



Färgglada dammsugare

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **120 min** Portioner: **10**

Punschrulle, eller dammsugare som det också kallas, är en klassisk kondisbit och har till och med en egen dag i kalendern!

Punschrullarna kan vara lite pyssliga att få till, men det är inte särskilt svårt. Perfekt om man har en överbliven sockerkaka eller muffins som börjar bli torra.

I det här receptet har jag använt chokladsockerkaka. Det kan bytas ut mot smulor av annat slag, ta det du har hemma, men det bästa är en mjuk sorts kaka. Tillsätt mer kakao om så önskas.

Den klassiska punschrullen är förstas enfärgad grön, men om man vill överraska lite är det kul att göra dem randiga i ett par härliga färger. Jag valde rosa, grön och vit. Nu för tiden finns det ofta flera olika sorters marsipan i olika färger ute i butikerna. Välj någon du gillar!

Vill du göra punschrullarna utan alkohol, använd arraksarom istället.



INGREDIENSER

200 g sockerkaka med chokladsmaak
0.5 dl florsocker
25 g mandelmassa
25 g smör
0.5 tsk vaniljsocker
2 msk punsch
2 msk kakao
50 g mörk choklad

Garnering

500 g marsipan i önskad färg
1 msk smör, rumsvarmt
100 g mörk choklad



GÖR SÅ HÄR

- 1** Smula sönder sockerkakan. Använd gärna maskin med vingen som insats.
- 2** Tillsätt florsocker, vaniljsocker och kakao. Blanda till en smulig massa. Tillsätt punsch eller arrak efter smak. Arbeta in smöret och mandelmassan. Smält chokladen försiktigt i micro, låt svalna något och tillsätt även den, blanda väl till en smidig fast deg. Skulle massan kännas för torr, kan man blanda i lite extra smör.
- 3** Skrapa massan ur bunken och rulla ut till 2 st stänger, ca 30 cm långa. Låt vila under plast i kylskåp ca 1 timme tills de känns hårda. Man kan även låta dem stå i frysen en stund.
- 4** Kavla ut marsipanen till en rektangel. Kavla gärna på ett bakplåtspapper pudrat med florsocker, så fastnar inte marsipanen. Marsipanen ska vara 2-3 millimeter tjock.
Om man vill göra randiga punschrullar; Kavla marsipanen någon millimeter tjockare. Dela i remsor, alla behöver inte vara lika breda. Lägg remsorna lite omlott bredvid varandra, tryck till och kavla sedan ut till rätt tjocklek.
- 5** Skär till marsipanplattan och stryk ut ett tunt, tunt lager rumsvarmt smör ovanpå, det fungerar som klister. Lägg på de kylda punschstängerna och rulla in dem i marsipanen. Skär med en vass kniv för snygga kanter. Dela varje rulle i 5-6 bitar. Låt stå kallt, i kyl eller frys, en stund.
- 6** Smält chokladen försiktigt i micro. Doppa ändarna på bitarna och lägg dem på bakplåtspapper så att chokladen stelnar.
- 7** Servera till en god kopp kaffe! Om det skulle bli några över, så förvara dem i kylskåp.