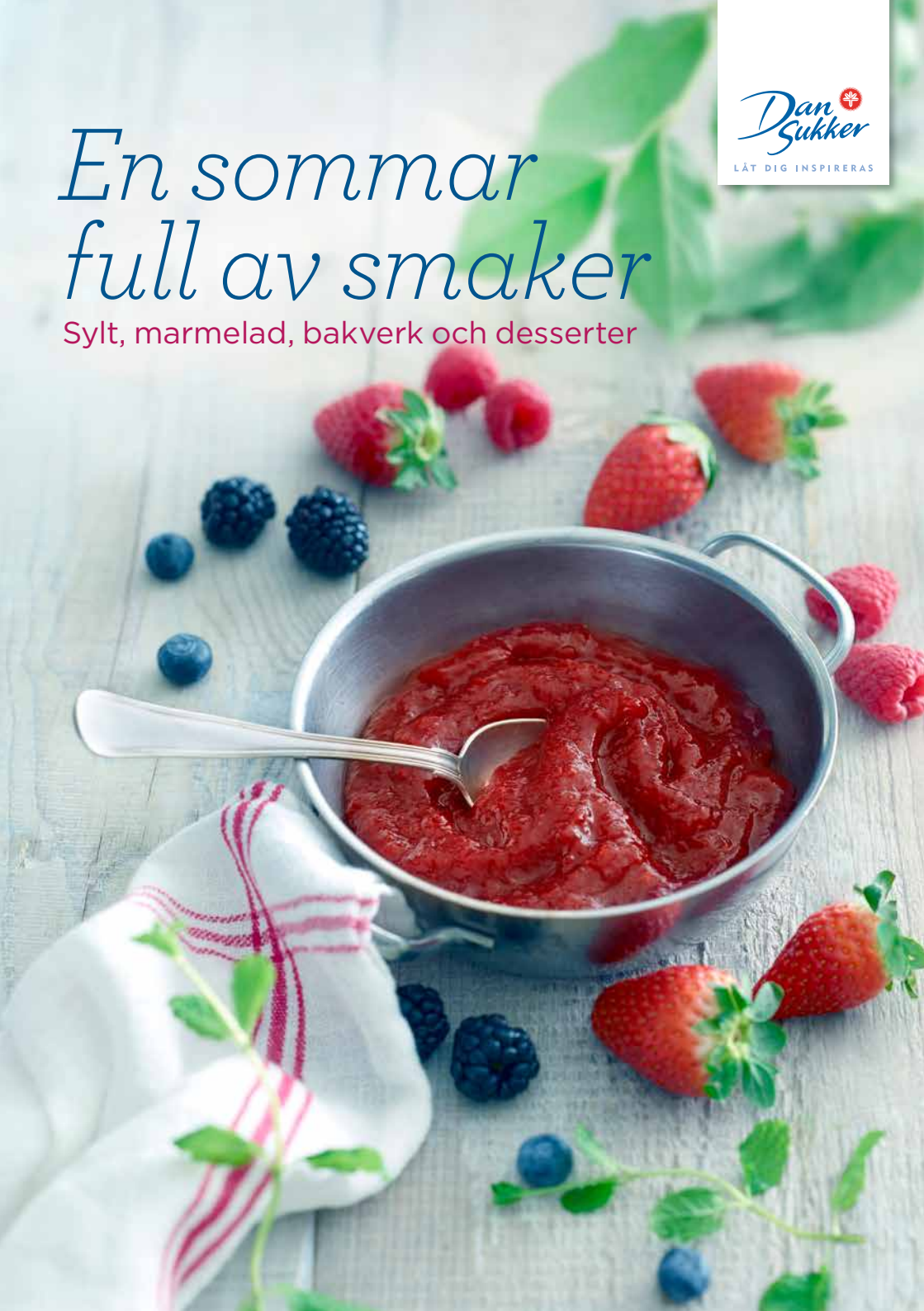


# En sommar full av smaker

Sylt, marmelad, bakverk och desserter



# *Sylt & marmelad*

Med vårt smidiga Syltsocker är det enkelt att sätta din egen smak på sommaren. Prova några av våra smakkombinationer eller koka ihop dina egna favoriter.



