

Julekaker verden rundt

England

MERRY CHRISTMAS!

Feire julen på britisk vis i år! I Storbritannia serverer man ofte en tradisjonell fruktkake etter julemiddagen, her får du oppskriften på en enklere, mykere versjon med smak av nøtter, frukt og karamell.

Tekst og foto: BBC Good Food.



For flere juleoppskrifter og mer matinspirasjon, følg med på [BBC Lifestyle](#).



Hvordan føre en kakeform

Klipp ut en dobbel remse av bakepapir, 5 cm bredere enn høyden på formen og lang nok til å dekke sidene slik at de delvis overlapper. Lag en 3 cm bred brett langs kanten, og klipp opp slik at du får brede frynser. Klipp deretter ut to rundinger av bakepapiret som passer i bunnen av formen – bruk den som mål. Legg en av rundingene på bunnen av formen, sett deretter på plass remsen av papir mot sidene med frynsene nederst mot bunnen, og legg deretter over den andre.

I tillegg til den tradisjonelle plumpuddingen, som ofte serveres etter middagen 1. juledag, hører en slik saftig engelsk fruktkake også med til juletradisjonene i Storbritannia. Akkurat som i puddingen, som stammer fra middelalderen, brukes også her ingredienser som i tidligere tider var sett på som luksus, blant dem tørket frukt som rosiner, fiken og sukat, og dyre, eksotiske krydder som kanel og kardemomme. Fruktkaken serveres ofte til te, og lages gjerne flere uker før jul – det er derfor man pakker den inn i aluminiumsfolie som her. Da blir den med jevne mellomrom dryppet eller penslet med mer konjakk eller rom, og får tid til å sette seg og bli enda saftigere. En variant av en slik fruktkake brukes også ofte som bryllupskake i England, da gjerne dekket med marsipan og dekorert. Prins William og Kate valgte en slik tradisjonell engelsk fruktkake til sitt bryllup.

Engelsk julekake toppet med nøtter

I England lager man ofte sin “christmas pudding” flere uker før jul. Dette er en lettere og enklere versjon av denne kaken, som sikker vil falle i smak her hjemme også.

Tid: 30-40 min. + 2 timer og 5 min i ovnen
Vanskelighetsgrad: ★★★★★
Mengde: 12-16 biter

Til kaken:

250 g mykt smør
 140 g lyst muskovacosukker eller brunt sukker
 6 egg, pisket
 280 g hvetemel
 85 g mandler, malte
 2 ts malt ingefær
 2 ts malt kardemomme
 700 g blandet, hakket tørket frukt (rosiner, korinter, sultanas, sukat, syltede kirsebær, steinfrie fiken)
 3 ss mørk rom
 140 g marsipan i små terninger

Til toppingen:

50 g hasselnøtter uten skall
 50 g mandler uten skall
 85 g paranøtter uten skall
 85 g skivede mandler
 140 g hele, syltede kirsebær
 100 g lys sirup

Til pynt:

1 meter pent, bredt silkebånd etter valg

Slik gjør du:

1. Sett ovnen på 180°. Smør en dyp kakeform (22-23 cm i diameter) og klipp til bakepapir til å føre formen både i bunnen og på sidene. Visp sammen smør, sukker, egg, hvetemel, malte mandler og krydder med en miksmaster til deigen er godt blandet og glatt.
2. Ta av ca. 100 g av kakedeigen og sett den til side. Bland tørket frukt og rom i resten av deigen, og rør deretter forsiktig inn marsipanen. Ha denne deigen over i kakeformen, og glatt den til på toppen med en slikkepott. Lag deretter et lite søkk midt på kaken. Stek kaken i 1 time og 15 minutter i ovnen.
3. Mens kaken er i ovnen kan du lage toppingen av frukt og nøtter. Bland nøtter, kirsebær og sirup med kakedeigen du har satt til side.
4. Når kaken har stått 1 ¼ time i ovnen, ta den ut



og fordel toppingen jevnt over hele kaken. Legg et stykke aluminiumsfolie løst over kaken, sett den inn i ovnen igjen og stek i ytterligere 40 min. Ta deretter av aluminiumsfolien og stek i ytterligere 10-15 min. slik at nøttene får en gylden farge. Hold øye med dem slik at de ikke blir brent. For å sjekke om kaken er gjennomstekt, bruk en tynn pinne eller et grillspyd i metall. La kaken avkjøles i formen før du tar ut kaken, og pakk den (med bakepapiret på) tett inn i aluminiumsfolie slik at den holder seg saftig og myk.

