



Kladdkaka med lakrits och citron

(10 pers.)

150 g smör
3 ägg
3 dl strösocker
3 dl vetemjöl
1 dl kakao
1 msk vaniljsocker
1 krm salt
Rivet skal av 1 citron
2-2 1/2 msk Raw Liquorice powder
12 Foxkolor (citronkolor)

Florsocker
Vispgrädde

Sätt ugnen på 200°.

Lägg bakplåtspapper i botten på en form med löstagbar kant, cirka 24 cm i diameter.

Smält smöret och låt svalna något.

Rör ihop ägg och socker och blanda med smöret.

Blanda övriga ingredienser utom kolorna och rör ner det i äggblandningen.

Bred ut smeten i formen.

Klipp kolorna i mindre bitar och fördela dem i smeten.

Grädda kakan i nedre delen av ugnen i ca. 15 - 17 min.

Den skall vara kladdig.

Lossa kakan från formen och låt den svalna.

Sikta över florsocker och servera med lättvispad grädde smaksatt med vaniljsocker.



Lakritsmilkshake

(ca 2 pers.)

3 dl mjölk

2,5 dl vaniljglass

2 tsk Fine Licorice Powder

Vispa eller mixa ihop alla ingredienser och häll upp i glas. Som pricken över i kan du garnera kanten med din favoritlakrits.

Tips: Prova gärna att tillsätta lite färsk frukt, rivet citronskal m.m.

Värmda lakritsdryck

(ca 2 pers.)

4 dl mjölk

2 tsk Fine Licorice Powder

Ev. ½ tsk vaniljsocker eller rörsocker

Värm upp mjölken i en gryta och vispa därefter ner lakritspulvret och ev. sockret.

Tips: Till vuxenvariant kan man prova att tillsätta valfri likör.



Lakritsglass

(ca 1 liter glass)

4 äggulor

125 g rörsocker

½ l vispgrädde

3 tsk Raw Licorice Powder

1 tsk rivet citronskal

Vispa äggulorna och rörsockret tills det blir luftigt. Rör ner lakritspulvret och rivet citronskal. Vispa grädden och vänd ner den i ägguleblandningen.

Häll upp glassmeten i en fryslåda eller använd en glassmaskin. Om du fryser smeten skall den röras om 3-4 gånger under första timmen.

Räkna med att det tar cirka 4 timmar i frysen.

Creme Brûlée med lakrits

(6 pers.)

6 äggulor

1 dl strösocker

2½ dl vispgrädde

2 dl mjölk

1 styck vaniljstång

1 msk Raw Liquorice Powder

Rörsocker eller vanligt strösocker

Skrapa ur vaniljstången. Koka sakta upp mjölk, grädde, socker och vaniljstång.

Rör ner lakritsen och ta upp vaniljstången.

Vispa upp äggulorna med handvisp. Häll i lite av den varma vätskan under kraftig omrörning. Tillsätt resten av vätskan och rör ihop. Försök att inte vispa in luft i smeten. Sila smeten genom en finmaskig sil ner i en skål.

Häll upp i cocotte-formar och ställ dem i en form som du bottnat med en våt handduk. Häll kokande vatten i

formen så det täcker minst halva höjden på formarna. Grädda i vattenbadet i 200 graders ugnsvärme ca 25 minuter (tills äggblandningen får en konsistent typ gelé).

OBS! Vattenbad används för att utjämna temperaturen. Var mycket försiktig med det varma vattnet. Häll helst i det kokande vattnet i formen när formen redan står i ugnen.

Lyft försiktigt upp formarna med en tång när de är klara och låt form med vatten stå kvar i ugnen tills det svalnat helt!

Låt svalna och ställ i kylan minst 4 timmar.

Vid servering:

Strö över råsocker eller socker. Vicka formarna så det täcker ytan ordentligt. Häll av överflödigt socker och torka ev. av innerkanterna. Bränn av brûléen med en liten gasolbrännare så de får ett knäckigt tak.