

Duka upp
i sommar

Sylta * Safta * Baka



Dan  Sukker

LÅT DIG INSPIRERAS

Ha en riktigt söt sommar!

Det svenska sommarskafferiet dignar av härliga frukter och bär och sommarledigheten är den perfekta tiden att skämma bort familj, vänner – och sig själv – med hemgjorda njutningar till både vardags och fest. Här bjuder vi på recept på allt från lyxiga sylter och kryddiga geléer till svalkande sommardrycker och soppor, spännande och lättlagade desserter och roliga inläggningar. Smaksäkra godsaker till allt från frukostmackan till kvällsdrinken. Låt dig inspireras och väl smaka!

Klara... färdiga... sylta!



Bilden på
omslaget!

Fruktsallad

4 port

1 liter blandade bär och/eller frukter

Marinad: 2 dl Dansukker Vit Sirap

2-3 kvistar färsk mynta

Skölj och rensa bär och frukter. Lägg dem i en skål. Blanda sirap och myntakvistar i en kastrull och sjud under lock i 5 minuter. Låt svalna. Ta bort myntakvistarna. Häll marinaden över bär och frukt och ställ i kylskåp i 1-2 timmar. Fördela salladen i tallrikar.

Basrecept sylt

2-4 liter bär

(beroende på hur söt sylt du vill ha)

1 kg Dansukker Syltsocker

Skölj och rensa bären. Blanda bär (stora bär delas) och syltsocker i en gryta och koka i 3-10 minuter beroende på typ av bär. Skumma väl och häll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt.



Drottningssylt

cirka 3 liter

Kungligt gott på nybakat frukostbröd.

2 liter hallon

1 liter blåbär

1 kg Dansukker Syltsocker

Blanda samtliga ingredienser i en gryta och koka under omrörning i 5 minuter. Skumma noga. Häll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt.

Lyxig jordgubbssylt

cirka 5 dl

Ålskad klassiker som får vuxnare smak av konjak.

½ liter jordgubbar

2 dl Dansukker Syltsocker

1 tsk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade

2 cl konjak

Skölj jordgubbarna, ta bort blomfästena och skiva dem. Blanda jordgubbsskivorna med syltsockret i en kastrull och koka i 3–4 minuter. Ta kastrullen från värmen och tillsätt vaniljsocker och konjak. Skumma noga. Häll upp på varm, väl rengjord burk. Förslut. Förvara svalt.

Rabarber- och jordgubbssylt

cirka ¾ liter

Syrliga och söta smakkompisar till pannkakor och väfflor.

½ liter rabarber i bitar

½ liter jordgubbar i bitar

1 citron, rivet skal

½ kg Dansukker Syltsocker

Blanda samtliga ingredienser i en gryta och koka under omrörning i 5 minuter. Skumma noga. Häll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt.



Soliga sommar- drycker

Sommarsmoothie

1 glas

Härligt svalkande och försvinnande gott.

1 dl bär, t ex hallon, blåbär
eller jordgubbar

1 dl lätmjölk

1 dl naturell lättyoghurt

1 dl istärningar

1 msk Dansukker Florsocker

Blanda samtliga ingredienser i en mixer
och kör tills det är slätt. Häll upp i ett glas.



Bärlikör

cirka 1 liter

Ta till vara bären och koka dem med
syltsocker till en god "vuxensylt."

1 liter valfria bär t ex hallon eller jord-
gubbar

1 ekologisk citron

5 dl vodka

4 dl Dansukker Vit Sirap

Rensa bären och skölj citronen noga.
Skär citronen i klyftor. Lägg bären,
citronklyftor och vodka i en burk. Låt stå
i 3–4 veckor. Sila bort bär och citron-
klyftor. Blanda vodkan med sirapen.
Är drickbar direkt, men blir godare ju
längre den lagras.

Körsbärssaft

En klassiker i solen.

2 liter körsbär, klarbär eller moreller
6 dl vatten
6 dl Dansukker Rörsocker Strö/liter
avrungen saft

Skölj bären och lägg dem i en gryta. Häll på vattnet och koka under lock i 5 minuter. Tryck sönder bären och koka i ytterligare 5 minuter. Häll upp i silduk och låt självrinna i 30 minuter. Rengör grytan, mät saften och häll tillbaka den i grytan. Koka upp igen och rör i sockret och låt koka i 2 minuter. Häll upp på varma, väl rengjorda flaskor. Förslut. Förvara kallt. Har du inte plats att förvara saften kallt bör du tillsätta 1 krm natriumbensoat eller kalium-sorbat/liter saft.

