

*Julbak
Deluxe*



FRIDA SKATTBERG

*Julbak
Ideluxe*

FOTO HELÉN PE

BONNIER FAKTA



Innehåll

FÖRORD 6

SÅ LYCKAS DU MED DITT JULBAK 11

JULBAK DELUXE 15

GLUTENFRITT, VEGANSKT OCH HÅLLBART 118

REGISTER 126

TACK 128



Förord

6

”Tänk att det är samma visa varje år”, sa min mamma Ewa när hela familjen stod vid spisen och åt upp den nygjorda pepparkaksdegen som var ämnad för stundande pepparkaksbak. ”Ja, tänk att jag får göra två degar inför varje jul”, mumlade hon vidare med ett leende på läpparna. Min mammas pepparkaksdeg är så god att den är helt omöjlig att inte äta av när den är nygjord och fortfarande lite ljummen. Den degen är också huvudperson i mitt alla första julbaksminne. Pappa, mamma, storebror och jag – ja, det var vi fyra som alla var lika skyldiga till att pepparkaksdegen försvann i ett nafs. Att vi alla sedan hade ont i magen efteråt pratades det inte om så värst mycket, för det var ju värt att ha lite ont när en hade fått mumsa på pepparkaksdeg en hel kväll med familjen.

Jag gillar att tänka tillbaka på just detta minne, det ligger mig så varmt om hjärtat. Det är ett minne som jag plockar fram inför varje jul när jag själv står och rör ihop en pepparkaksdeg efter mammas recept. Och min första tanke när jag låg

i startgroparna till att göra min första bakbok var också att om jag någon gång får göra en julbok så ska mammas pepparkaksdeg finnas med. Och nu sitter jag här och skriver på min tredje bok, *Julbak deluxe*, tredje boken i deluxe-serien efter *Kladdkakor deluxe* och *Baka i långpanna deluxe*. I denna bok har jag samlat alla mina favoritrecept när det kommer till julbak. Jag har plockat fram gamla klassiker som fått sig en ny kostym blandat med nya recept som jag har experimenterat fram unikt för denna bok, till exempel pepparkakstårta med hallon, biskvier med kola och salt mandel, kladdkaka med rocky road-fudge och caramallows. Det och mycket mer finns i denna bok, som jag hoppas ska inspirera er till massa härligt julbak. Vem vet, kanske finner du nya favoriter inför ditt årliga julfirande i denna bakbok?

Jag önskar dig många fina stunder i köket och julstöket!

God jul,
Frida









Så lyckas du med ditt julbak

SAFFRAN

För att få ut så mycket av saffranssmaken som möjligt så följer mina tre bästa tips här:

Sprit Låt saffran dra i sprit, t.ex. ren vodka eller konjak. Blanda 1 gram saffran med fyra matskedar sprit och två teskedar strösocker i en liten burk. Förslut med lock och låt stå i minst ett dygn innan du bakar med blandningen. Använd sedan 2 matskedar av denna blandning för ett recept som anger ½ gram saffran.

Mortla Mortla saffran tillsammans med strösocker. Använd 1 tesked strösocker per ½ gram saffran. Tillsätt sedan som vanligt i smeten eller degen.

Värme Hetta upp saffran! Få ur maximalt med smak genom att hetta upp saffran tillsammans med exempelvis smält smör, degvätska eller ett par teskedar vatten.

KOLA OCH KNÄCK

Att röra sparsamt och försiktigt är viktigt vid kokning av kola och knäck. Om smeten arbetas för mycket så kristalliseras sockret, vilket i sin tur gör att kolan eller knäcken blir grynig och tråkig. Rör försiktigt när du kokar ditt godis. Du kan också tillsätta 2 msk glykossirap för att vara på den säkra sidan, glykos brukar nämligen inte alls kristallisera sig. Använd en termometer och koka till rätt temperatur:

122 grader: Lite för mjuk vilket gör att den inte kommer att hålla formen.

125 grader: Perfekt för seg kola med mjuk yta.

128–130 grader: Segare kola med hård yta.

132–145 grader: Hård kola med lite seghet i mitten.

150–160 grader: Här blir det karamellfest! Kolan blir lika knaprig som en karamell.

KULPROVET

Kulprovet är ett sätt att kontrollera om din knäck eller kola har kokat tillräckligt, utan att behöva använda en termometer. Ta en rågad tesked kolasmets ur kastrullen och droppa sedan ner den i ett glas med kallt vatten. Låt smeten svalna i vattnet i någon sekund och plocka sedan upp den med fingrarna. Går den nu att rulla till en kula som håller formen så är den klar. Önskar du en hårdare kula så kokar du lite längre och provar sedan igen, byt vattnet mellan gångerna så att det är riktigt kallt. När den färdiga kolan har stelnat får den samma hårdhet som testkulan får när den har svalnat i vattnet.

PEPPARKAKSDEGEN

Att låta pepparkaksdegen vila är avgörande för pepparkaksbaket, både vad gäller smak och konsistens. Mjölet måste få tid att svälla och kryddorna behöver gott om tid för att smakerna ska gifta sig

ordentligt. Degen håller dessutom i flera veckor i kylskåp!

RUMSVARMA INGREDIENSER

Låt samtliga ingredienser stå framme på köksbänken i en timme eller två innan du sätter igång med baket. När ingredienserna håller samma rumsvarma temperatur så blandas de bättre med varandra vilket ger smidigare deg, saftigare bullar och fluffigare kakor.

