

Pot du crème och 30 andra godsaker.

Tidningen Livets Goda har sammanställt en specialutgåva med 31 oemotståndliga recept. På 74 sidor hittar du inspiration i både fast och flytande form, recept som är enkla att bereda, eller mer tidskrävande - det finns något för alla. Ladda ner recepten som pdf och spara!

Ladda ner specialutgåvan i en högupplöst version

Lågupplöst version som passar bättre för mobil och läsplatta

Amarula Naked cake med chokladsörkräm och maltesers

1 tårta cirka 15 bitar

Gör så här

Ingredienser

Sockerkaka

250 g smör, rumtempererat
4 dl socker
4 ägg
4 dl vetemjöl
1 dl kakao
2 tsk bakpulver
1 dl Amarula Cream

Frosting

2 äggvitor
1 dl socker
1 msk glukos
50 g vatten
250 g smör
50 g mjölkchoklad

Tryffel

1 dl Amarula Cream
100 g mörk choklad

Dekor

3 dl Maltesers

Sockerkaka

Sätt ugnen på 175 grader. Vispa ägg och socker poröst, tillsätt äggen ett i taget medan du vispar. Blanda de torra ingredienserna och sikta i, vänd ner tillsammans med Amarula till en jämn smet. Fodra 3 st formar, cirka 20 cm i diameter och dela upp smeten. Baka i ugnen i cirka 30 minuter, känn med en sticka så den inte är kladdig i mitten.

Frosting

Vispa upp äggvitor lätt, koka en sockerlag på socker, glukos och vatten och koka till 121 grader. När sockerlagen är uppe i temperatur, håll den i en tunn stråle ner i äggvitan och vispa upp till en maräng. När marängen är sval, fortsätt att vispa i smöret lite i taget och vispa sedan upp ordentligt till en fluffig smörkräm. Smält chokladen och vispa i den på slutet. Stryk upp frosting på första lagret tårtbotten och fortsätt sedan på andra och avsluta med resten när du byggt upp tårtan.

Tryffel & dekor

Hacka chokladen grovt, koka upp Amarula och tillsätt över chokladen. Rör till en jämn tryffel och låt svalna en aning under plast. Låt tårtan sätta sig i kylan innan du lägger på tryffeln. Lättaast är att använda en spritspåse och spritsa så att det rinner ner en aning på kanterna. Dekorera med Maltesers.

RECEPT: SARA AASUM MULTBERG, ÅRETS KONDITOR 2014



Pot du crème med Amarula

6 portioner

Ingredienser

1 dl grädde
1 dl Amarula Cream
2 dl mjölk
½ dl farinsocker
4 st äggulor
80 g mjölkchoklad
80 g mörk choklad

Till garnityr
6 msk råsocker
2 dl grädde
2 msk Amarula Cream
gräddlikör

Gör så här

Blanda grädde, Amarula och mjölk i en kastrull och värm upp en aning. Vispa upp farinsocker med äggulor lätt. Tillsätt gräddblandningen över äggvispet och rör om, håll tillbaka i kastrullen och värm till 83 grader. Hacka ner mjölkchoklad och mörk choklad i en bunke och tillsätt krämblandningen över. Rör om tills smeten är helt slät och tillsätt i portionsstora koppar som tål ugn. Baka i ugnen på 95 grader i cirka 45-55 minuter tills den har satt sig. Den kan upplevas en aning lös i mitten men kommer att sätta sig när den kyls ner. Låt svalna och kyl i minst 1 timme. Ta ut en stund före servering, täck ytan med råsocker och bränn av med en gasolbrännare, servera med lättvispad grädde som du vänder ner Amarula i på slutet.



RECEPT: SARA AASUM HULTBERG, ÅRETS KONDITOR 2014 FOTO: SUSANNA BLÄVARC

18 *Elle & Grön* Amarula



Amarula Cream, 700ml

Systembolagsnummer: 677

199,00 kr

Amarula Cream är en helt naturlig produkt som tillverkas av frukten från Marulaträdet. Frukten mognar i februari och mars och avger då en härligt tropisk doft som lockar till sig mängder av vilda djur. Horder av elefanter vandrar i dagar för att få tillfälle att kalasa loss på frukten från marulaträdet som därav fått namnet «The Elephant Tree».