Äpplesaft

cirka 2 liter

Ett friskt och svalkande sätt att ta vara på äpplen.

2 kg syrliga äpplen
4 citroner
1 liter vatten
3 msk citronsyra
6 dl Dansukker Strösocker/liter
avrungen saft

Skölj äpplena och dela dem i mindre bitar. Lagg bitarna i en gryta och häll på vattnet. Sjud under lock i 20 minuter. Häll upp i silduk och låt självrinna i 30 minuter. Pressa saften ur citronerna och blanda med äpplesaften. Mät saften och häll tillbaka den i den nu rengjorda grytan. Koka upp. Tillsätt socker, 6 dl per liter saft, och citronsyra och koka upp igen. Skumma noga. Häll upp på varma, väl rengjorda flaskor. Förslut. Förvara kallt. Om det inte finns plats för förvaring i kylskåp tillsätts konserveringsmedel. Äpplena kan även kokas i en SaftMaja.



Fläderbärssaft

Ett minne från sommaren för mörka höstkvällar.

2 kg fläderbärsklasar
½ kg äpplen
½ liter vatten
6 dl Dansukker Strösocker/liter
avrungen saft

Skölj bär och äpplen. Ta bort de grova stjälkarna från bären och skär äpplena i klyftor. Lagg bär och äppleklyftor i en gryta och häll på vattnet. Koka upp och låt därefter sjuda under lock i 20 minuter. Häll upp i silställning och låt självrinna i 30 minuter. Mät saften och häll den i en gryta. Tillsätt 6 dl socker per liter saft och koka under omrörning i 5 minuter. Skumma noga. Häll upp på varma, väl rengjorda flaskor. Förslut. Förvara kallt.

Rabarber- & flädernjutning



Ätbar dekoration!

Ett härligt sätt att fånga smaken av sommar är att fritera fläderblommor. Det är enkelt, vackert och framförallt gott. Receptet finns på dansukker.se

Rabarbergelé med ostkräm

6 port

Sommardessert med kardemumma-
doftande färskosttopping.

1 kg rabarber i bitar
4 dl vatten
1 msk färskpressad citronsaft
3 dl Dansukker Gelésocker Multi

Ostkräm:

100 g Philadelphia cheese naturell,
gärna light
1 dl vispgrädde
2 msk Dansukker Florsocker
1 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade
1 krm finmald kardemumma

Garnering:
6 jordgubbar

Lägg rabarbitarna och vattnet i en kastrull och sjud under lock i 5 minuter. Sila. Häll tillbaka rabarbertvattnet i kastrullen. Tillsätt citronsaft och gelésocker och koka i en halv minut. Fördela i fyra djupa tallriker. Ställ kallt. Vispa samman samtliga ingredienser till ostkrämen. Lägg en klick ostkräm uppe på den stelnade gelén. Garnera med jordgubbar.

Lättlagad rabarberdessert

4–6 port

Hacka, blanda, skjuts in i ugnen. Mums!

750 g (1 1/2 liter) rabarber i bitar

1 1/2 dl Dansukker Ekologiskt Rörsocker

3/4 dl sötmandel

200 g keso

1 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade

3 små ägg

3/4 dl lätt crème fraiche

Smör eller margarin till formen

Smörj en ugnssäker form. Lägg i rabarberbitarna. Strö över rörsockret och sätt in formen i ugnen i 200° i 5 minuter. Finhacka mandeln. Blanda samman mandeln, keson, vaniljsockret, äggen och crème fraichen och häll blandningen över rabarbern. Sätt in i ugnen och grädda i cirka 30 minuter. Servera med lättvispad grädde, crème fraiche eller vaniljglass.



Rabarberkompott med kanelglass

4 port

Ett härligt möte mellan mjuk rabarber och kryddig glass.

Glass:

4 äggulor

1 dl Dansukker Finkornigt Strösocker

2 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade

2 dl mjölk

1 1/2 dl vispgrädde

1 dl Dansukker Vit Sirap

1–2 tsk mald kanel

Kompott:

1/2 liter rabarber i bitar

1 1/4 dl jordgubbssaft, utspädd

1/2 msk färskpressad citronsaft

1/2 dl Dansukker Florsocker

1/2 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade

1 msk potatismjöl

Vispa samman äggulor, socker och vaniljsocker. Koka upp mjölk, grädde, sirap och kanel. Vispa ner äggsmeten i den varma mjölkblandningen. Sila genom finmaskig sil. Kör blandningen i glassmaskin eller ställ in i frysen i minst 5 timmar och rör om då och då.

