

Messmörstryffel med salta mandlar, krispig tranbärsgranola och geléhallon som faktiskt smakar hallon. De finaste klapparna att både ge och få är så klart hemlagade och alldeles, alldeles underbara.

AV SARA AASUM HULTBERG FOTO SUSANNA BLÅVARG

Goda gåvor



DET ÄR RINNET
man vill åt. Hemgjord
nutella smakar som
inget annat.



TRYFFEL I PRESENT
Tryffelsmeten med messmör hålls upp
i en form och toppas med mandel. Varför inte ge
bort hela formen med snöre om?

GODA GÅVOR

”Tryffel med stjärnanis och vanilj passar fint till kaffet eller att ge bort som present på glöggfesten”



TRYFFELLYCKA
Chokladtryffeln görs här med stjärnanis men även kardemumma och kanel passar fint att smaksätta choklad med.



Granola med kakaoböner

En granola kan varieras i det oändliga! De krossade kakaobönorna i just denna variant ger en rustik känsla som passar bra i juletider.

6 dl dinkelflingor
1 1/2 dl hel mandel
1/2 dl linfrö
1 dl solroskärnor
2 dl riven kokos
1 dl honung
1 1/2 dl vatten
1 dl krossade kakaoböner

2 dl torkade tranbär

1. Sätt på ugnen på 180 grader.

2. Blanda dinkelflingor, mandel, linfrö, solroskärnor och kokos i en bunke. Rör ihop honung och vatten vid sidan av och vänd ner det i bunken med de torra ingredienserna.

3. Bred ut blandningen på en plåt med bakplåtspapper och rosta den i ugnen i cirka 20 minuter tills den fått fin färg. Rör om med jämna mellanrum.

4. Ta ut, låt svalna och rör ner kakaoböner och tranbär.



GODA GÅVOR

”Hemgjorda geléhallon är enklare än man tror att göra, och den som väl smakat får svårt att köpa färdiga sedan”

GELÉHALLON
som faktiskt smakar
hallon blir en fantastiskt
lyxig julklapp.

I TOMTENS VERKSTAD
görs syndigt goda kolar med
lime och lakritsgranulat.



MUDSLIDE COOKIES
är härligt sega och toppas med flingsalt som ger den där perfekta smakbrytningen.



CHOKLADMIX med kardemumma lovar gott inför vinterns utflykter med varm choklad.

GODA GÄVOR

”Varm choklad-mix med kardemumma är lika enkel att göra som härlig att få”

Nutella

Denna ljuvliga chokladkräm passar perfekt som topping på glassen, eller varför inte till en croissant?

5 dl lättrostade hasselnötter utan skal

2 1/2 dl florsocker

1 1/2 dl kakao

En nypa salt

1/2 vaniljstång

1. Mixa hasselnötterna i en hushållsmixer tills de blir en helt slät massa och börjar olja sig en aning.
2. Tillsätt florsocker, kakao, salt och frön från vaniljstången och mixa igen till en helt homogen massa. Håll upp i en fin glasburk.

Messmörstryffel med mandel

Kolasmaken som kommer från messmörret passar ypperligt ihop med torrostade mandlar. En väldigt trevlig present att ge bort som den är i formen!

5 msk vatten

2 1/2 tsk salt

2 dl hel mandel

300 g mörk choklad, cirka 60 %

1 1/2 dl grädde

150 g messmör

30 g smör

1. Sätt ugnen på 180 grader.
2. Blanda vatten och salt i en kastrull och låt koka upp på full värme, tillsätt mandlarna och rör om tills allt vattnet dunstat och mandlarna är vita av saltet. Håll ut dem på bakplåtspapper och låt svalna.
3. Hacka den mörka chokladen fint och lägg den i en bunke.
4. Koka upp grädde tillsammans med messmör och slå det över chokladen.
5. Tillsätt smöret i mindre bitar och rör tills tryffeln känns jämn. Hacka mandeln grovt.
6. Lägg bakplåtspapper i botten på en form, cirka 20x25 cm, och håll i tryffelsmeten. Bred ut massan till ett jämnt lager och strö sedan ut mandlarna ovanpå. Låt stelna och skär tryffeln i fina bitar eller ge bort formen som den är.

Tryfflar med stjärnanis

Tryfflar som bara smälter i munnen, med smak av stjärnanis och vanilj, vem skulle inte bli överlycklig för det?

Cirka 20 tryfflar

200 g mjölkchoklad

75 g mörk choklad

1/2 vaniljstång

1 1/2 dl grädde

3 tsk glykos

3 stjärnanis

40 g smör

Kakao eller rostat mandelmjöl

1. Hacka chokladen fint och lägg hacket i en bunke. Dela och skrapa ur vaniljfröna ur vaniljstången.
2. Koka upp grädde med glykos, stjärnanis och vanilj. Dra kastrullen från spisen och låt dra i cirka 15 minuter tills kryddorna gett god smak.
3. Koka upp blandningen igen och sila av kryddorna. Häll vätskan över chokladen och rör tills chokladen är helt smält. Rör i smöret, låt det smälta ner och allt blandas till en jämn massa.
4. Låt massan stelna i kylan i minst 3 timmar. Rulla kulor som sedan rullas i kakao eller rostat mandelmjöl.