## Körsbärs-marmelad med mörk choklad

Den här lyxiga sylten sätter guldkant på både frukostfrallan och ostbricken efter maten.

250 g körsbär  
1 tsk citronsaft  
2 ½ dl Dansukker Syltsocker  
20 g riven mörk choklad  
2 tsk konjak (kan uteslutas)

1. Skölj och kärna ur körsbären.
2. Mixa eller finhacka bären.
3. Blanda bärmassan, citronsaften och syltsockret i en gryta och koka i 4 minuter.
4. Tag grytan från värmen och skumma noga. Blanda i chokladen och konjaken.
5. Håll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt.

## Hallonsylt med ingefära & lime

Frisk lime och kryddigheten från ingefära ger en ny och exotisk smakdimension.

500 g hallon  
250 g Dansukker Ekologisk Syltsocker  
3 tsk färskrivna ingefära  
Skal och saft från 1 tvättad ekologisk lime

1. Skölj bären, tillsätt syltsocker, ingefära och lime.
2. Låt koka 3–6 minuter till önskad konsistens.
3. Skumma väl och håll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut och förvara svalt.



## Jordgubbsmarmelad med grapefrukt

Den perfekta kombinationen av syra och sötma. Mums på spröda kex.

1 stor grapefrukt  
200 g färska jordgubbar  
500 g Dansukker Syltsocker

1. Tvätta grapefrukten noga.
2. Skär den i tunna klyftor och dessa i sin tur i tunna skivor.
3. Skär jordgubbarna i mindre bitar.
4. Blanda grapefrukt och jordgubbsbitar med syltsocker i en gryta och koka i 10–15 minuter. Skumma noga.
5. Håll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt och mörkt.



## Jordgubbsmarmelad med balsamvinäger & svartpeppar

Spännande på frukostscones. Eller varför inte som grillglaze på kyckling eller griskött?

500 g jordgubbar  
250 g Dansukker Syltsocker  
4 msk balsamvinäger  
2-3 tsk svartpeppar, krossad

1. Skölj och rensa bären.
2. Koka jordgubbarna med syltsockret i 5 min.
3. Tillsätt balsamvinäger och svartpeppar och koka ytterligare några minuter eller till önskad konsistens.
4. Skumma väl och häll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut och förvara svalt.

## Jordgubbsylt med Sambuca

Din morgonmacka kommer aldrig mer vara sig lik! Prova även som topping på cheesecake.

500 g jordgubbar  
250 g Dansukker Syltsocker  
3 msk Sambuca (lakritslikör)

1. Skölj och rensa jordgubbarna. Mixa dem med en mixerstav.
2. Blanda jordgubbar och sockret i en gryta. Tillsätt Sambuca.
3. Låt koka i 3-6 minuter till önskad konsistens.
4. Skumma väl och häll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut och förvara svalt.

## Paprika & hallonmarmelad

Härlig till hårdost men passar också bra till grillat.

500 g röd paprika (rensad vikt)  
200 g hallon  
1 citron, saft och skal  
500 g Dansukker Syltsocker