5. Fjern aluminiumsfolien og bakepapiret rett før servering. Ha kaken over på et serveringsfat og knyt et pent bånd rundt den.

6. Hvis du vil, kan du også dryppe over striper med hvit melisglasur en stund før servering, slik at det får tid til å stivne – men gjør dette før du tar på båndet!



Italia BUONE FESTE NATALIZIE!

Mest kjent er kanskje panettone, den høye julekaken med frukt. Men for mange blir det ingen jul uten salame di cioccolato – italienernes svar på vår delfiakake.

Av Cecilie Epsen Foto: Getty Images

Salame di cioccolato er en essensiell del av de italienske høytidene, ikke minst julen. Og ikke minst enhver sjokoholikers drøm. Denne lettlagde, men utrolig deilige sjokoladekaken er en lettere variant av vår delfiakake og er en del av barnelærdommen.

Som med mange andre italienske retter, finnes det også mange varianter. Den kan lages på

mørk, smeltet sjokolade, med eller uten rom, med pistasjnøtter og biscotti, mulighetene er mange og er som med pizzaen, litt tuftet på hva man har i kjøkkenskapet. Ta gjerne med de yngste på kjøkkenet når du skal lage denne kaken – perfekt vanskelighetsgrad for noviser. De voksne kan gjerne nyte den med en glass grappa, mandellikør eller sitronlikør.

Salame di cioccolato

Tid: 20 min. + 1 time i fryseren
Vanskelighetsgrad: ★★★★★
Mengde: ca. 20 skiver

250 g smør
 200 g sukker
 4 eggeplommer
 50 g tørre kjeks, f.eks. Marie
 50 g hasselnøtter
 150-200 g kakao
 melis til pynt

Slik gjør du:

1. Kjør smør og sukker sammen i en kjøkkenmaskin.
2. Vend eggeplommene i, en om gangen.
3. Knus kjeks i små biter, og hakk nøttene.
4. Bland kjeks, nøtter og kakao i røren.
5. Ha røren over på et stykke plastfolie og form den til en tykk pølse.
6. Pakk den godt inn i plastfolien.
7. Pakk deretter pølsen inn i aluminiumsfolie, og frys den i minst 1 time. Rull pølsen i melis før servering, og skjær den i skiver som tiner fort på fatet.



Argentina PAN DULCE - IKKE BARE EN JULEKAKE ...

Pan dulce, søtt brød, er den argentinske varianten av vår julekake. Den er fylt med tørre frukter, nøtter og mandler – og like mettet med forventninger

Av Una Thoresen Dimola Foto: Svein Erik Dahl/Samfoto

– Ingen familie skal mangle et pan dulce til jul, sa Argentinas president Peron i sin tid, og gjennom "Evita Perons stiftelse" ble det hvert år fra 1948 til 1955 delt ut 1,5 millioner pan dulce og tilhørende sider til de fattigste familiene. Pan dulce ble et sterkt symbol, det blir ingen jul uten, og desto mer spekket den er av godt, desto bedre; den symboliserer håpet om at bedre tider er i vente. Pan dulce er siden blitt en sentral og uerstattelig del av argentinsk julefeiring.

Til tross for stikkende middagssol og 34 varmegrader, står de der i køen utenfor restauranten Plaza Mayor midt i Buenos Aires. Noen har allerede stått der i et par timer, og køen ser ikke ut til å ta noen ende, samtidig som nye kunder slutter seg stadig til. Det var nærliggende å tro at det dreide seg om en gratisutdeling av mat, men det viste seg at køen var på grunn av et spesielt godt pan dulce som selges nettopp herfra. Prisen står i forhold til berømmelsen. Verken varmen, den stikkende solen eller den høye prisen ser ut til å ta fra dem tålmodigheten og køkulturen, her er det ingen sniking, ingen kiving. De småprater, rusler noen skritt frem, prater litt til, smiler, og ja – til slutt står de endelig på dørterskelen inn til restauranten. Der de må gi plass for de fornøyde kundene som kommer ut den samme døren, med sine røde poser fulle av den duftende herligheten.

