



Äntligen är alla härliga pysselstunder och underbara helger på intågande

Text Pernilla Kamras, Ateljé Tårtan Foto Hedwig Kamras

Jag älskar att pyssla och att samla alla nära och kära runt mig i köket. Det är fantastiskt hur ett förkläde kan få den mest stressade storstadsbon totalt avslappnad och lycklig. Har man dessutom massor med underbara ingredienser som ska förvandlas till de underbaraste och lyxigaste konfekt blir det ännu bättre. Det slår aldrig fel, stämningen i köket är hög under våra pysselstunder. Avslutning med tillhörande middag är en härlig tradition. Mysfaktorn är så hög att man kan känna den, nästa ta på den. Allt avslutas med att alla går hem med famnen full med egengjord konfekt och ett brett leende på läpparna.

JAG MINNS MED glädje hur vi, när jag var liten, stod och rullade gröna marsipanekollon, doppade dem i choklad som förvarades i en vacker glasburk tills det var dags att bjuda på dessa läckerheter plus allt annat vi under flera veckors tid hade bakat och fixat. Idag gör jag dessa marsipanekollon i många härliga färger och smaker, doppar dem sedan i tempererad 7-procentig choklad. Jag ställer dem i en låda med socker där de får tor-

ka för att de ska få den perfekta formen. Dessa och mycket mer lyxig konfekt säljer jag vid några få lördagar och söndagar i december, titta på www.ateljetartan.com för öppettider. Där finns också fler inspirerande recept. Öppettider finns även på mitt Instagram@ateljetartan.

Hjärtligt välkomna och jag önskar er alla många goda glada helger. Lova att ni alla samlas och pysslar.

Här kommer en av min man-

delfavoriter, sega, härligt och doftande av saffran. Mandelmassan måste vara av bästa kvalitet, helst gjord på spansk mandel och innehålla minst 50 procent mandel. Det finns ekologisk mandelmassa och mandlar men kan vara svårt att få tag i. Men värt ett försök. Dessa kakor är fullständigt oemotståndliga, så baka gärna dubbelsats och frys in så är det bara att ta ut några när det droppar in några gäster. De tinar lika fort som kaffet kokar. ■



En riktigt Glad och God Jul!

Pernilla Kamras sega mandel-saffranskakor med torkade tranbär
Gluten och laktosfria!

Välj ekologiska produkter så långt som möjligt!
ugn 225 grader det blir ca 30 stycken

- 500 gr mandelmassa, minst 50 % mandel i mandelmassan
- 100 gr äggvita
- 1 gr äkta mald saffran
- 100 gr torkade tranbär eller russin
- Florsocker

Riv mandelmassan grovt. Tillsätt äggvita, saffran och tranbär. Rör till en slät smet. Rulla till 30 bollar som sedan rullas i florsocker. Placera dem på ett bakplåtspapper. Tryck till bollarna så att det blir en topp. Låt dem torka i minst 20 minuter.

Grädda dem i 225 grader i 10-15 minuter, de ska få lite färg. Låt dem svalna på plåten. Packa i lufttät burk. Dessa kakor går med fördel att frysa, då behåller de sin seghet.