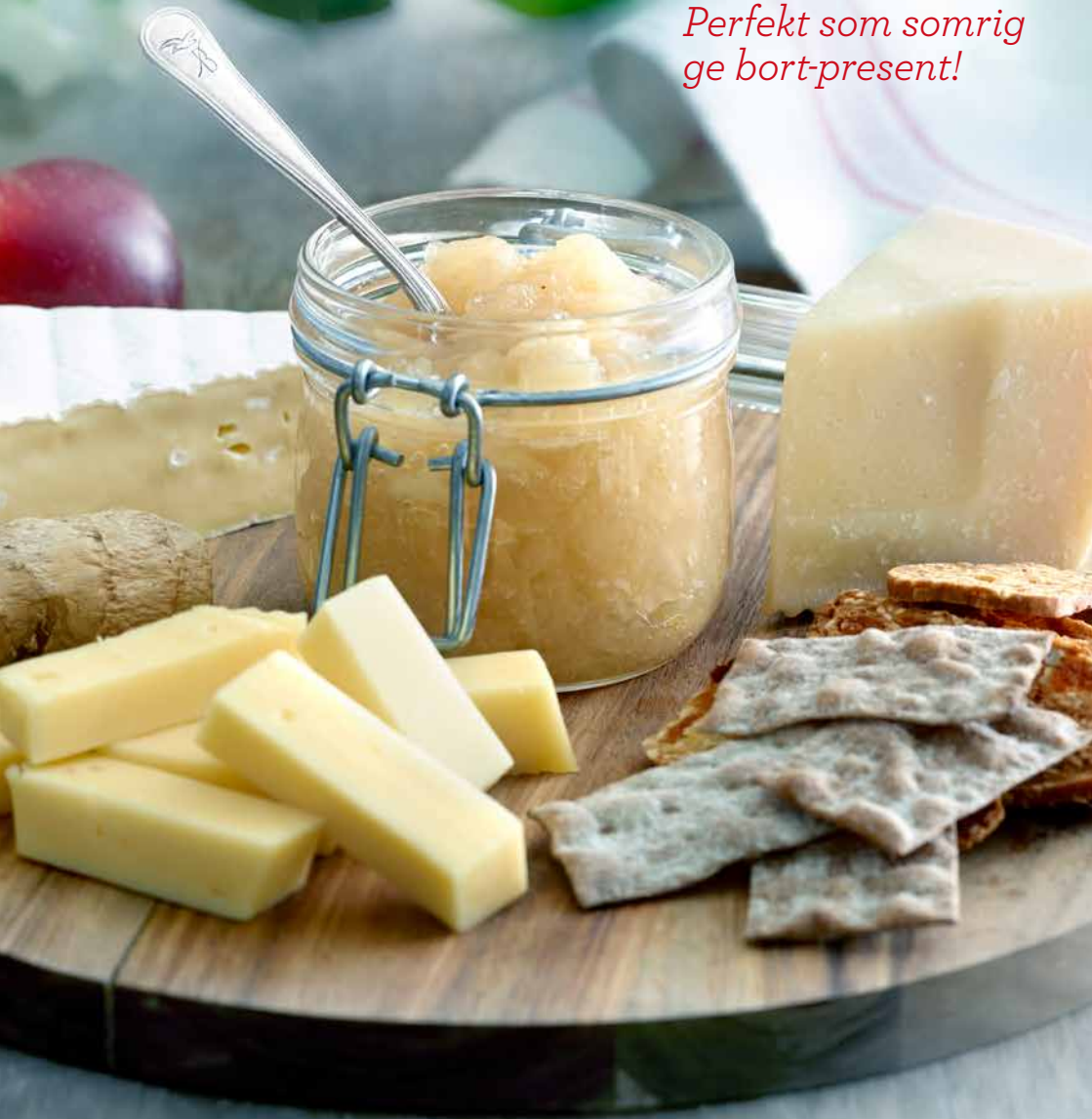
1. Skälla och skala paprikorna. Rensa bort kärnorna.
2. Mixa paprikorna med en mixerstav.
3. Blanda samtliga ingredienser i en gryta och koka i 5 minuter. Skumma noga.
4. Häll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt och mörkt.



*Egensyltat  
smakar mera!*



*Perfekt som somrig  
ge bort-present!*



## Äpplesylt med ingefära

Ger cirka 1 liter

Härligt mjuka äppelbitar, kryddig ingefära och frisk citron. En supersylt!

1 kg syrliga äpplen  
1 tsk riven, färsk ingefära  
2 dl vatten  
saft och skal från 1 citron  
5 ½ dl Dansukker Strösocker  
1 krm natriumbensoat

1. Skala, kärna ur och klyfta äpplena tunt.
2. Blanda äpplen, ingefära, vatten, citronsaft och -skal samt strösocker i en gryta och sjud under omrörning i ca 30 minuter.
3. Tag grytan från värmen. Skumma. Tillsätt natriumbensoat.
4. Häll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara kallt.

