

RICOTTAPAJ MED HASSEL-  
NÖTTER, VANILJKOKTA PÄRON  
OCH CITRONGRÄDDE  
Se recept på nästa uppslag!

Brulëeformar och keramiksked från Syster lycklig, övrig rekvisita privat.

#### VANILJBRULÉE

4 personer

Tid: 1 1/2 timme  
(+ 3 timmar i kyl)

Krämigt, knäckigt och fantastiskt gott!

1/2 vaniljstäng  
3 dl vispgrädde  
1 dl mjölk, 3 %  
3/4 dl strösocker  
4 stora äggulor  
ca 2 msk råsocker

Sätt ugnen på 150°. Dela och skrapa ur vaniljstängens och blanda den med grädde, mjölk och socker i en kastrull. Koka upp, lyft av plattan och låt dra en stund. Vispa upp äggulorna. Häll gräddmjölken över äggen under kraftig vispning. Fördela smeten i 4 portionsformar som rymmer ca 1 1/2 dl vardera. Grädda formarna i vattenbad i nedre delen av ugnen ca 60 min. Smeten är lite lös i mitten men stelnar när den kallnat. Låt formarna stå i kylen minst 3 timmar eller över natten. Vid servering: strö råsocker över bruléen och bränn av med en gasolbrännare så att du får ett knäckigt täcke.

# Vintervanilj

Få kryddor ger sådan värme, välbehag och arom som vanilj. Här är 5 favoriter.

AV ANNA WENDT FOTO LISA BJÖRNER



SMARRIG SANDWICH MED MASCARPONEGLASS OCH JORDNÖTSKOLA



PERSIKOMARME-LAD MED VITT VIN OCH VANILJ

PERSIKOMARME-LAD MED VITT VIN OCH VANILJ

Tid: 25 minuter

Beroendeframkallande marmelad som kommer att få en given plats i kylan. Finns inga persikor går det lika bra med nektariner, plommon eller aprikoser. Skälla, skala och kärna ur 1 kg mogna persikor. Skär dem i små bitar och lägg i en rymlig kastrull.

Tillsätt 1 dl vitt vin, blanda, och låt sjuda under lock i 3-4 minuter. Tillsätt 1 kg syltsocker och koka i ytterligare 2-3 minuter. Dela 1 vaniljstång och skrapa ur fröna. Lägg ner fröna i koket tillsammans med den urskrapade stängan och rör om. Skumma väl och håll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara burkarna svalt.

- 3 äggulor
3 msk florsocker
1/2 vaniljstång (urskrapad)
125 g mascarpone

- jordnötskola:
75 g smör
1/2 dl strösocker
3/4 dl ljus sirap
3/4 dl vispgräddde
1 dl jordnötter (grovhackade)

kakor eller söta rån till servering:
t ex Jules Destrooper

Blanda smör, socker, sirap och gräddde till jordnöttskolan i en tjockbottnad kastrull och koka upp. Rör då och då, och låt smeten koka på medelvärme tills den börjar tjockna och bli gyllenbrun, cirka 5-10 min. Rör ner jordnötterna och dra kastrullen från värmen. Låt svalna.

Vispa grädden till glassen hårt. Vispa däref- ter äggulor, florsocker och vanilj poröst. Vänd ner grädden i äggblandningen och rör sedan ner mascarponen till en jämn smet. Håll glassen i en lämplig skål eller form som tål att vara i frysen. Klicka ner jordnöttskolan så att den fördelas jämnt. Ställ in i frysen i cirka 6 timmar. Ta ut glassen 15 minuter före servering att mjukna. Skeda sedan upp glass på ett kex och lägg på ett kex som lock. Tryck till sandwichen något, lägg på fat och sätt in i frysen. Upprepa proceduren tills glassen eller kexen tar slut.

Ta fram sandwicharna ur frysen 10-15 minuter före servering.

len. Tillsätt likören och det rivna citronskalet och -saft. Lägg ner päronhalvorna och sänk värmen, låt sjuda cirka 15 minuter eller tills päronen är mjuka. Låt svalna i sin lag.

Blanda mjöl, socker, hasselnötter och smör i en matberedare till en smulig deg. Tillsätt vatten och arbeta samman tills degen precis går ihop. Plasta in och låt vila i kylan 30 minuter. Sätt ugnen på 180°. Tryck ut degen i en form med löstagbar kant. Täck med plastfolie och låt vila i kylan cirka 30 minuter.

Ta bort plastfolien och täck degen med alufolie. Fyll med ris eller baktyngrer. Baka pajskalet i 20 minuter, ta bort vikterna och baka ytterligare 10 minuter eller tills skalet blivit gyllenbrunt. Låt svalna.

