

## Julens bästa desserter (8 st recept här).

Det absolut bästa med julen är varken sillen, köttbullarna eller skinkan - utan desserterna såklart! Åtminstone tycker en del det, och med detta urval av smarriga juldesserter är nog många benägna att hålla med.



Foto: Ulrika Pousette

### Ris à la jordgubb

#### Ingredienser 6 personer

400 g	jordgubbar, frysta
2 dl	vispgrädde
500 g	risgrynsgrot

#### Tillagning

---

Färdig risgrynsgrot, köpt eller hemlagad, och frysta jordgubbar är komponenterna i denna supergoda och fräscha dessert. Det gör ingenting om bären fortfarande är kalla.

1. Tina jordgubbarna. Vispa grädden ganska hårt.
2. Blanda samman bär, grädde, gröt och socker försiktigt och servera genast.

## Risgrynsgröt

### Ingredienser **5 personer**

---

2,5 dl	rundkornigt grötris
5 dl	vatten
0,75 tsk	salt
2 msk	smör
9 dl	mjök
1 st	kanelstång

### Tillagning

---

**Behandla dem riktigt och de runda riskornen tackar med att bli till en mjuk gröt. Förkokning i vatten måste t ex ske med salt och under lock.**

1. Koka upp ris, vatten, salt och smör. Koka under lock ca 10 min tills vattnet är borta.
2. Späd med mjök och lägg i kanelstången. Koka upp och låt gröten svälla under lock på svag värme 40-50 minuter. Eller laga den färdig i ugn, 100° ca 1 timme. Späd då med den mindre mängden mjök. Du kan också ställa den heta grötkastrullen på en tjock skärbräda och glömma den där några timmar.  
Koka upp vid servering. Smaka av gröten med socker och servera den med mjök och kanel.



Foto: Annika Vannerus

## Pannacotta med stjärnanis och vanilj, päronkompott och karamelliserade

### valnötter

#### Ingredienser 8 personer

2 st	gelatinblad
1 st	vaniljstång
3 dl	vispgrädde
0,5 dl	strösocker
2 st	stjärnanis
2 dl	matyoghurt

#### Karamelliserade valnötter:

0,5 dl	strösocker
50 g	valnötter

#### Päronkompott:

3 st	päron
2 msk	smör

#### **Garnering:**

Garnera med mynta.

### Tillagning

---

Är du allergisk mot valnötter kan du servera kompotten med mandelbiskvier i stället.

1. Lägg gelatinbladen i kallt vatten ca 5 min. Klyv vaniljstången och skrapa ur fröna.
2. Koka upp grädden med socker, vaniljstång, vaniljfrön och stjärnanis. Ta kastrullen åt sidan.
3. Ta upp och smält gelatinbladen i gräddblandningen. Tillsätt yoghurten och sila genom en finmaskig sil. Fördela i glas och ställ i kylskåpet minst 4 timmar.
4. Valnötter: Smält sockret i en kastrull tills det blir ljust brunt. Tillsätt valnötterna och vänd runt dem i det smälta sockret så att de blir helt täckta. Häll upp på bakpappersklädd plåt och låt kallna.
5. Kompott: Skala och fintärna päronen. Smält smöret i en kastrull och tillsätt päronen. Koka mjuka under lock 3-5 min. Låt kallna.
6. Servera pannacottan med kompott och valnötter. Garnera med mynta.



Foto: Holger Edström

## Pepparkaksparfait med krokantströssel

### Ingredienser 20 personer

3 st	ägg, gulor
1 dl	strösocker
1 tsk	kanel, mald
1 tsk	ingefära, mald
0,5 tsk	kryddnejlikor, malda
3 dl	vispgrädde
3 st	ägg, vitor

### Krokant:

0,5 dl	sötmandel
0,5 dl	strösocker

### Tillagning

**15 min + 3 timmar i frys.**

**Serveras i snapsglas som rymmer 1/2 dl.**

1. Skilj äggen och vispa äggvitorna till fast skum.
2. Vispa gulor och socker pösigt. Tillsätt kanel, ingefära och nejlikor.
3. Vispa grädden och blanda den med äggsmeten.
4. Vänd sist ner äggviteskummet och fyll små glas nästan upp till kanten. Täck och frys 3–5 timmar.
5. Hacka mandeln och smält sockret i en liten stekpanna.
6. Tillsätt mandeln och häll upp på bakplåtspapper. Låt kallna och hacka krokanten.
7. Strö krokanten över parfaiten inför servering och temperera ca 10 min.



