

## BLOMME/NOUGAT KAGER

### INGREDIENSER - MØRDEJ

300 g mel  
100 g sukker  
200 g smør  
3-4 spsk. vand

### INGREDIENSER - KAGECREME

8 æggeblommer  
100 g sukker  
50 g cremepulver  
1 ltr. mælk  
vanille

Blomme/nougat  
flormelis

### FREMANGSMÅDE - MØRDEJ

Bland mel og sukker og findel smør i. Saml dejen med vand. Rul dejen ud til en tynd plade og udstik kager 4-5 cm i diameter. Udstik huller eller ruder på halvdelen af kagerne. Bag kagerne ved 180 °C i 5 min., eller til de er lysebrune.

### FREMANGSMÅDE - KAGECREME

Pisk æggeblommer, sukker og vanille sammen, pisk derefter cremepulver og 1 dl af mælken i. Kog resten af mælken, hæld cremeblandingen i og pisk godt igennem. Hæld derefter cremen i en skål, så den ikke brænder på.

Drys de hullede kager med sigtet flormelis. Læg sammen to og to med kagecreme og Blomme/Nougat imellem.

Dronninglund Bogtrykkeri A/S



Vestergade 30 · 5750 Ringe · Tlf. 63 62 32 00 · [www.rynkeby.dk](http://www.rynkeby.dk)





## DIN SMAG ER AFGØRENDE, SKAL JULEN SMAGE AF BLOMME MED NOUGAT?

Vi har udviklet et helt nyt produkt, hvor nougat giver dybde til blommens søde smag.

Prøv nogle af disse velsmagende opskrifter, som er lette at tilberede, og fortæl os din mening. God fornøjelse - vi glæder os til at høre fra dig.

### OPSKRIFTERNE ER TIL 6-8 PERSONER



## SPRØD/KOGT ANANAS MED BLOMME/NOUGAT IS

### INGREDIENSER - LAGE

300 g sukker  
1 ltr. vand  
1 stor ananas

### FREM GANGSMÅDE - SPRØD ANANAS

Bland ingredienserne til lagen og kog den op. Skræl ananassen og skær den i tynde skiver (evt. på pålægsmaskine). Stik stokken i midten ud. Læg ananasskiverne i sukkerlagen i ca. 10 minutter.

Bag ananasskiverne i ovnen på bagepapir i ca. 10-15 minutter ved 200 °C til de er sprøde og gyldne.

### KOGT ANANAS

Skræl ananassen og skær den i tykke skiver. Stik stokken i midten ud. Kog ananasskiverne i sukkerlagen i ca. 5-10 minutter.

### INGREDIENSER - BLOMME/NOUGAT IS

150 g sukker  
10 pasteuriserede æggeblommer  
1 ltr. fløde  
ca. 2-3 dl Blomme/Nougat

### FREM GANGSMÅDE - BLOMME/NOUGAT IS

Pisk sukker og æggeblommer til hvidt skum. Pisk fløden til skum. Vend Blomme/Nougat og fløde i æggemassen. Isen stilles i fryser.

**ANRETNING:** Se foto

**TIP:** Almindelig is kan med fordel anvendes, den røres blot op med Blomme/Nougat.

**TIP:** Ananasringe fra dåse kan anvendes

## SVANE MED BLOMME/NOUGAT CREME

### INGREDIENSER - SVANE

6 - 8 æg  
500 g chokolade knapper

Husholdningsfilm

### FREM GANGSMÅDE - SVANE

Pak rå æg ind i film. Smelt chokolade knapperne i vandbad eller i mikrobølgeovn. Smør chokoladen på halvdelen af ægget. Når chokoladen er størknet tages chokoladeskallen af. Kom smeltet chokolade i kræmmerhus lavet af bagepapir. Svane hoved sprøjtes i fri hånd (tegn evt. først et svane hoved på et stykke bagepapir).

### INGREDIENSER - BLOMME/NOUGAT CREME

300 gram blomme/nougat  
½ liter fløde  
50 g chokolade

### FREM GANGSMÅDE - BLOMME/NOUGAT CREME

Bland ingredienserne til cremen, kog den op. Stil cremen i køleskab til den er helt kold. Pisk den herefter til skum. Sprøjt cremen ud på en tallerken, som en kugle, og sæt chokoladeskaller omkring. Sæt derefter svane hovedet på.



## JULEKONFEKT MED BLOMME/NOUGAT

### INGREDIENSER

500 g marcipan  
300 g chokolade knapper  
2 dl Blomme/Nougat  
100 g mandler

### FREM GANGSMÅDE

Rul marcipan ud, 20 cm i bredden - 30 cm i længden og ca. 5 mm. tykt. (Læg husholdningsfilm under og over marcipanen så den er nem at rulle ud.) Smør Blomme/Nougat ud på marcipanen og rul herefter marcipanen sammen som en roulade. Overtræk marcipanrullen med chokolade og drys med mandler.



## TÆRTE MED BLOMME/NOUGAT

### INGREDIENSER

2 ruller tærtedej/butterdej  
250 g marcipan  
200-250 g Blomme/Nougat  
Flormelis  
100 g hasselnødder

### FREM GANGSMÅDE

Smør tærteform med smør eller beklæd den med bagepapir. Læg tærtedej i formen. Læg skiver af marcipan ovenpå tærtedejen. Fordel Blomme/Nougat over marcipanen. Beklæd til sidst tærten med strimler af dej og drys med hasselnøddeflager. Bages i ovnen ved 200 °C i ca. 20 min.

Serveres med creme fraiche rørt op med Blomme/Nougat.



## LAGKAGE MED BLOMME/NOUGAT

### INGREDIENSER

2 tykke lagkage bunde

### KAGECREME

4 æggeblommer  
50 g sukker  
25 g cremepulver  
½ ltr. mælk  
vanille

### BLOMME/NOUGAT CREME

300 g Blomme/Nougat  
½ ltr. fløde  
50 g chokolade

### FREM GANGSMÅDE - KAGECREME

Pisk æggeblommer, sukker og vanille sammen, pisk derefter cremepulver og 1 dl af mælken i. Kog resten af mælken, kom cremeblandingen i og pisk den godt igennem. Hæld derefter cremen i en skål, så den ikke brænder på.

### FREM GANGSMÅDE

#### - BLOMME/NOUGATCREME

Bland ingredienserne til cremen og kog den op. Stil cremen i køleskab til den er helt kold. Pisk den herefter til skum.

Smør kagecreme ud på lagkagebund, læg Blomme/Nougat creme på.

Læg den anden lagkagebund over og pynt af med resten af Blomme/Nougat på lagkagen.