulla mellan händerna så lägger sig mandelmassan runt nougaten. Det låter lite krångligt och det kladdar när man gör det, men inte värre än att det efter några kulor går riktigt bra.

Lägg efter hand kulorna på en plåt klädd med bakplåtspapper. När alla kulorna är klara låter man dem torka i rumsvärme några timmar.

Smält sedan chokladen genom att bryta den i bitar. Lägg bitarna i en djup tallrik med kanter. Lägg också i lite kokosfett. Ställ tallriken över en liten kastrull kokande vatten och smält chokladen. Lyft bort från värmen. Rör om så att choklad och kokosfett blandar sig. Lägg i ett par kulor i taget och vänd dem (med hjälp av en gaffel) så att det kommer choklad runt omkring. Lyft upp på gaffeln och låt rinna av. Lägg efter hand över dem på bakplåtspapperet.

När alla kulorna är chokladdoppade så är det dags att pudra över rikligt med kakao med hjälp av en liten sil. Låt det hela stå till dagen därpå. Lägg då kulorna i små knäckformar och placera dem i en tät burk.

(DN: Anna Bergenström)

## Wiernougat

### Första lagret:

250 g mörk blockchoklad  
1 msk olja

### Andra lagret:

200 g sötmandel

500 g Odense nougat

### Tredje lagret:

250 g mörk blockchoklad  
1 msk olja

Börja med att vika en form av dubbelt smörpapper eller bakplåtspapper med måtten 20 x 25 cm. Fäst hörnen med gem eller tejp och ställ formen på en skärbräda.

Smält i djup tallrik över vattenbad chokladen till första lagret och rör ut den med oljan. Bred ut chokladen så jämnt som möjligt i formen och ställ den kallt så att chokladen stelnar.

Sätt ugnen på 200 °C. Skålla och skala mandeln. Hacka den sedan fint, så att hacket blir som risgryn. Använd gärna en matberedare. Bred ut den hackade mandeln på bakpappersklädd plåt och rosta några minuter mitt i ugnen. Passa noga så att inte mandeln bränns.

Smält nougaten i en bunke över vattenbad. Blanda den med den rostade mandeln och låt blandningen svalna utan att den börjar stelna. Bred sedan ut den på det hårda blockchokladlagret. Ställ kallt att stelna.

När nougaten blivit riktigt hård smälter ni blockchokladen till det tredje lagret och blandar choklad och olja. Bred över nougaten i ett jämnt lager. Låt det tredje lagret halvstelna i kylan. Dra sedan med en gaffel så att chokladlagret blir lite räfflat och ställ på nytt in i kylan för att stelna.

Ta ut den stela chokladkakan i rumstemperatur. Låt den stå i minst tre timmar innan den skärs i bitar med varm och vass förskärare. Förvara chokladen med smörpapper mellan lagren i tät burk och på sval plats. Hållbarhet minst en månad.



# **REGISTER**