Foto: Susanne Almers

## Crème caramel med glöggsmak och knäcksticks

### Ingredienser 6 personer

1,5 dl	strösocker
0,5 dl	vatten, kokande
4 st	ägg, stora
2 dl	vit starkvinsglögg
3 dl	mjök
1 dl	vispgrädde
2 msk	strösocker

### Knäcksticks:

1 dl	strösocker
1 dl	ljus sirap
1 msk	smör
1 dl	vispgrädde
0,5 dl	mandel, hackad

### Garnering:

färska fikonklyftor

## Tillagning

Julens fröjder samlade i den avslutande desserten.

1. Sätt ugnen på 150°. Smält sockret i en stekpanna. Tillsätt det kokande vattnet. Sockret stelnar till men smälter sedan på nytt under omrörning.
2. Glasera ugnssäkra portionsformar med sockerlagen, arbeta snabbt innan den hinner stelna.
3. Vispa samman ägg och glögg. Koka upp mjök, vispgrädde och socker. Slå den heta gräddmjölken under vispning i äggblandningen.
4. Häll äggblandningen i portionsformarna och grädda mitt i ugnen ca 45 minuter eller tills de stannat. Låt svalna och stjälp sedan upp på tallrikar.
5. Servera med knäcksticks och garnera med fikonklyfta.
6. Knäcksticks: Blanda alla ingredienser utom mandel i en tjockbottnad kastrull. Låt puttra på medelvärme tills en droppe smet hälld i ett glas kallt vatten blir till en seg kula, ca 15 min. Rör inte för ofta i smeten, då kan den sockra sig.
7. Blanda i mandel och häll ut smeten på bakplåtspapper till långa sticks. Låt svalna och lossa sedan försiktigt från papperet.



Foto: Stefan Almers

## Lingonglass au four på pepparkaksbotten

Ingredienser 8 personer

### Pepparkaka

25 g	smör
1,5 tsk	pepparkakskrydda
0,5 dl	vatten
1 st	ägg
1 dl	farinsocker
1 dl	vetemjöl
0,5 tsk	bikarbonat
2 msk	gräddfil
0,5 dl	lingonsylt
2 msk	smör och ströbröd, till formen

### Lingonglass

0,75 dl	strösocker
3 st	äggulor
1,5 dl	lingonsylt
3 dl	vispgrädde

### Maräng

3 st	äggvitor
1 dl	florsocker

## Tillagning: Lingonglass au four på pepparkaksbotten

---

En dessert som går att förbereda. Kaka och glass kan göras i förväg och förvaras i frysen. Gratinera med marängtäcke strax före servering.

1. Pepparkaka: Sätt ugnen på 175°. Smält smöret och rör ner kryddor och vatten. Låt koka upp.

2. Vispa ägg och farinsocker i en skål. Rör ner smör- och kryddblandningen. Sikta ner vetemjöl och bikarbonat. Blanda ner gräddfil och lingonsylt.

3. Häll upp smeten i en smord och bröad avlång 1 1/2-litersform. Grädda kakan i nedre delen av ugnen ca 15 min. Vänd upp kakan och låt svalna.

4. Lingonglass: Vispa socker och äggulor i en kastrull. Låt smeten sjuda till en kräm på låg värme. Dra bort från plattan och fortsätt vispa tills smeten svalnat. Rör ner lingonsylten.

5. Vispa grädden och vänd ner den. Klä en 1 1/2-litersform med plastfolie och häll i smeten. Låt stå i frysen minst 5 timmar.

6. Vid servering: Sätt ugnen på 250°. Lägg pepparkaksbotten på glassen och vänd upp med botten ner på ett ugnssäkert fat. Ta bort plasten.

