

MED SMAK AV SVENSK SOMMAR



17
soliga
recept!

**NY
DESIGN!**



**Dan
Sukker**

SVENSKT STRÖSOCKER



FRÅN SKÅNSKA SOCKERBETOR

2kg

STRÖ

Ingredienser:
sockerbetsjuice
i Sverige.

Näringsvärde

Energi

Fett

varan mätt

Kolhydrat

varan mätt

Protein

Salt

Förväning

praktiskt

Nettvikt

Omvänd

1 msk = 1

1 dl = 10

1,2 dl = 10

Sortera

Nordic Sug

konsort

Konsort

www.dan

DET ENDA SVENSKA STRÖSOCKET!

Vårt svenska strösocker görs på sockerbeter som växt på skånska åkrar och förädlats i vårt sockerbruk i Örtofta. Trots att vi heter Dansukker så är det garanterat svenskt strösocker i påsen – faktiskt det enda du kan hitta i din matbutik. Nu har vi även tagit fram en ny design på vårt Från Sverige-märkta strösocker. Allt för att göra det enklare för dig att välja svenskt!

Läs gärna mer om vår 150-åriga historia, varför det är viktigt att välja svenskt och få ännu mer receptinspiration på dansukker.se/svensktstrosocker



Rabarberlemonad

- läskande, lätt och ljuvlig!

ca 2 liter. Tid: 1 timme

2 kg rabarber

1 ½ l vatten


1 kg Dansukker Svenskt Strösocker

saft från 1 citron

Valfri smaksättning


ca 20 g riven ingefära

1. Skölj och skär rabarbern i bitar. Lägg i en kastrull med vatten och låt koka i ca 10 min, tills rabarbern är helt mjuk.
2. Sila av saften. Rengör kastrullen och håll tillbaka saften i kastrullen. Tillsätt socker, citronsaft och ingefära om så önskas. Koka upp saften i ca 3 min och skumma av.
3. Håll upp på varma, väl rengjorda flaskor. Förslut och förvara svalt.



Bubbligt tips!
Blanda färdig lemonad med
kolsyrat vatten så får du en
fin bubblig lemonad. Mynta
och citron passar perfekt till!





Poptarts

- *finast på kalaset!*

Antal: ca 10 stycken,

Tid: 1 timme + 1 timme i kylan

Sylt

Se recept sid 6-7

Pajdeg

100 g smör

3 dl vetemjöl

3 msk Dansukker Svenskt Brun Farin Strö

¼ tsk salt

3 msk vatten

Glasyr

1 ½ dl hallon (ca 4 tsk hallonsaft)

2 dl Dansukker Florsocker

Dekoration

ätbara blommor eller strössel

1. Börja med sylten. Gör sedan pajdegen. Arbeta ihop alla ingredienser till en smidig deg. Ställ i kylan ca 1 tim.
2. Sätt ugnen på 175°C, över- och undervärme.
3. Dela degen i två delar och kavla ut varje deg till en rektangel, ca 3 mm tjock, på ett bakplåtspapper. Skär rektanglarna i ca 5x8 cm bitar och lägg hälften av dessa på en plåt med bakplåtspapper. Klicka ut en tesked med sylt på varje bit.
4. Skär tre streck i mitten av de andra rektanglarna och lägg de som lock över sylten. Tryck noggrant ihop kanterna med en gaffel. Grädda i mitten av ugnen i ca 15 min. Låt svalna helt på galler.
5. Förbered glasyren. Mixa hallon och sila genom en finmaskig sil. Blanda florsocker och hallonsaft tills det blir rätt konsistens. Ringla över pajerna. Toppa med ätbara blommor eller strössel!

Byt ut hallonen mot något annat bär för en annan färg och smak på glasyren!



Rabarber- och hallonsylt

- bästa gå-bort-presenten!

Antal: 1 burk. Tid: 25 minuter

250 g rabarber

250 g hallon

250 g Dansukker Syltsocker

1. Skölj rabarber, rensa hallon och skiva rabarberna i mindre bitar. Lägg i en kast-rull tillsammans med syltsocker.
2. Låt koka ca 6 min. Skumma väl och mixa sylten om så önskas.
3. Häll upp på varm, väl rengjord burk. Förslut och förvara svalt.

Hallonsylt

- hemgjord sylt är godast!

Antal: 2 burkar. Tid: 25 minuter

1 kg hallon

½ kg Dansukker Syltsocker

1. Rensa hallon och lägg i en kastrull tillsammans med syltsocker. Låt koka i 3-4 min.
2. Skumma sylten. Häll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut och förvara svalt. Du kan byta ut hallonen mot andra bär eller frukter.

Recept på syltkakor hittar du på dansukker.se

Blåbärsmarmelad

- *perfekt på nybakade scones*

Antal: 2 burkar. Tid: 25 minuter

1 kg blåbär

750 g Dansukker Syltsocker

1 dl färskpressad limesaft (ca 2 lime)

skalet från 1 lime

Alternativ smaksättning

4-5 tsk lakritspulver

1 tsk Dansukker Vaniljsocker

1. Rensa blåbär och lägg i en kastrull tillsammans med syltsocker, limesaft och limeskal. Tillsätt valfri smaksättning om så önskas.
2. Låt koka i ca 5 min.
3. Skumma marmeladen. Häll upp på varma och väl rengjorda burkar. Förslut och förvara svalt.

