



LEVERANDØR TIL DET KGL. DANSKE HOF

TØRSLEFFS[®]

GODE MINDER I STRIBEVIS

JUL MED VANILA

DEN ORIGINALE VANILJESUKKER FRA TØRSLEFFS



Testvinder i
POLITIKEN



KLASSISKE VANILJEKRANSE

Ca. 50 stk.

INGREDIENSER: | FREMGANGSMÅDE:

100 g mandler
10 g **Tørsleffs Vanila,
vaniljesukker**
1 æg
200 g blødt smør
190 g flormelis
225 g mel

Mandlerne køres helt fint igennem en food processor. Dette kan undgås, hvis man erstatter mandlerne med formalet mandelmel. Tilsæt Tørsleffs Vanilla, æg, smør og flormelis. Rør ingredienserne sammen til en ensartet masse. Sigt til sidst melet i. Sørg for, at dejen kun akkurat samler sig, da det er vigtigt, at arbejde så lidt som muligt med dejen, efter at melet er kommet i, da glutenindholdet ellers vil aktiveres.

Kom dejen i en sprøjtepose med tyl (eller klip hul i spidsen af en frysepose) og form ringe til vaniljekranse på en bageplade. Bag vaniljekransene i 10-12 minutter i en forvarmet ovn på 200 grader til de er let gyldne.

Lad vaniljekransene køle af på pladen, da de er meget skrøbelige, mens de er varme. Sørg for først at pakke vaniljekransene ned i beholdere, når de er kølet helt af, da de ellers vil danne kondens og derved blive bløde. Opbevar vaniljekransene i en lufttæt beholder, f.eks. en fin juledåse.



KLASSISK RISALAMANDE

4-6 personer.

INGREDIENSER:

Risengrød til risalamande.

- 150 g grødris
- 1,5 dl vand
- 8 dl sødmælk
- 10 g **Tørsleffs Vanila, vaniljesukker**
- En knivspids salt

Risalamande øvrigt.

- 100 g mandler
- 40 g sukker
- 4 dl fløde
- Mandelessens, efter smag
- Evt. en smule ekstra **Tørsleffs Vanila, vaniljesukker.**

FREMGANGSMÅDE:

Grødrisene bringes i kog sammen med vandet. Kog i 5 minutter. Tilsæt mælk og Tørsleffs Vanilla. Kog yderligere 10 minutter, hvor der røres i grøden ofte. Læg låg på gryden, sluk for varmen og lad grøden trække færdigt på den varme kogeplade. Det tager cirka 20 minutter. Smag den færdige grød til med en smule sukker og lad den køle helt af.

Hak mandlerne og rist dem let på en tør pande. De må gerne tage en smule farve, da dette er med til at booste mandelsmagen. Rør mandler, sukker og mandelessens i den afkølede risengrød.

Pisk fløden let og fold den forsigtigt i risengrøden af to omgange. Smag eventuelt til med en smule ekstra Tørsleffs Vanilla.



[torsleffs.dk](https://www.torsleffs.dk)
facebook.com/toersleffs