## Rabarbermarmelad

Kardemumma och rabarber. En av sommarens mest självklara smakkombinationer.

500 g (ca 5-10 stänger) rabarber i bitar  
saft från 1 ekologisk citron  
500 g Dansukker Ekologiskt Syltsocker  
½ tsk mald kardemumma

1. Blanda samtliga ingredienser i en gryta och koka under omrörning i 4 minuter.
2. Häll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara i kylskåp.

*Tips! Kardemumman kan ersättas av 1-2 msk riven, färsk ingefära.*



## Aprikosmarmelad med blåbär & timjan

Marmelad när den är som mest poetisk. Söt och kryddig!

400 g färskaprikos  
250 g Dansukker Syltsocker  
7 kvistar timjan  
100 g (ca 2 dl) blåbär

1. Dela och kärna ur aprikoserna. Skär dem i mindre bitar och koka upp med sockret i en gryta. Tillsätt timjan.
2. Låt koka i 3 minuter. Tillsätt blåbärens och låt koka ytterligare 1 minut.
3. Skumma väl och häll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt.

*Tips: Använd gärna torkade aprikoser, men låt dem ligga i blöt i cirka 12 timmar.*

# Bakverk

Sommar är tiden för spontana besök och fikor. Med bär, frukt och lite fantasi är det enkelt att skämma bort dina gäster.





## Blueberry Pie Cookies

Cirka 16 kakor

En spännande tolkning av den klassiska desserten, med frisk blåbärsmak och härligt frasigt pajdegsmönster.

5 dl vetemjöl  
1 ½ dl Dansukker Strösocker  
1 tsk Dansukker Vaniljsocker  
1 tsk salt  
250 g smör, rumsvarmt  
3 msk iskallt vatten

### Fyllning:

200 g blåbär  
1 ½ dl Dansukker Gelésocker Multi  
1 msk Dansukker Mörkt Muscovadorörsocker  
Saft och skal från en halv citron

### Pensling

1 ägg  
1 dl Dansukker Rörsocker Strö

1. Blanda mjöl, socker och salt i en bunke.
2. Dela smöret i små kuber och nyp ihop med mjölblandningen eller använd en matberedare tills det börjar gå ihop.
3. Tillsätt det kalla vattnet lite i taget och rör snabbt ihop.
4. Dela degen i två bitar och linda in i plastfolie, låt vila i kyl cirka 1 timme.
5. Koka under tiden blåbären tillsammans med socker och citron i cirka 5 minuter. Mixa med en mixerstav. Låt svalna.
6. Sätt ugnen på 200°.
7. Ta ut degen från kylen och knåda den smidig.
8. Kavla ut de två degbitarna tunt på ett mjölat bord, till två lika stora bitar.
9. Bred ett tunt lager med blåbärspurén på den ena halvan.
10. Skär smala remsor av den andra halvan och lägg som ett korsmönster över blåbären.
11. Skär i rektangulära bitar eller stansa ut små cirklar cirka 3 cm i diameter, och lägg på en plåt med bakplåtspapper.
12. Pensla kakorna med ägg och strö över Rörsocker strö.
13. Grädda i ugnen i 10-14 minuter.

## Minicheesecakes med hallonswirl

Cirka 12 stycken muffinsformar

Cheesecake i portionsformar. Den skojiga swirlen gör det extra vackert.

