

Opskrifter på lækre julegodter



Nestlé

Good Food, Good Life

Lakridsmacarons med karamelfyld

Opskriften passer til ca. 10 macarons



Du har brug for

Til dejen:

80 g flormelis
40 g mandler (eller mandelmel)
2 tsk lakridspulver
1 æggehvide
25 g sukker

Til fyldet:

1 dåse Nestlé sødet kondenseret mælk
100 g smør
100 g brun farin

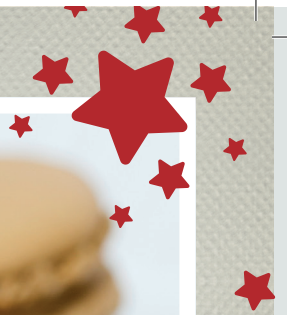
Fremgangsmåde

Smut mandlerne og blend dem til fint mandelmel. Bland mandelmel, flormelis og lakrids sammen og sæt det til side. Hæld æggehvide og sukker i en separat skål og pisk indtil massen danner bløde toppe. Sigt mandelblandingen ned i den stive æggehvide, og bland det sammen ved at presse dejen mod siderne af skålen med en dejskraber. Fortsæt med dette til dejen flyder sammen på 20 sekunder. Kom forsigtigt dejen i en sprøjtepose og sprøjt små, lige store runde cirkler ud på bagepapir på en bageplade. Bank bagepladen i bordet så eventuelle luftbobler i overfladen brister. Lad de ubagte macaronbunde tørre ved stuetemperatur i ca. 30 minutter til overfladen har sat sig. Efter tørringen bages macaronbundene i en forvarmet ovn ved 150 grader i 12-13 minutter, hvorefter de stilles til afkøling.

Smelt smør og brun farin i en gryde. Herefter tilsættes Nestlé sødet kondenseret mælk. Rør under opvarmning til der opnås en samlet karamelmasse. Afkøl herefter i ca. 5 minutter.

Når bundene og karamelfyldet er afkølet, sprøjtes karamelfyldet på halvdelen af bundene med undersiden opad, hvorefter de sættes sammen med de resterende bunde. Opbevar dem i en lufttæt beholder i køleskabet, og tag dem ud af denne, så de får 15 minutter ved stuetemperatur, før de spises.

Tip! Lakridspulveret kan med fordel udskiftes med kakaopulver, for de der ikke kan lide lakrids.



Julesmåkager med karamelfyld

Opskriften passer til ca. 20-30 stk. julesmåkager



Du har brug for

Til dejen:

100 g sukker
120 g smør
150 g mel
1 æggeblomme
1 æggehvite
1/2 spsk stødt kanel
1 spsk sukker
25 g hakkede mandler

Til fyldet:

1 dåse Nestlé sødet kondenseret mælk
100 g smør
100 g brun farin

Fremgangsmåde

Smuldr mel og koldt smør til små klumper. Tilsæt sukker og æggeblomme og ælt det nænsomt sammen til en homogen dej (småkagerne bliver seje, hvis dejen æltes for meget). Rul dejen til en pølse med en diameter på ca. 4,5 cm. Pak dejen ind i husholdningsfilm og læg den i fryseren i mindst 1 time, eller i køleskabet i mindst 2 timer. Når dejen er blevet helt nedkølet og hård, skæres den i tynde skiver og lægges på en bageplade med bagepapir. Pensl skiverne med æggehvite. Bland sukker, kanel og mandler og drys det på midten af skiverne. Bag kagerne i en forvarmet ovn ved 200 grader i ca. 5 minutter til de er let lysebrune og stil dem til afkøling.

Smelt smør og brun farin i en gryde. Herefter tilsættes Nestlé sødet kondenseret mælk. Rør under opvarmning til der opnås en samlet karamelmasse. Afkøl herefter i ca. 5 minutter.

Når småkagerne og karamelfyldet er afkølet, sprøjtes karamelfyldet på halvdelen af kagerne med undersiden opad, hvorefter disse sættes sammen med de resterende småkager. Opbevar kagerne i en lufttæt beholder i køleskabet, og tag dem ud af denne, så de får 15 minutter ved stuetemperatur, før de spises.