7. Vispa upp äggvitan och vispa efter hand ner florsockret och fortsätt vispa till en styv maräng. Täck glassen med marängen och ställ in den mitt i ugnen ca 5 min tills den fått färg. Passa noga.



Foto: Ulrika Pousette

## Ris à la Toscana

### Ingredienser 6 personer

---

1 dl	grötris
2 dl	vatten
2,5 dl	mjök
1 krm	salt
1 dl	vispgrädde
3 msk	strösocker
1 msk	basilika, finstrimlad
<b>garnering</b>	
50 g	pinjenötter, rostade

### Tillagning

---

Ny och spännande smak på ris à la Malta - med citron, basilika och pinjenötter.

1. Koka riset sakta ca 8 min i vattnet. Häll på mjök och salt och fortsätt koka på svag värme utan lock ca 20 min, tills riskornen är mjuka. Låt kallna.
2. Skölj citronen i ljummet vatten. Finriv det yttersta skalet och pressa ut saften.
3. Lättvispa grädden och blanda med ris, citronsajt och -skal, socker och basilika. Strö över pinjenötterna och servera.



Foto: Ann-Charlotte Färgerlind

## Vinterfrukter med zabaione

### Ingredienser 4 - 6 personer

1 st	granatäpple
0,5 st	ananas
1 st	stjärnfrukt
2 st	apelsiner
1 st	klementin

### Zabaione:

5 st	äggulor
5 msk	socker
0,5 dl	rom
1 tsk	kardemumma

### Tillagning

Frukt är alltid uppskattat som dessert. Juletid brukar man hitta många goda exotiska frukter i kyldisken. Zabaione är en italiensk äggkräm som är ganska söt men inte fet. Den går med fördel att smaksätta med portvin eller likör och julkryddor.

Beräkna cirka 100 g blandad frukt per person

1. Dela granatäpplet och ta ur fruktköttet. Skär bort skal och stock på ananasen och skär den i bitar. Skala apelsinen, klyfta den och skär klyftorna i bitar. Skiva stjärnfrukten.
2. Fördela frukten i skålar. Pressa över klementinsaft.
3. Zabaione. Vispa äggulor och socker pösigt i en rostfri bunke.
4. Värm blandningen i bunken i ett vattenbad samtidigt som du vispar den pösigt och ljus. Tillsätt romen lite åt gången. Krydda med kardemumma. Häll zabaionen över frukten och servera genast.



Foto: Ann-Charlotte Fägerlind

## Mousse à la Malta med havtornssylt

### Ingredienser 4 - 6 personer

500 g	kall risgrynsgröt
2 st	gelatinblad
2 st	äggvitor
0,5 dl	socker
1,5 dl	grädde
1 tsk	vaniljsocker

### Havtornssylt

225 g	havtorn, fryst
1 dl	syltsocker med pektin
	saften från en pressad apelsin
	saften från en pressad klementin
1 krm	kanel

### Tillagning

Ris à la Malta hör den svenska julen till. Gör den som en elegant mousse, då slinker den lättare ner efter en juldagsmiddag. Sylten med havtorn och kanel ska vara lite rinnig för att passa till desserter. Vill man ha den tjockare kan man tillsätta mer syltsocker vid kokningen.

1. Blötlägg gelatinet.
2. Vispa äggvitan och socker till en smidig maräng. Vispa grädden med vaniljsocker.
3. Krama ur gelatinet och låt smälta på svag värme tillsammans med 1/4 av risgrynsgröten. Blanda noggrant ner gelatinblandningen i resten av gröten.
4. Vänd ner grädden och avslutningsvis marängen till en luftig mousse.
5. Fyll i portionsglas och ställ svalt. Servera med en klick havtornssylt.



Foto: Ove Lindfors

## Glasspepparkakssandwich

### Ingredienser 14 st

---

1 paket belgiska pepparkakor med mandel  
0,5 l vaniljglass  
1 dl hjortronsylt

### Tillagning

---

Julens glassbakelse gör du enkelt själv med pepparkakor, glass och hjortronsylt.

1 Mjukrör glassen tillsammans med sylten.

2 Bred ut glassen på hälften av kakorna, lägg på resterande som lock. Förvara i frysen fram till servering.