Lägg rabarberbitar, de båda safterna samt florsocker i en kastrull och koka tills rabarbern mjuknat. Rör i vaniljsockret. Lös potatismjölet i lite vatten och red av kompotten. Servera kompotten ljummen eller kall tillsammans med glassen.



Kalasgott med jordgubbar & hallon



Hallonsufflé

4 port

Små, söta desserter som gräddas försiktigt och pudras med florsocker.

4 äggvitor

1 dl Dansukker Ekologiskt Rörsocker

150 g hallon

smör eller margarin till formarna

Dansukker Rörsocker Strö till formarna

Garnering:

Dansukker Florsocker

Smöra fyra små suffléformar och strö dem med rörsocker. Sätt ugnen på 150°. Vispa äggvitorna till hårt skum. Tillsätt sockret under fortsatt vispning. Vänd ner hallonen i äggvitevispet. Fördela smeten i formarna och sätt in dem i nedre delen av ugnen. Grädda i cirka 25 minuter. Pudra med florsocker och servera direkt.

Jordgubbsmousse

6 port

Lätt och fluffig jordgubbsnjutning.

$\frac{3}{4}$ liter (3–400 g) jordgubbar

3 dl vispgrädde

$\frac{3}{4}$ dl Dansukker Florsocker

1–2 tsk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade

Skölj jordgubbarna, ta undan några till garnering, ta bort blomfästena på de resterande. Lägg dem på en handduk för att rinna av och torka. Mosa jordgubbarna med en gaffel. Vispa grädden till fast skum med flor- och vaniljsocker. Ställ i kylskåp i 30 minuter så att den blir kall. Vänd ner jordgubbsmoset i grädden. Fördela moussen i sex portionsglas. Garnera med jordgubbar.





Pannacotta rutor med hallon

15–18 bitar

Försvinnande goda och härligt lättlagade
– ingen ugn behövs.

Botten:

200 g digestivekex
2 dl cornflakes
2 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade
125 g smör eller margarin
200 g ljus choklad

Fyllning:

1 liter hallon
1 liter vispgrädda
½ dl apelsinjuicekoncentrat
2 ½ dl Dansukker Gelésocker Multi

Garnering:
myntablad

Klä en form, 20 x 30 cm med plastfilm. Krossa kexen och blanda dem i en skål tillsammans med cornflakes och vaniljsocker. Smält matfettet och häll i skålen. Blanda noga innan blandningen trycks ut i formen. Ställ i kylskåp. Smält chokladen över vattenbad eller på svag effekt i mikro. Pensla chokladen över botten. När chokladen stelnat strös hallon över. Koka upp grädda, apelsinjuicekoncentrat och gelésocker och låt koka i en halv minut. Låt svalna något innan det hälls över hallonen. Ställ i kylskåp. Skär i rutor. Garnera med myntablad. God både som dessert eller som kaka till kaffet.



Sommarfavoriter med blåbär & körsbär

Blåbärspaj

6–8 port

En sommarklassiker, lika god som lättlagad.

4 ½ dl vetemjöl
150 g smör
1 msk Dansukker Strösocker
1 tsk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade
1 krm salt
3 äggulor
1 msk vatten

Fyllning:

3 äggvitor
1 dl Dansukker Strösocker
1 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade
1 liter blåbär

Garnering:

Dansukker Florsocker

Blanda samman ingredienserna till degen. Tryck ut degen i en springform, 24 cm i diameter. Vispa äggvitorna till fast skum. Tillsätt socker och blåbär. Häll blandningen i skalet och grädda mitt i ugnen i 175° i cirka 45 minuter. Dofta över lite florsocker vid serveringen. Servera gärna lite lättvispad grädde till.

Sommar-socker!

Ta vara på sommarskafferiet med Syltsocker, Syltsocker 1+3 och Gelésocker Multi.



Sommargaspacho

cirka 4–6 port

Sommarsoppa med sydländska influenser.

