



Pernilla Kamras "tårtdesigner" och ägare till ateljé Tårtan, är ny krönikör hos oss. Hon skriver om goda desserter med lite nyttigare touch. Vanligtvis är Pernilla expert på att baka mycket ovanliga tårtor...

Pernillas

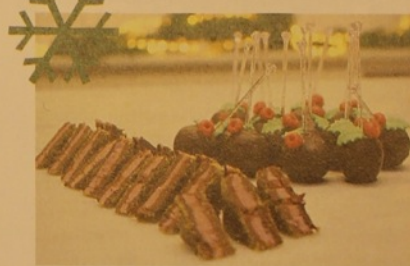
Mumsiga helgkonfekt

Äntligen! Knyt på er förklädet, tänd levande ljus, en knastrande brasa, samlar alla i köket för nu är det dags att pyssla inför alla stundande helger.

Tranbär är surt och strävt, och ett bär fyllt med nyttigheter. Tjinuskisås och frysta tranbär är en dessert min finska gudmor ofta bjöd på. Kolasåsen var varm och stelnade på de frysta bären, jag minns hur det drog i käkarna när det sura och söta möttes. Ljuvligt!

Mandelmassa och marsipan av bästa sort är något alla, stora som små, kan pyssla med. När mamma och jag stod

mitt emot varandra och gjorde ekollon i grön marsipan som vi sedan doppade i choklad var lyckan fullständig. Lite långtråkigt, men belöningen var stor. Jag gör fortfarande marsipanekollon men nu i olika färger och de är doppade i 70% tempererad choklad, nedstuckna i en bädd av socker. De blir så fina när man tar upp dem och de ser ut som ett litet gulligt ekollon hämtat direkt ur en tecknad film. Dessa och all min underbara handgjorda konfekt säljer jag varje år på Tårtan då jag under några dagar i december. Här kommer några härliga pysselrecept.



Jag önskar er många underbara stunder i köket tillsammans, gör som jag, bjud in grannarna eller vänninnorna till en mysig stund i köket. Lycka till – och tänk på vilka underbara presenter dessa godsaker är!

Tre Tranbärs Tryfflar i en form

Lite nyttigare och surare, gluten fritt och nästan laktos fritt, kolla chokladen. Om det inte ska dra i käkarna är det bara att tillsätta lite mer honung. Men prova gärna det är en härligt uppfriskande smak som passar alla.

Tranbärsmos

200g frysta, ekologiskt odlade tranbär, kokade och mixade. Jag passerar inte utan behåller allt från bären, de blir en trevlig struktur på tryffeln och allt nyttigt är därför kvar.

Mörk tranbärstryffel

75g tranbärsmos, 15g eko-blomsterhonung, 120g 70% choklad

Ljus tranbärstryffel

65g tranbärsmos, 10g eko-blomsterhonung, 150g ljus choklad

Vit tranbärstryffel

50g tranbärsmos, 10g eko-blomsterhonung, 175g äkta vit choklad

Gör så här:

Väg upp de olika chokladsorterna i tre skålar. Koka upp rätt mängd tranbärsmos med honungen, håll över chokladen, rör till en slät massa. Upprepa. Klä en liten form 18x18cm med gladpack. Häll först den mörka i botten, in i kyl så den stelnar lite. Fortsätt med en vita, in i kyl, och till sist den ljusa. Täck med gladpack. Låt stelna i kyl över natten. Ta ut, skär i bitar, doppa i ett härligt kola smakande kokossocker. Tryfflarna går att frysa, de tinar snabbt.

Givetvis går det att göra tryffelkuler som rullas i socker eller kakao. Men jag tycker att kombinationen av de tre tryfflarna är spännande.

Pistage & Mandelkuler på pinne

Dessa kuler går givetvis att göras till en klassisk Mandellimpa men jag tycker att det blir lite roligare och annorlunda så här.

- 200g mandelmassa, köp bästa sorten, den som har högst procent äkta mandlar.
- 50g rostade hackade pistagenötter
- 16-20 stora gula chilenska russin eller välj dina favorit russin
- 1 msk rom
- ca 100g choklad 70 procent tempererad är att föredra, men kräver tid, planering och tålmod jag visar på www.ateljartetartan.com hur man gör. Men det går lika bra med en mörk blockchoklad som man bara smälter försiktigt i mikron. Dekorera med blad av marsipan eller lite hackade pistagenötter

Börja med att lägga ner russinen i rommen i en plastpåse, knyt till så att alla russin ligger kvar i romen, helst dagen innan. Arbeta in de hackade pistagenötterna i mandelmassan direkt på arbetsbänken, rulla till längder och skär i bitar. Gör en liten krater i varje och lägg ner romrussin. Vik ihop så att russinet hamnar i mitten, gör en kula. Smält chokladen doppa, eller rulla dem i händerna, ställ på ett bakplåtspapper. Dekorera; stick ner en liten pinne/tandpetare i varje. Låt stelna, ställ dem i en lufttät burk. Den förvaras sedan i svalen eller skafferiet men inte kylan. Det blir ca 16-20 styck.

Pernilla
Fler recept finns på
www.ateljartetartan.com.