– Dette er ekte, hjemmelagde saker! smiler en av de fornøyde kundene til oss idet han runder hjørnet. Han har sikret seg seks pan dulce og er umåtelig fornøyd. – Er de virkelig så gode at det er verdt å vente i flere timer, undrer jeg, og uten tenkepause sier han: – Selvsagt! Og dette gjør vi for familien vår! De vet at det er krevende å få tak

i pan dulce fra Plaza Mayor, og de vet også at denne anstrengelsen er en ren og skjær kjærlighetserklæring til dem! Kona hans nikker bekræftende bak skulderen hans. – Hele familien setter pris på dette!

Pan dulce er kjent i Spania og Italia, og som så mye annet kom denne julekaken med den store immigrasjonsbølgen til Argentina rundt 1900. I Italia er brødet kjent som "Panettone", som er en omskrivning av "Il pane di Antonio", Antonios brød, deretter "Il pane di Toni": – Panettone. Det opprinnelige pan dulce sies å komme fra Milano rundt 1500-tallet, og selveste Leonardo da Vinci var tilstede i bryllupet der det søte brødet ble introdusert av greven av Milano, Ludovico il Moro Sforza. Fra Italia ble det brakt videre til Spania. Det finnes mange oppskrifter med lokale varianter, men Plaza Mayors pan dulce er oldemors eget fra Spania. Og hemmelig, selvsagt.

Pan dulce

Julekake fra Argentina

Tid: 30 + min. + 45 min. hevetid + 45 min. i ovnen

Vanskelighetsgrad: ★★☆☆

Antall: 2 pan dulce à 750 g

- 50 g fersk gjær
- ½ dl lunken vann
- ½ ts sukker
- 1 ss sikket hvitemel
- ½ dl lunken melk
- 1 dl sukker
- revet skall av en sitron
- 1 ts appelsinensens (eller revet skall av en appelsin om du ikke finner essens)
- ½ ts salt
- 2 ts maltekstrakt
- 2 eggeplommer
- 2 egg
- 130 g mykt smør
- totalt 750 g blanding av mandler, nøtter, tørket frukt etter eget ønske, gjerne også små sjokoladebiter. Tørket frukt kan du kjøpe i helsekostforretninger, men: se opp for kunstige tilsetninger. Tørkede jordbær, blåbær og svissker gir en god smak, men det er opp til deg hva du vil ha med.
- ca. 1 kg hvitemel

Slik gjør du:

- 1.** Løs opp gjæren i lunken vann sammen med sukkeret.
- 2.** Bland i en spiseskje hvitemel, visp dette godt sammen, sett det under lokk til massen får en svampete konsistens.
- 3.** Bland deretter gjærmassen med lunken melk, sukker, revet sitronskall, salt, appelsinestrakt eller revet skall av appelsin, maltekstrakt, to eggeplommer og to egg vispet sammen, og mykt smør. Egg og smør tar du ut av kjøleskapet ca. en time før det blandes i deigen.
- 4.** Bland alt, og ha opp i ca. 2 dl av melet.
- 5.** Bland deretter i nøtter og tørket frukt, og nok mel til at det blir en fast deig, den skal ikke være klissete, men pass på – ikke bruk for mye mel slik at deigen blir for hard. Del deigen i to, legg den i to godt smurte former, pensle kakene med smeltet smør og ett vispet egg, og legg over et klede over. La deigen stå lunt til den har hevet til randen av formen.
- 6.** Stek på 190 grader til kaken får en gyllen farge, ca. 45 min. Er du i tvil om kakene er stekt, bank på dem og du skal høre en hul lyd.

Kaken nytes med sider, sherry eller portvin. Suerte! (Lykke till!)