2 dl Dansukker Vit Sirap
1 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade
1 dl vatten
2–3 kvistar färsk mynta
½ liter blåbär
¼ liter jordgubbar
¼ liter vattenmelon, kärnfri, i bitar
isbitar

Garnering:

Blåbär, jordgubbar och melonbitar

Koka upp sirap, vaniljsocker, vatten och mynta. Ta bort myntakvistarna. Mixa bären och melonen tills det är helt slätt. Blanda mixen med sirapsblandningen och ställ i kylskåp i några timmar, gärna över natten. Lägg isbitar i portions-skålar och sila därefter ner soppan. Garnera med blåbär, jordgubbar i bitar och melonbitar.



Chokladpudding med körsbärssås

4 port

En lyckad kombination av krämig choklad och söta körsbär.

5 dl vispgrädde
1 dl Gelésocker Multi
3 msk kakao
1 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade

125 g (2 ½ dl) körsbär
1 dl Dansukker Vit Sirap
1 kanelstång
3 kryddpepparkorn
3 kryddnejlikor

Blanda grädde, gelésocker, kakao och vaniljsocker i en kastrull och koka i en halv minut. Häll upp i 4 koppar eller portionsformar. Ställ i kylskåp. Häll sirapen i en kastrull och lägg i kryddorna. Sjud under lock i 5 minuter. Ta upp kryddorna. Lägg i körsbärens och sjud i 5 minuter. Servera körsbärssåsen till puddingarna.



Deja vu med plommon & päron



Gömnda plommon

cirka 6 port

Klassiskt, gott och lätt som en plätt.

1 ½ liter (750 g) plommon
¾ dl Dansukker Farinsocker
1 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade

Smet:

3 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
¾ dl Dansukker Strösocker
125 g smör eller margarin i bitar
1 ägg
1 dl mjölk

Garnering:

1 msk Dansukker Florsocker
1 krm mald kanel

Skölj, halvera och kärna ur plommonen. Lagg plommonen, med runda sidan ner, i en ugnssäker form. Strö på farinsocker. Blanda mjöl, bakpulver och socker i en skål. Tillsätt margarinet och arbeta det med fingrarna tills allt är en smulig massa. Tillsätt ägg och mjölk och rör om tills det är en slät smet. Klicka ut smeten över plommonen. Grädda mitt i ugnen i 175° i cirka 30 minuter. Blanda florsocker och kanel och dofta över vid serveringen.

Plommon i rom

cirka 1 ½ liter

Härligt somrig inläggning som smakar fantastiskt och är vacker att se på.

70 cl ljus rom
5 dl Dansukker Vit Sirap
1 ¼ kg plommon
1 citron, helst ekologisk

Blanda rom och sirap och rör tills det är blandat. Skölj plommonen. Pricka plommonen med en nål, gaffel eller provsticka. Skölj och skiva citronen. Varva plommonen och citronskivorna i en stor burk och häll på lagen. Ställ i kylskåp i minst tre veckor. Servera plommonen med lättvispad gräddes smaksatt med vaniljsocker eller med vaniljglass.





Vinkokta päron på mördegsbotten med vaniljkräm

4 port

Klassisk dessert serverad på blomma av mördeg och toppad med härlig vanilj.

Deg:

50 g osaltat smör
2 msk Dansukker Farinsocker
2 tsk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade
2 msk Dansukker Vit Sirap
1 äggula
1 tsk kakao
1 dl vetemjöl
½ dl potatismjöl

Kräm:

3 äggulor
1 dl mjölk
1 dl vispgrädd
½ dl Dansukker Florsocker
2 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade
2 msk Dansukker Vit Sirap
2 tsk potatismjöl

4 päron

3 dl vitt vin

1 dl Dansukker Florsocker
eventuellt gul hushållsfärg

Garnering:
citronmeliss

Blanda samman ingredienserna till degen och arbeta ihop den. Lagg degen i kylskåp i 30 minuter. Ta ut degen och forma den till en rulle. Skär rullen i 3 mm tjocka skivor. Lagg först en av skivorna på en plåt med bakplåtspapper, lagg därefter skivor runt denna så att det blir en blomma. Gör ytterligare tre "blommor". Grädda mitt i ugnen i 175° i cirka 10 minuter. Blanda samman ingredienserna till krämen i en tjockbottnad kastrull och sjud under omrörning tills det tjocknat. Låt svalna.