### Botten:

8 st Digestivekex  
25 g smält smör  
1 msk Dansukker Mörkt Muscovadorörsocker

### Hallonswirl:

1 ½ dl hallon  
2 msk Dansukker Florsocker  
1 tsk Dansukker Vaniljsocker

### Fyllning:

1 ½ dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker  
1 msk vetemjöl  
400 g färskost  
1 tsk citronskal  
1 tsk Dansukker Vaniljsocker  
2 stora ägg  
2 msk vispgrädd

1. Värm ugnen till 175°.
2. Mixa kexen med en stavmixer, håll i det smälta smöret, tillsätt sockret och blanda.
3. Lägg en matsked av smulorna i botten av formarna. Tryck ut till ett jämt lager.
4. Grädda i ugnen i 5 minuter.
5. Mixa hallon, florsocker och vaniljsocker.
6. Pressa blandningen genom en finmaskig sil för att separera fröna från hallonpurén. Ställ åt sidan.
7. Vispa ihop socker och mjöl, tillsätt färskost, citronskal och vaniljsocker och blanda tills det blir en jämn smet.
8. Blanda i äggen ett i taget, tillsätt vispgrädden.
9. Fördela färskostblandningen i muffinsformar.
10. Ringla en cirkel av hallonsås över varje muffins, använd en tandpetare för att röra lite ytterligare och skapa en "swirl".
11. Grädda i 15-20 minuter tills fyllningen stelnat.
12. Låt muffinsarna svalna helt och kyl dem sedan i kylskåpet så att de sätter sig.
13. Garnera med färsk hallon.





## American Beauty Cake

Cirka 12–14 bitar

En härligt fyllig och helt glutenfri chokladfrestelse.

225 g smör  
300 g hackad mörk choklad 70 %  
6 ägg  
1 dl Dansukker Strösocker  
1 dl Dansukker Mörkt Muscovadorsocker  
1 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade  
2 msk mörk rom eller valfri likör

### Mousse:

50 g smör  
275 g hackad choklad av valfri sort  
3 äggulor  
3 msk Dansukker Mörkt Muscovadorsocker  
3 tsk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade  
3 äggvitor  
2 dl vispgrädde

### Glaze:

1 dl vispgrädde  
½ dl Dansukker Ekologisk Ljus Sirap  
3 tsk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade  
100 g choklad

## Sommarmaränger

Cirka 40–60 stycken

Ett fyrverkeri av färg och smak.

3 ½ dl Dansukker Strösocker  
4–5 st äggvitor (ca 150 g) äggvitor  
½ tsk vinäger

1. Sätt ugnen på 200°.
2. Klä en långpanna (30x40 cm) med bakplåts-papper och håll ut sockret på det och sätt in i ugnen i cirka 5 minuter.
3. Vispa äggvitorna till ett vitt skum. Tillsätt vinäger.
4. Ta ut sockret och sänk ugnsvärmen till 100°.
5. Fortsätt att vispa äggvitorna på hög hastighet och tillsätt det varma sockret lite i taget.
6. Vispa sedan på högsta hastighet i 5–10 minuter eller tills smeten är blank och har svalnat helt.
7. Spritsa eller klicka ut små maränger. Grädda i ugnen i 3 timmar. Låt marängerna stå på eftervärme i några timmar tills de är helt torra.

### Smaksätt med valfri smak t ex:

- 2 msk citronskal, gul karamellfärg.
- 50 g kokosflingor, hälften tillsätts i smeten och hälften strös över.
- 3 msk frystorkade hallon, röd/rosa karamell-färg.
- 3 msk kakao, 1 msk vändes ned i smeten, 2 msk doftas över marängerna.

*Tips: Prova gärna att göra marängerna med Ljust Muscovadorsocker eller Rörsocker Strö.*

1. Sätt ugnen på 175°. Placera en plåt med vatten i längst ner i ugnen.
2. Klä en springform 20 cm i diameter med bakplåtspapper (kläm fast i botten så att smeten inte rinner ut).
3. Smält smöret, ta bort från plattan och håll i den hackade chokladen, rör tills det smälter.
4. Vispa ägg, socker och vaniljsocker poröst.
5. Tillsätt romen och håll smeten i formen.
6. Baka i 50–60 minuter, tills kakan har stannat.
7. Ta ut kakan och låt svalna.