NYMALDA KRYDDOR

Köp hela kryddor och mal dem i en kryddkvarn eller mortel. På så vis får du ut mer smak än om du använder färdigmalda kryddor. En elektrisk kaffekvarn funkar också utmärkt om du ska mala mycket kryddor på en gång, till exempel till en hemgjord pepparkakskrydda. Och en nypa salt i smeten eller degen förhöjer smakerna på dina tillsatta kryddor vilket ger en godare kaka.





A photograph of a winter forest scene. The ground is covered in a thick layer of snow. Several trees are visible, including a prominent dark brown tree trunk in the center. The branches of the trees are heavily laden with snow, and some evergreen trees are visible in the background. The overall atmosphere is serene and cold.

*Julbak
Ideluxe*



De gröna askarna med chokladbitar som är fyllda med krämig mintfyllning brukar finnas på de allra flesta julbord. Och istället för att bara låta dem stå där på dessertbordet så rekommenderar jag varmt att baka dessa chokladkakor med After eight. De är enkla att baka och alldeles ljuvligt goda.

After eight-snittar

45 STYCKEN

150 g rumsvarmt smör

3 ¾ dl vetemjöl

1 ½ dl strösocker

3 msk kakao

3 msk ljus sirap

1 ½ tsk vaniljsocker

1 ½ tsk bakpulver

20 After eight-plattor

1. Sätt ugnen på 175 grader och klä en plåt med bakplåtspapper. Dela After eight-plattorna i tre delar.

2. Nyp ihop alla ingredienser utom After eight till en smidig deg. Om degen smular är det bara att tillsätta lite mer sirap och knåda vidare. Den kommer att gå ihop, även om det ibland kan ta en stund.

3. Dela degen i tre delar och rulla varje del till en längd lika lång som plåten. Lägg dem på plåten med jämna mellanrum.

4. Tryck ner After eight-bitarna två och två på en lång rad i mitten av varje deglängd.

5. Grädda kakorna mitt i ugnen i 10–11 minuter. Ta ut och låt stelna en aning innan du skär dem i snittar.

Klassisk kexchoklad i all ära, men har ni provat att göra egen? Det blir ungefär hundra gånger så gott som den köpta varianten. Enkelt att göra är det och hela familjen kan vara med i köket. Jag har smaksatt mina med lite pepparkakskrydda för att maxa julkänslan. Kanske julens godaste godis!

Hemgjord kexchoklad

18

15 STYCKEN

KEXCHOKLAD

15 smörgåsrån

150 g nougat

150 g mjölkchoklad

**1 tsk pepparkakskrydda
(se s. 24)**

GARNERING

125 g mjölkchoklad

125 g mörk choklad

1 tsk neutral kokosolja

1. Börja med att dela smörgåsrånen i tre jämnstora delar så att du får 45 bitar totalt. Lägg 15 bitar på ett bakplåtspapper.

2. Smält ihop nougat och 150 g mjölkchoklad över ett vattenbad på låg värme. Tillsätt sedan pepparkakskryddan och rör ihop.

3. Bred ut en rågad tesked nougatchoklad på varje smörgåsrån och lägg sedan en bit smörgåsrån ovanpå. Upprepa en gång till och ställ in i kylan för att stelna i 20 minuter. Smält ihop mjölkchoklad och mörk choklad med kokosolja till garneringen under tiden.

4. Ta ut kexchokladen och doppa dem i den smälta chokladen. Lägg tillbaka på bakplåtspappret och ställ sedan in i kylan i ytterligare 30 minuter för att stelna.



Fyra ingredienser och knappt en halvtimme är allt du behöver för att göra dessa supergoda godisbollar. Och julgodis som är enkelt att svänga ihop och samtidigt så gott att klockorna stannar, ja sådana godisrecept kan vi inte få för många av. Dessa godisbollar kan varieras med olika sorters kakor, choklad och topping. Jag gillar dem allra bäst som jag har gjort dem här!

Oreotryffel

MED VIT CHOKLAD OCH POLKA

20

30 STYCKEN

OREOTRYFFEL

2 paket oreokakor, à 154 g

**200 g färskost,
t.ex. philadelphiaost**

GARNERING

**250 g vit choklad
50 g polkagriskarameller**

- 1.** Mixa kakorna med kräm och allt till ett smul i en matberedare. Tillsätt färskosten och mixa till en krämig smet.
- 2.** Rulla smeten till 30 jämnstora bollar och lägg dem på en bricka med bakplåtspapper. Ställ in dem i frysen i 15 minuter.
- 3.** Smält chokladen på låg värme över ett vattenbad. Rör om tills all choklad smält och ta sedan av från värmen.
- 4.** Doppa oreobollarna i chokladen med hjälp av en gaffel. Lägg dem på ett bakplåtspapper och låt stelna en aning.
- 5.** Krossa polkagriskaramellerna och strö dem sedan över dina kabbollar. Låt stelna helt före servering.





Denna tryffel är enkel att svänga ihop och rolig att använda på olika vis. Antingen som i detta recept, som tryfflar rullade i kakao eller topping på en kladdkaka, som en dipp (smält då snabbt i mikron) eller som en liten gömma i chokladbollar.

After eight-tryffel

22

CIRKA 30 STYCKEN

AFTER EIGHT-TRYFFEL

1 ½ dl vispgrädde

260 g mörk choklad

12 After eight-plattor

35 g smör

GARNERING

1 dl kakao

1. Hetta upp vispgrädden på medelhög värme i en kastrull. Värm tills du ser första bubblan och ta sedan av från värmen.

2. Rör ner hackad mörk choklad, After eight och smör. Rör tills allt har smält och blivit en slät smet. Håll smeten i en form och ställ i kylskåpet för att stelna i minst 2 timmar.

3. Ta ut och rulla smeten till bollar som du sedan rullar i kakao.

