

Baileys samarbetar med Tea Malmegård - Släpper två efterrätter

I samarbete med populära konditorn Tea Malmegård presenterar Baileys två oemotståndliga efterrätter, perfekta för jul- och nyårsfirandet, baserade på nyheten Baileys Salted Caramel. Efterrätterna kommer att serveras på helgbrunchen på Teas restaurang DoMa den 28 november och 5 december.



Lagom till mörkare och kallare vinterkvällar lanserar Baileys den nya smaken Baileys Salted Caramel som en permanent medlem i den omtyckta Baileys-familjen. Den sammetslena Baileys Original Irish Cream uppgraderas nu med fyllig karamell i överflöd och en nypa salt.

- Baileys Salted Caramel är det senaste tillskottet i vår älskade Baileys-familj. Den lanserades under hösten på Systembolaget och har snabbt blivit en favorit. Nu hoppas vi att så många som möjligt får smak för den, både som den är och i efterrätter. Och att den hittar sin naturliga plats i allas jul- och nyårsfirande, Christina Dupont, C&E Manager på DIAGEO.

För att uppmärksamma lanseringen av Baileys Salted Caramel går Baileys samman med välkända och välrenommerade konditorn Tea Malmegård. Tillsammans med Baileys har Tea Malmegård tagit fram två efterrätter, Baileys Salted Caramel Cake och Baileys Salted Caramel Snowball. Efterrätterna lyfter fram Baileys Salted Caramel på två helt olika, men utsökta sätt. Det kommer finnas möjlighet att smaka Baileys Salted Caramel Cake och Baileys Salted Caramel Snowball på DoMas helgbrunch den 28 november och 5 december.

Självklart kan Teas fantastiska Baileys Salted Caramel-efterrätter även göras hemma. De är perfekta för jul- och nyårsfirandet, och kommer imponera på alla gäster.

- Baileys Salted Caramel är en självklar ingrediens i efterrätter och bakverk. Min Salted Caramel Snowball är to die for, för att inte tala om den galet goda smörkrämen matad med Baileys Salted Caramel som täcker min tårta. Båda efterrätterna är ett måste att prova på DoMas helgbrunch eller för att göra garanterad succé hemma, säger Tea Malmegård.

BAILEYS SALTED CARAMEL CAKE

Karamelliserade popcorn

10g (ca 2 dl) poppade popcorn

60g (4 msk) strösocker

30g smör

10g smör

1 nypa flingsalt

1. Värm en tom panna på medelhög värme och håll sedan i sockret i omgångar.
2. När sockret helt smält tillsätt den större mängden smör och rör om.
3. Tillsätt popcornen och blanda runt ordentligt. Lägg i det sista smöret och rör om.
4. Håll ut popcornen över ett bakplåtspapper och separera med en sked om de sitter ihop. För att få dem kulformade rulla försiktigt i rena händer.
5. Avsluta med flingsalt, låt svalna något.

Chokladbottnar, 4st till 1 amerikansk chokladtårta

330 g (5 ½ dl) vetemjöl

450 g (5 dl) strösocker

120 g (3 dl) kakao

10 g (2 tsk) bikarbonat

10 g (2 tsk) bakpulver

15 g (3 tsk) vaniljsocker

10 g (1 ½ tsk) salt

165 g (3st) ägg, rumstempererade

300 g (3 dl) rumstempererad mjölk

180 g (2 dl) vegetabilisk olja

350 g (3 ½ dl) varmt kaffe

1. Förbered 4 springformar/bakformar (20-22 cm i diameter) med bakplåtspapper i botten.
2. Sätt ugnen på 155 grader.
3. Blanda ihop alla torra ingredienser i en bunke.
4. Blanda samman mjölk, ägg, olja.
5. Rör ihop de båda.
6. Avsluta med att hälla i varmt kaffe.
7. Baka i ugnen i cirka 25-30 minuter.
8. Ta ut och låt svalna.
9. Om det behövs, jämna till dem något genom att ta ur dem ut formen och skära av de högsta punkterna med en brödkniv.