Hemgjorda geléhallon

Geléhallon som är hemgjorda och som faktiskt smakar riktiga hallon är en fantastisk present! Hallonpuré får du genom att mixa hallon och passera dem genom en sil. Silikonformar som liknar geléhallon finns i välsorterade köksbutiker.

Cirka 40 lite större geléhallon

2 3/4 dl socker

2/3 dl vatten

3/4 dl glykos

21 g gelatin (ca 7 st gelatinblad)

110 g hallonpuré

5 g citronsyra

Strösocker att rulla i

1. Börja med att blanda socker, vatten och glykos i en kastrull. Låt koka till 150 grader.
2. Blötlägg gelatinbladen.
3. Håll sedan hallonpuré och citronsyra i kastrullen och låt koka till 125 grader.
4. Krama ur gelatinbladen och tillsätt dem också. Var försiktig, massan är väldigt varm.
5. Portionera sedan ut massan i silikonformar som ser ut som hallon. Låt det hela sätta sig i minst ett dygn, tryck sedan ut hallonen och rulla dem i strösocker.

Lakritskola med lime

Jättegoda kolastänger med lime och lakrits som bryter av mot den söta kolasmaken.

14 stora kolar

2 dl grädde

100 g smör

3 dl socker

1 dl glykos

Skal och saft av 1 lime

1 msk lakritsgranulat

TOPPING:

Lakritsgranulat att strö över

1. Värm upp grädde och smör i en kastrull, stäng av plattan när smöret smält helt.
2. På samma gång smältes sockret tillsammans med glykosen på medeltemperatur tills det blivit 180 grader. Då har det en lite mörkare gyllenbrun färg.
3. Slå då på gräddblandningen i 3 omgångar men var försiktig då blandningen är väldigt varm! Tillsätt sedan lime och lakritsgranulat och låt koka till 125 grader, eller gör ett kulprov.
4. Håll upp massan i en form (cirka 20x20 cm) klädd med bakplåtspapper och strö på lite extra lakritsgranulat. Låt stelna över ett dygn i rumstemperatur. Skär sedan kolan i fina bitar och slå in dem i smörpapper.

Mudslide cookies

Härligt sega chokladcookies med mycket chokladsmak som får ett extra lyft med havssalt på toppen.

Cirka 20 kakor

40 g osaltat smör, rumstempererat

1 1/2 dl socker

2 ägg

250 g mörk choklad

45 g majsstärkelse

1/2 tsk salt

1 tsk bakpulver

80 g pecannötter

120 g mjölkchokladpellets

Flingsalt

1. Sätt ugnen på 180 grader. Vispa upp rumstempererat smör med socker tills det blir fluffigt. Vispa i äggen ett i taget.
2. Smält den mörka chokladen och låt den svalna något. Vänd ner majsstärkelse tillsammans med salt och bakpulver i smörvispet.
3. Rör sedan i den mörka chokladen tills smeten blandats ordentligt. Vänd ner nötter och chokladpellets.
4. Skopa upp klickar av smeten med en glasskopa på en bakpappersklädd plåt, strö på lite havssalt och grädda kakorna i cirka 11 minuter.

Varm choklad-mix

Chokladmix med kardemumma är en present som är superenkel att göra själv men också mycket uppskattad att få!

400 g mjölkchoklad

1 1/2 dl socker

1 dl kakao

En nypa salt

1 tsk grovmalen kardemumma

1. Mixa alla ingredienser i en mixer tills det smulat sig. Det behöver inte vara helt fint.
2. Håll upp på en fin burk. 3 msk av chokladmixen blandas sedan med 2 dl varm mjölk till chokladdryck.

GODS & GÅRDAR Galan

Sonja Aldén
uppträder.



Luxiga snittar och mousserande vin serveras under kvällen.

Peder Lamm är galans konfererand.



Meét Gods & Gårdars chefredaktör Estelle Ejdaholm.

GALAKVÄLL MED ANTIKT

21 november är det premiär för Gods & Gårdargalan och Årets Herrgård skall koras! Njut av en kväll med Sonja Aldén och Peder Lamm på scenen. Konst- och antikmässan Grand Antiques på Nordiska museet i Stockholm håller öppet enbart för oss och alla antikexperterna finns på plats. Som gäst bjuds du på en fantastisk kväll med antikviteter, lyx, prisutdelningar och underhållning av högsta klass!

PLATS: Nordiska museet i Stockholm

TIDPUNKT: 21 november kl 18.00 – 21.00

PRIS: 950 kr

Alla våra gäster får en generös goodiebag!



Gods & Gårdar är ett exklusivt livsstilsmagasin om herrgårdsliv, antikviteter, inredning och lyxig shopping.

BESTÄLL DINA BILJETTER PÅ

www.godsoggardar.se/Inbjudan

Hela programmet och mer information hittar du på www.godsoggardar.se

Om du inte har möjlighet att anmäla dig och betala via internet kan du kontakta kundtjänst, tel 08-58836563.

Onrefors



CLIVE CHRISTIAN

ICA



BERT VAN HOFFER

LIONHEART