Blanda ricotta, socker, ägg och vaniljsocker i en matberedare till en len kräm. Håll ricotafyllningen i pajskalet och baka 15 minuter tills fyllningen stelnat. Låt svalna.

Vispa grädden och blanda den med lemonscurden. Lägg de vaniljkokta päronen ovanpå pajen och skeda över lite lag. Servera med citrongrädden.

SMARRIG SANDWICH MED MASCARPONEGLASS OCH JORDNÖTSKOLA

Tid: 1 timme + tid i frysen

Ägna tid åt glassen och köp i stället färdiga rån! Simalabim har du en lækker godbit till kaffet. Sandwicharna går utmärkt att förvara 1-2 veckor i frysen, lägg dem i så fall i en lufttät burk.

vaniljglass:
3 dl vispgräddde

RICOTTAPAJ MED HASSELNÖTTER, VANILJKOKTA PÄRON OCH CITRONGRÄDDE

6-8 personer
Tid: 1 timme + 1 timme i kyl

Dessertpaj med crunchigt skal, len kräm och söta, smakrika päron. Citrongrädden till är ett måste!

- pajdeg:
5 dl vetemjöl
0,6 dl strösocker
1 dl grovhackade hasselnötter
145 g smör
1 dl kallt vatten

- ricottafyllning:
250 g ricotta
1/2 dl strösocker
1 ägg
1 tsk vaniljsocker

- vaniljpäron:
4 päron (halverade och skalade)
75 g smör
1 dl honung
1 vaniljstång
2 tsk apelsinlikör
1 tsk citronskal
1 1/2 msk saft av citron

- till servering:
2 dl vispgräddde
1 dl lemoncurd

Skala och halvera päronen. Smält smör och honung i en rymlig kastrull. Dela vaniljstången och lägg den tillsammans med fröna i kastrul-

CANNOLI MED VANILJFYLLNING, KANDERAT APELSINSKAL OCH PISTASCHNÖTTER

ca 24 cannoli
Tid: 2 1/2 timmar

Italienska klassiker som kräver lite jobb. Men är väl värda besväret när man stolt dukar fram dem till fikat! Till friteringen behöver du rostfria järnrör, cirka 20 mm i diameter, 13 cm långa och som tål den höga temperaturen. Den finns särskilda cannolirör, men de kan vara svåra att få tag på. Fråga i en järnhandel så kan de ofta säga till för en rimlig peng.

- 200 g vetemjöl
35 g smör (rumsvarmt)
1 ägg (vispat)
5-7 cl Limoncello
1/2 dl strösocker

- fillning:
500 g ricotta
1/2 vaniljstång
1 dl socker (ev lite mer, smaka av)
kanderat apelsinskal
1/2 dl pistaschnötter (hackade)
40 g mörk choklad (finhackad)
florsocker att pudra över

vegetabilisk olja (till fritering)

- rostfria metallrör cirka 12-13 cm
(ca 20 mm i diameter och inte längre än att de går ner i en kastrull)

Låt ricottan rinna av i en finmaskig sil, i cirka 1 timme. Blanda under tiden samman vetemjöl, smör, ägg, Limoncello och socker till en deg. Konsistensen ska påminna om en pajdeg, känns den för torr - späd med lite likör. Vira in degen i plastfolie och låt vila i kylan cirka 45 min. Då hinner degen suga upp all vätska och blir inte lika torr och svår att jobba med.

Kavla ut degen tunt, cirka 1-2 mm och stansa ut rundlar med hjälp av ett kakmått, glas eller liknande, cirka 10 cm i diameter. Rulla varje rundel runt röret och pensla med lite uppvispad äggvita för att klistra ihop kanterna. Tryck ihop kanterna ordentligt. Hetta upp cirka 15 cm olja i en kastrull till 150° och fritera degrören på rullen i cirka 3-4 minuter på varje sida eller tills de är gyllenbruna. Lyft upp och låt rinna av på hushållspapper. Var försiktig så du inte bränner dig på de heta rören, använd grytlappar, och skaka försiktigt av den färdiga cannolirullen genom att slå den försiktigt mot diskbänken. Vira upp ny deg och fortsätt tills degen är slut.

Delat vaniljstången och skrapa ur fröna. Blanda dem med den avrunna ricottan, socker, apelsinskal, pistaschnötter och den hackade chokladen. Fyll skalerna precis före servering. På så vis behåller de sin krispighet. Använd en spritstyll eller en vanlig plastpåse som du klipper av toppen på. Fyll cannoliskalen från båda håll så du får en snygg form. Dekorera med finhackad choklad och pudra över lite florsocker.