Karamelglacerede æbler

Opskriften passer til ca. 6 æbler



Du har brug for

Til dejen:

6 æbler
6 træpinde
100 g hakkede hasselnødder

Til karamelmassen:

1 dåse Nestlé sødet kondenseret mælk
160 g sukker
100 g smør
2 spsk flydende honning

Fremgangsmåde

Vask, tør og stik en pind i hvert æble. Hæld de hakkede hasselnødder op i en skål.

Smelt Nestlé sødet kondenseret mælk, sukker, smør og honning langsomt sammen i en gryde over svag varme, indtil sukkeret er opløst. Det er vigtigt, at der røres konstant, så massen ikke brænder på. Skru derefter op for varmen og rør konstant i ca. 15 minutter, indtil karamelmassen har fået en mørkere farve. Karamelmassen er færdigkogt, når den har en temperatur på 125-130 grader, hvilket kan justeres såfremt der ønskes en blødere eller hårdere karamel. Her anvendes et sukkertermometer eller et almindeligt stegetermometer, som kan måle høje temperaturer. Haves dette ikke, kan karamelprøven foretages ved at komme lidt af karamelmassen i koldt vand - kan den afkølede karamel trilles til en kugle, er karamellen færdig.

Tag gryden fra varmen, og overtræk hvert æble med den varme karamelmasse med en suppeske, mens æblet holdes over gryden. Hvert æble rulles derefter i skålen med de hakkede hasselnødder og sættes til afkøling med pinden opad på en bageplade med bagepapir. Sæt bagepladen i køleskabet i mindst 4 timer til karamellen er størknet.

Tip! Hvis karamelmassen når at blive for kold, før alle æblerne er dyppet, kan karamelmassen med fordel genopvarmes ved svag varme.



Chokoladekarameller med mint

Opskriften passer til ca. 50 karameller



Du har brug for

Til karamelmassen:

1 dåse Nestlé sødet kondenseret mælk
160 g sukker
100 g smør
2 spsk flydende honning
2 spsk kakaopulver

Til fyldet:

1 æske After Eight

Fremgangsmåde

Skær After Eight chokoladerne i små stykker uden at hakke dem.

Smelt Nestlé sødet kondenseret mælk, sukker, smør og honning langsomt sammen i en gryde over svag varme, indtil sukkeret er opløst. Det er vigtigt, at der røres konstant, så massen ikke brænder på. Skru derefter op for varmen og rør konstant i ca. 15 minutter, indtil karamelmassen har fået en mørkere farve. Karamelmassen er færdigkogt, når den har en temperatur på 125-130 grader, hvilket kan justeres såfremt der ønskes en blødere eller hårdere karamel. Her anvendes et sukkertermometer eller et almindeligt stegetermometer, som kan måle høje temperaturer. Haves dette ikke, kan karamelprøven foretages ved at komme lidt af karamelmassen i koldt vand - kan den afkølede karamel trilles til en kugle, er karamellen færdig.

Tag gryden fra varmen og rør hurtigt kakaopulveret grundigt ind i massen for at undgå klumper. Hæld massen ned i en firkantet form (ca. 20x20 cm) foret med bagepapir og strø After Eight fyldet ud over den. Tryk let på stykkerne så de sidder fast i karamellen og sæt formen i køleskabet i mindst 4 timer.

Løft derefter bagepapiret med den størknede karamel op af formen og skær karamellen ud i små firkanter. Opbevar karamellerne i en lufttæt beholder i køleskabet og tag dem ud af beholderen, så de får 30 minutter ved stuetemperatur, før de spises.



Chokoladekugler

Opskriften passer til ca. 30 chokoladekugler



Du har brug for

1 dåse Nestlé sødet kondenseret mælk
80 g mørk chokolade (70%)
1 spsk kakaopulver
1 appelsin
75 g kakaonibs, blendet lidt finere



Fremgangsmåde

Hæld Nestlé sødet kondenseret mælk i en gryde. Hak chokoladen og kom den ned til den kondenserede mælk sammen med kakaopulver og fintrevet skal af en halv appelsin. Varm blandingen op under omrøring ved middelvarme i ca. 12 minutter, til bunden af gryden kan ses, når man rører i blandingen. Hæld blandingen i en form foret med bagepapir og køl den ned.