### Mousse:

1. Smält smöret, ta av från plattan och tillsätt den hackade chokladen.
2. Vispa samman äggulor, socker och vanilj-socker.
3. Tillsätt den smälta chokladen och rör runt.
4. Vispa äggvitorna hårt.
5. Vänd försiktigt ner äggvitan, en tredjedel i taget.
6. Vispa grädden och vänd försiktigt ned i moussen tills den är helt jämn.
7. Fördela moussen ovanpå den avsvlnade chokladkakan. Täck med plastfolie och ställ i frysen minst 6 timmar.



#### Glaze:

1. Koka upp grädde och sirap i en liten kastrull.  
Ta av från plattan och tillsätt vaniljsocker och choklad.
2. Rör tills glazen är helt jämn och låt svalna.
3. Ta ut kakan från frysen och ställ på ett tårtfat.
4. Häll glazen på mitten av kakan och sprid ut den mot kanterna så det rinner ner lite.
5. Ställ tillbaka i frysen och ta fram kakan 20-25 minuter innan den ska ätas.

*Snabb sommarfika!*



## Knäckäppelpaj

1 pajform, 26 cm i diameter

Sommaräpple och sötsyrliga hallon under knäckigt täcke. Lika snabbt att laga som somrigt gott!

4-6 st (600 g) äpplen  
150 g hallon  
2 tsk kanel  
200 g smör  
2 dl Dansukker Rörsocker  
½ dl Dansukker Ljus Ekologisk Sirap  
½ dl vispgrädde  
2 dl vetemjöl  
2 dl havregryn  
2 tsk bakpulver  
3 tsk Dansukker Vaniljsocker  
½ dl kokosflingor  
1 tsk flingsalt

1. Sätt ugnen på 175 °.
2. Skala, kärna ur och dela äpplena. Lägg dem i en pajform tillsammans med hallon och kanel.
3. Smält smör i en kastrull tillsammans med socker, sirap och vispgrädde.
4. Ta av från värmen och tillsätt mjöl, havregryn, bakpulver, vaniljsocker, kokos och salt.
5. Fördela smeten över äpplena och grädda i 20-25 minuter.
6. Låt svalna, servera med grädde, glass eller vaniljsås.

*Tips: Byt gärna ut Ljus Sirap mot Muscovadosirap.*

## Sockerkaka med sommarbär

1 sockerkaksform, ca: 2,4 liter

Vittja bärbuskarna och bjud på saftig bärkaka till sommarkaffet.

200 g smör  
4 ägg  
4 dl Dansukker Strösocker, finkornigt  
½ dl Dansukker Vit Sirap  
6 dl vetemjöl  
4 tsk bakpulver  
1 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade  
Skal från 1 citron, väl tvättad  
2 dl mjölk  
3 dl valfria sommarbär

1. Sätt ugnen på 175°.
2. Smörj och bröa en sockerkaksform.



3. Smält smör och låt svalna.
4. Vispa ägg, socker och sirap poröst.
5. Blanda mjöl, bakpulver, vaniljsocker och citronskal.
6. Rör ned blandningen i äggsmeten.
7. Tillsätt smör och mjölk och rör tills smeten är jämn.
8. Häll smeten i formen och grädda i 50-60 minuter.

# Dessert

Fräscha sommarklasser  
på pinne eller i glas.



## Ice pops

6–8 glasspinnar

De här små och skojiga glassklubbarna kan varieras i det oändliga.

### Choklad:

- 1 ½ dl Dansukker Mörkt Muscovadorörsocker
- 3 äggulor
- 2 msk kakao
- ½ dl Dansukker Glykossirap
- 6 dl mjölk, 3 %
- 2 ½ dl vispgrädd
- 100 g mörk choklad, hackad

### Garnering:

Smält choklad, strössel

1. Vispa socker, äggulor, kakao och glykossirap poröst.
2. Koka upp mjölk och grädd.
3. Blanda under långsam omrörning ner äggsmeten i gräddmjölken, fortsätt värma till 85°.
4. Ta av från plattan och tillsätt den hackade chokladen. Rör tills den har smält.
5. Kyl smeten i kallt vattenbad och låt stå minst 1 timme, men gärna över natten, i kylskåp.
6. Fördela smeten i glassformar och ställ i frysen minst 3 timmar.
7. Doppa i choklad och strössel om du vill.

