

GODA NYHETER

TIPS, PRODUKTER OCH ROLIGHETER FRÅN OSS PÅ ARLA

Hög tid för julgodis

Pralinlatte 1 st

ca 3/4 dl nybryggt
espresso eller starkt
kaffe

2-3 punchpraliner
2 dl mjölk

Hacka pralinerna
och lägg i botten
på ett glas. Värm
mjölken försiktigt

i en kastrull och
vispa till ett mjukt
skum. Häll kaffet
över pralinerna och
rör om. Häll på
mjölken och skeda
på skummet.



Mjuk chokladkola ca 60 st

50 g smör
3 dl vispgrädde
3 dl strösocker
1 dl ljus sirap
100 g mörk choklad

Smält smöret i en
tjockbottnad gryta.
Tillsätt grädde,
socker och sirap.
Koka utan lock,
rör om då och då.
Kolan är klar när
termometern visar
124° eller när sme-
ten klarar kulprovet:
Häll några droppar
av smeten i iskallt

vatten och rulla till
en kula som ska
vara seg till hård.
Koktid ca 20 min i
en vid gryta. Ta gry-
tan från värmen,
hacka chokladen
och rör ner den i
smeten tills den
smält. Häll upp
smeten i en form
klädd med smör-
papper. Låt kallna,
skär upp i bitar
och förvara
i kyl.



VIT TRYFFEL MED LIME

ca 24 st

1 dl vispgrädde
25 g smör
300 g vit choklad
rivet skal av 1 lime
florsocker

Koka upp grädde
och smör i
en kastrull.

Ta kastrullen
från värmen. Bryt
chokladen i bitar,
lägg ner dem i
grädden och rör
tills de smälter. Rör
i limeskal. Häll i en
aluminiumform,
ca 10 x 17 cm. Låt
stelna i kylan minst
4 tim eller över
natten. Stjälp upp
tryffeln och skär
den i bitar med en
vass kniv. Sikta
över florsocker.
Förvara i kyl.



Mer julgodis på www.arla.se