Skala päronen och tag bort blomfästet men låt stjälken vara kvar. Ställ päronen i en kastrull och håll på vin, florsocker och eventuell färg och sjud päronen under lock tills de precis är mjuka. Låt svalna i lagen. Ta upp päronen och låt dem rinna av. Lagg mördegsblommorna på assietter/tallrikar och ställ päronen på blommorna. Garnera med en kvist citronmeliss. Servera vaniljkrämen till.

Sirapstips!

Ge din hemgjorda glass en läckert krämig konsistens – byt ut sockret mot Dansukker Vit Sirap.



Älskade äpplen



Toscaäpplen

4 port

Ugnsbakade, hela äpplen med läcker knäckig smet.

4 stora äpplen

2 liter vatten

2 dl Dansukker Strösocker

Toscasmet:

100 g smör eller margarin

1 dl Dansukker Rörsocker Strö

1 tsk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade

2 msk vetemjöl

2 msk tunn grädde

50 g flagade eller flisad mandel

Häll vatten i en gryta och tillsätt sockret. Koka upp. Skala och kärna ur äpplena. Lägg äpplena i det kokande vattnet i 2 minuter. Ta upp äpplena med hålslev och lägg dem i fyra ugnsfasta portionsformar. Blanda samman ingredienserna till toscasmeten i en kastrull och koka upp. Fördela smeten över äpplena. Grädda mitt i ugnen i 225° i cirka 12 minuter. Serveras ljunna med lite lättvispad grädde eller crème fraiche smaksatt med vaniljsocker.

Äppelsoppa

4 port

För syrlig och uppfriskande sommarsvalka.

1 citron

8 dl äpplejuice

1 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade

1 kanelstång

2 msk potatismjöl

2–3 äpplen

isbitar

Tvätta citronen noga. Dela den och pressa ur saften. Blanda citronsaft, juice, sirap, vaniljsocker och kanel i en kastrull och koka i 2–3 minuter. Ta upp kanelstången. Rör ut potatismjölet i ett par matskedar vatten och red av soppan. Skala, kärna ur och klyfta äpplena. Lägg äppleklyftorna i soppan. Ställ för att svalna. Vid serveringen håll soppan i tallrikar med isbitar.





Kryddig vinbärsgelé

Aromatiskt gott till söndagssteken och rätter på vilt.

1 liter vinbär, vita, röda eller svarta
1 ½ dl vatten
1 kanelstång
3 kryddnejlikor
1 bit färsk ingefära, stor som en sockerbit
1 stjärnanis
2 tsk vitvinsvinäger
1 dl Dansukker Gelésocker Multi/
dl avrunnen saft

Skölj bären innan de läggs i en gryta tillsammans med vattnet och kryddorna. Sjud under lock i 15 minuter. Häll upp i sildduk och låt självrinna i 30 minuter. Mät saften och häll tillbaka den i den nu rengjorda grytan. Tillsätt vinäger och gelésocker, en deciliter per deciliter saft, och koka i en halv minut. Skumma. Häll upp på varma, väl rengjorda glas. Förslut. Förvara kallt.



Det söta
köket i mobilen

Nu har vi uppdaterat vår
socker-app med härliga,
sötliga recept. Ladda ned
den i App Store eller
Android market!



Bjud på nybakta bär muffins!

Vispa 3 ägg och 3 dl Dansukker Strösocker.
Blanda i 200 g kokosflingor, 1–2 msk Dansukker
Vaniljsocker Fairtrade, 1 ¼ dl vetemjöl och 2 dl
flytande margarin. Häll smeten i 12 muffins-
formar. Tryck i ett par bär i varje muffins,
hallon och/eller blåbär. Grädda mitt i ugnen
ca 15 min i 190°.

Ett socker för alla stunder

Dansukker erbjuder massor av spännande sockersorter, från klassiskt strö- och bit- och mer exotiska muscovado- och rösocker till gelé- och syltprodukter samt sirap. Socker ger inte bara sötma, det balanserar andra smaker, adderar volym och textur. Dessutom är det en helt naturlig produkt. Prova dig fram till din favorit! För fler recept och inspiration, se www.dansukker.se.

Nordic Sugar AB, 205 04 Malmö
Konsumentkontakt: Telefon: 020-74 02 00, telefondid 9-12
konsumentkontakt@dansukker.se
Prenumerera på vårt nyhetsbrev: www.dansukker.se

Dan
Sukker 

LÅT DIG INSPIRERAS