



# Goro med cognac og Baileys-medaljonger

**Strand kafé og konditori i Gausdal baker mellom 15- og 20000 julekaker før jul. De blir bakt på gamle gode oppskrifter fra bestemors oppskriftsbok.**

Av Åse Kari Gravråk

Det er en ubestridt sannhet at nordmenn foretrekker mange og varierte julekaker. Dette kommer frem av en undersøkelse som Opplysningskontoret for Meieri-produkter gjennomførte i 2018. Der svarte 80 prosent at de spiser småkaker i forbindelse med jula.

– Goro med cognac selger vi rundt 1000-1500 stk. av til jul, sier Kari Anne R. Sukkestad. Terteringer går det nesten like mye av. Baileys-medaljonger er noe vi har funnet opp, og det blir det tomt av hvert år, folk kommer enkomst for å få disse.

## Hva er det nyeste på julekakefronten?

- Nøttemarengs og Baileys-medaljonger er nok det nyeste. Men vi har minst 20 slag til jul. Ellers er det fortsatt de tradisjonelle kjente slagene som vi kjenner fra bestemors kakefat som folk vil ha. Pluss litt glutenfritt, hvis vi rekker...

## Hva er din egen favoritt?

– Min favoritt er pepperkaker, nøttemarengs, goro og tert-ringer. Ingen jul uten pepperkaker!

Kari Anne R. Sukkestad har fullt opp med bestillinger på festkaker, mat og ikke minst julebord fremover. – Så langt skal vi mette drøye 950 stykker fremover på julemat, og det er bare det som er bestilt per 1. november!

## KARI ANNES PEPPERKAKER

### Dette trenger du:

- 150 g meierismør
- 1 dl lys sirup
- 2 dl sukker
- 1 dl kremfløte
- 450 g hvetemel
- 1 ts malt ingefær
- 1/2 ts malt nellik
- 1/2 ts fint pepper
- 2 ts malt kanel
- 1 ts bakepulver



### Slik gjør du:

Ha smør, sirup og sukker i en kjele. Varm opp på middels varme til sukkeret er helt smeltet. Ta kjelen av platen, og avkjøl blandingen noe. Rør inn fløten. Bland det meste av melet sammen med krydderet og bakepulver, sikt dette inn i blandingen. Rør alt sammen til en jevn deig. La den stå kaldt til neste dag. Strø litt mel på bordet. Elt deigen og kjevle den ut til den er ca. 3 mm tykk. Bruk pepperkakeformer til å stikke ut figurer. Husk å lage et hull i toppen hvis du vil henge dem opp. Stek pepperkakene gyldenbrune ved 175 grader i ca. 10 min. Pass på at de ikke blir for mørke i fargen. Avkjøles på rist og oppbevares i tett kakeboks.