### Jordgubb & mynta:

- 300 g (ca 6 dl) jordgubbar
- 2 dl vatten
- 1 dl Dansukker Strösocker
- ½ dl Dansukker Glykossirap
- Riven ingefära, ca 2 cm
- Skal och saft från 1 citron, väl tvättad
- 1 kruka färsk mynta, hackad

1. Skölj och dela jordgubbarna.
2. Koka upp vatten med socker och glykossirap.
3. Tillsätt ingefära, citronskal och -saft.
4. Lägg i ¾ av jordgubbarna och låt koka i 5 minuter.
5. Sila av jordgubbarna och ställ dem åt sidan.
6. Koka jordgubbssaften ytterligare 10 minuter.
7. Tillsätt hackad mynta i de kokta jordgubbarna och rör ner saften och de resterande färsk jordgubbarna.
8. Häll smeten i glassformar och ställ i frysen, minst 3 timmar.

### Kiwi & jordgubbe:

- 1 dl vatten
- ½ dl Dansukker Glykossirap
- 1 dl Dansukker Strösocker
- 1 tsk korianderfrön, stötta
- 1 nypa flingsalt
- 6 st kiwi
- 1 dl färsk jordgubbar

1. Blanda vatten, sirap och socker i en kastrull.
2. Låt koka tills sockret har löst sig.
3. Tillsätt stötta korianderfrön och salt och låt småkoka i 2 minuter. Låt svalna.
4. Skala och mixa kiwin till en puré med mixerstav, tillsätt sockerlagen.
5. Dela jordgubbarna i bitar och lägg i glassformar.
6. Häll på kiwismeten och ställ in i frysen, minst 3 timmar.

## Fläderpannacotta med limemarinerade bär

4 portioner

En sommarfräsch dessert som kan förberedas redan dagen innan.

- 4 dl vispgrädd
- ½ dl koncentrerad flädersaft
- 1 dl Dansukker Gelésocker Multi
- 4 dl bär av valfri sort
- Skal och saft från 1 lime, väl tvättad
- ½ dl Dansukker Rörsocker Strö
- 2 tsk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade

1. Blanda grädd, saft och gelésocker i en kastrull och koka i en halv minut. Häll upp i fyra glas och ställ i kylskåp för att stelna.
2. Skölj och ansa bären, blanda dem med limeskal och -saft, socker och vaniljsocker.
3. Låt stå tills de ska läggas på pannacottan.





## Tillsätt bara frukt och bär och världens godaste sylt, din egen, är klar!

**Syltsocker:** Med hjälp av Syltsocker gör du din egen sylt på några minuter. I paketet som innehåller 1 kg finns allt du behöver för ett lyckat syltkok; Socker, pektin från citrusfrukter, citronsyra och kaliumsorbat som gör sylten hållbar och som finns naturligt i tex rönnbär.

**Syltsocker 1+3:** Alternativet för dig som vill ha en sylt eller en marmelad med mindre socker. Syltsocker 1+3 fungerar som vanligt Syltsocker och ger sylten bra konsistens och hållbarhet.

**Ekologiskt Syltsocker:** Lika enkelt att använda som vanligt Syltsocker. Använd ett paket till 1 liter frukt eller bär. På grund av ett annat pektin kan sylten bli något lösare i konsistensen. Innehåller inte konserveringsmedel. Förvara sylten i kylskåp.

**Gelésocker Multi:** Innehåller vegetabiliskt geleringsmedel (karragenan och fruktkärnmjöl) och kan användas istället för gelatin. Gelésocker är perfekt till frukttårter med gelé, mousse, pannacotta och pudding. Det är också bra när du vill laga en fastare sylt, marmelad och gelé till söndagssteken.

**Mer information och goda recept hittar du på [www.dansukker.se/syltskolan](http://www.dansukker.se/syltskolan)**

Se en film om hur enkelt du gör din egen sylt:



Vi bjuder på mer inspiration i vår recept-app, i iPadmagasinet och på Facebook.