Lad den hvile på køl i mindst en time. Tril kuglerne og vend dem i kakaonibs. Opbevar dem på køl, til de skal spises.

Tip! Kakaonibs fås i helsekostbutikker. Som alternativ til kakaonibs kan der anvendes hakket mørk chokolade.





Kiksekage med hindbær

Opskriften passer til 6-8 personer



Du har brug for

- 1 vaniljestang
- 300 g mørk chokolade (min. 60%)
- 1 dåse Nestlé sødet kondenseret mælk
- 30 g smør
- ca. 25 firkantede vaniljekiks
- 1 spsk. frysetørrede hindbær

Fremgangsmåde

Flæk vaniljestangen, og skrab kornene ud. Kom grofthakket chokolade, Nestlé sødet kondenseret mælk, smør, vaniljekorn og den tomme vaniljestang i en gryde. Lad blandingen smelte over svag varme og rør jævnlgt, så det ikke brænder på. Rør blandingen til en ensartet masse, og tag gryden af varmen. Fisk den tomme vaniljestang op. Beklæd en aflang rugbrødsform (ca. 1 liter) med husholdningsfilm. Drys med frysetørrede hindbær. Kom et tyndt lag af chokoladeblandingen i bunden, læg ét lag kiks. Fortsæt, til chokolade og kiks er brugt. Slut af med chokolade.

Dæk kiksekagen til, og sæt den i køleskabet i min. 4 timer og evt. til næste dag. Tag kagen ud af køleskabet 15 min. før servering. Så bliver skiverne flottest.

Tip! Du kan drysse kakaonibs sammen med frysetørrede hindbær. Kakaonibs kan købes i helsekostforretninger.





Karameltærte med ristede hasselnødder

Opskriften passer til 8 – 10 personer



Du har brug for

Til bunden:

180 g hvedemel
100 g lys rørsukker
½ tsk bagepulver
100 g smør

Til fyldet:

175 g hasselnødder
1 dåse Nestlé sødet kondenseret mælk
50 g mørk muscovadosukker (eller mørk farin)
2 spsk ahornsirup
2 spsk whisky
1 tsk vanilleekstrakt

Fremgangsmåde

Varm ovnen op til 150 grader. Smør et tærtefad. Bland mel, rørsukker og bagepulver og tilsæt smeltet smør og rør sammen. Dejen skal være smuldrende. Pres dejen i tærtefadet. Bland Nestlé sødet kondenseret mælk med muscovadosukker, ahornsirup, whisky og vanille. Hæld blandingen i tærteformen og drys de hele hasselnødder i. Bages i ovnen i 60 minutter.

Tip! Du kan anvende mandler eller pecannødder i stedet for hasselnødder.





Brownie med karamel

Opskriften passer til ca. 6-8 personer



Du har brug for

- 100 g smør
- 100 g mørk chokolade
- 2 æg
- 2 dl sukker
- 1 dl mel
- 1 dl kakao
- 1 knivspids salt
- 1/2 tsk. bagepulver
- 2 dl Nestlé sødet kondenseret mælk
- 100 g lys chokolade



Fremgangsmåde

Smelt smør og mørk chokolade over et vandbad. Pisk sukker og æg let og luftigt. Vend chokoladeblandingen i æggesnapsen. Sigt mel, kakao og salt i. Hæld dejen i en form foret med bagepapir. Hak den lyse chokolade og drys den ud over dejen. Hæld Nestlé sødet kondenseret mælk ud over kagen (lav små fordybninger med en ske, så den sødede kondenserede mælk siver lidt ned i dejen).

Bag kagen ved 170 grader i ca. 40 min. Hold øje med kagen de sidste minutter, så det karamelliserede lag ikke får for meget. Servér efter et par timer eller lad den køle af natten over. Skær ud i små firkanter.