Baileys salted caramel buttercream

125 g (3-4 st) äggvita

235 g (2 ½ dl) strösocker

100 g (1 dl) vatten

400 g rumstempererat saltat smör

100 g (1 dl) rumstempererad Baileys Salted Caramel

150 g vit choklad

1. Koka socker och vatten till 121 grader.

2. När sockerlagen når 110 grader börja vispa äggvitorna på medelhög hastighet i en hushållsassistenta eller med en elvisp.

3. När sockerlagen är klar slå den med tunn stråle över de lättvispade äggvitorna och vispa till den svalnar.

4. Tillsätt smöret genom att klicka i det i marängen i omgångar.

5. Smält chokladen försiktigt i mikrovågsugn eller över vattenbad. Tillsätt till smörkrämen med en jämn stråle.

6. Tillsätt Baileys i omgångar.

7. Låt krämen vispa tills alla ingredienser är helt iblandade.

Kolasås till spegel och drips

210 g (2 dl + 2 msk) socker

200 g (2dl) grädde

165 g (1 dl + 1msk) ljus sirap

60 g (4 msk) ljus muscovadosocker

¼ tsk salt

1. Väg upp alla ingredienser i en kastrull.

2. Koka upp under lätt omrörning i cirka 10 minuter tills såsen tjocknar.

3. Låt svalna något.

MONTERING

1. Lägg en botten centrerat på det fat du ska servera tårtan på eller på en tårtbricka, ställ en ställbar tårtring runt botten.

2. Spritsa en ram kräm längs hela bottens kant och fyll sedan hålet med kräm.

3. Lägg på nästa botten och repetera det du precis gjort.

4. Lägg på nästa botten och repetera ytterligare en gång. Ställ tårtan i kylan i ca 1h.

5. Skär runt tårtringen för att lossa tårtan.

6. Stryk sedan ett supertunt lager med smörkräm över hela för att kapsla in alla smulor, detta lager kallas crumbcoating och man ska se bottnarna där smörkrämen är som allra tunnast struken. Detta rustika utseende på tårta kallas för "naked cake." Avsluta med att dekorera med några spritsade toppar längs med kanten. Ställ i kyl i cirka 20 minuter.

7. Fyll ramen med avsvältnad kolasås.

8. Toppa med karamelliserade popcorn.

BAILEYS SALTED CARAMEL SNOWBALL

Baileys Salted Caramel Ice Cream

250 g mjölk 3 %

200g Baileys Salted Caramel

150 g vispgrädde 40 %

60 g strösocker

90 g äggulor

1. Koka upp mjölk, Baileys Salted Caramel och grädde tillsammans med hälften av sockret i en kastrull.
2. Vispa ihop äggulorna och resterande socker.
3. Håll den uppkokade gräddmjölken över äggulorna och vispa ihop ordentligt.
4. Håll tillbaka alltsammans i kastrullen och värm till 84 grader under konstant omrörning.
5. Stavmixa och sila ner blandningen i en ren bunke. Kyl ner blandningen. När den är kall kör i glassmaskin.

Marängskål

50g Strösocker

50g (4st) Äggvita

50g Florsocker

1. Vispa strösocker och äggvita till en fluffig maräng.
2. Sikta i florsocker i marängen och vänd runt.
3. Fyll marängen på spritspåse.
4. Olja in 6st små skålar eller allra helst en silpatmatta med 6 större kupoler och vänd uppochnedvänd på en plåt med bakplåtspapper
5. Spritsa små toppar marängerna över skålarna och torka i ugnen på 100 grader i 90 minuter. Ta ut och låt de svalna av helt.

Du behöver också:

1 dl Frysta lingon, mixade med en stavmixer till "lingonsnö"

2dl lättvispad grädde

och kolasås

Kolasås

210 g (2 dl + 2 msk) socker

200 g (2dl) grädde

165 g (1 dl + 1msk) ljus sirap

60 g (4 msk) ljust muscovadosocker

¼ tsk salt

1. Väg upp alla ingredienser i en kastrull.
2. Koka upp under lätt omrörning i cirka 10 minuter tills såsen tjocknar.
3. Låt svalna något.

MONTERING:

Lägg en marängskål i botten på en tallrik.

Fyll med glass och toppa med lättvispad grädde och ordentligt med lingonsnö. Sätt på nästa skål och servera med varm kolasås vid sidan av.