Vinbärssylt med morötter

- *fullig smak av morötterna!*

Antal: 2 burkar. Tid: 25 minuter

500 g röda och svarta vinbär

200 g morötter

400 g Dansukker Syltsocker

2 msk citronsaft

1 dl vatten

1. Rensa vinbär. Skölj, skala och riv morötter grovt.
2. Blanda alla ingredienser i en kastrull och koka i ca 5 min. Ta kastrullen från värmen och skumma noga.
3. Häll upp sylten på varma, väl rengjorda burkar. Förslut och förvara svalt.

Vinbärssylt med morötter passar utmärkt till ost & kex, eller varför inte på våfflan!





Testa att bröa formen med kokosflingor,
passar utmärkt till detta bakverk.



Tigerkaka med blåbärsripple

- lika vacker som god!

Antal: ca 10 bitar. Tid: 1 timme

Till formen

smör
ströbröd eller kokosflingor

Kakan

100 g smör
1 dl mjölk
2 ägg
2 dl Dansukker Svenskt Strösocker
1 tsk Dansukker Vaniljsocker
3 dl vetemjöl
1 ½ tsk bakpulver
¾ dl blåbärssaft (ca 75 g blåbär)
1 msk färskpressad citronsaft
1 msk vetemjöl

1. Sätt ugnen på 175°C, över- och undervärme.
2. Smöra och bröa en form ca 2 liter.

3. Smält smör och tillsätt mjölk. Vispa ägg, socker och vaniljsocker poröst och tillsätt sedan smörblandningen.
4. Blanda vetemjöl och bakpulver i en bunke och vänd ner i äggsmeten. Rör smeten slät. Häll ½ av smeten i en ny skål.
5. Mixa blåbär och citronsaft och tillsätt i skålen med minst smet. Sila ner 1 msk vetemjöl och rör smeten jämn.
6. Häll hälften av sockerkakssmeten i formen och häll sedan över hälften av blåbärssmeten. Upprepa och avsluta med att dra gaffeln genom hela smeten för att få ett marmorerat utseende.
7. Grädda kakan i nedre delen av ugnen i 40-45 min.

Morotsrulltårta

- härligt saftig!

Antal: ca 15 bitar. Tid: ca 1 timme

Rulltårta

- 2 ägg
- 1 dl Dansukker Svenskt Strösocker
- 1 dl Dansukker Farinsocker
- ½ dl mat- eller rapsolja
- 2 dl vetemjöl
- 1 tsk bakpulver
- 1 tsk bikarbonat
- 1 tsk kardemumma, malen
- 1 tsk ingefära, malen
- 1 tsk kanel, malen
- 150 g finrivna morötter

Frosting

- 50 g smör, rumstempererat
- 1 dl Dansukker Florsocker
- 1 tsk Dansukker Vaniljsocker
- 200 g färskost
- skalet från 1 lime + 2 tsk limesaft

Dekoration

limeskal

1. Sätt ugnen på 200°C varmluft.
2. Vispa ägg och socker poröst. Tillsätt olja. Blanda vetemjöl, bakpulver, bikarbonat och alla kryddor och vänd ner i smeten.
3. Skölj, skala och finriv morötter och vänd ner, rör till en jämn smet.
4. Grädda rulltårtan i ca 5 min mitt i ugnen.
5. Förbered ett bakplåtspapper med strösocker och lägg det på en kökshandduk.
6. Ta ut rulltårtan från ugnen och vänd direkt över till bakplåtspappret med socker. Dra av bakplåtspappret som rulltårtan gräddats på och snurra in den i kökshandduken, då spricker den inte lika lätt. Låt svalna helt.
7. Förbered frosting. Vispa upp smör någon minut. Tillsätt florsocker och vaniljsocker och vispa ihop. Vänd ner färskost och vispa upp frostingen ordentligt. Tillsätt limeskal och limesaft.
8. Bred fyllningen över den kalla kakan och rulla ihop till en rulltårta. Skär rulltårtan till bitar innan servering.



Vaniljsnurror

- med mandelmassafyllning!

Antal: ca 40 stycken. Tid: ca 2 timmar

Vaniljkräm

½ vaniljstång
2 ½ dl mjölk
4 äggulor
½ dl Dansukker Svenskt Strösocker
1 tsk Dansukker Vaniljsocker
½ dl majsstärkelse
25 g smör, rumstempererat

Vettedeg

50 g jäst
5 dl mjölk, rumstempererat
1 ½ dl Dansukker Svensk Vit Sirap
2 tsk kardemumma, malen
200 g smör, rumstempererat
13-15 dl vetemjöl
½ tsk salt

Mandelmassafyllning

100 g mandelmasa
80 g smör, rumstempererat
¾ dl Dansukker Rörsocker

Pensling

uppvispad ägg

1. Börja med vaniljkrämen. Skrapa ur en vaniljstång och koka upp med mjölk.
2. Ta upp vaniljstången. Vispa äggula, socker, vaniljsocker och majsstärkelse poröst. Häll mjölken över äggsmeten under uppvispning.
3. Häll tillbaka i kastrullen och koka upp under konstant vispning. Lyft bort från plattan när krämen tjocknat och tillsätt smör lite i taget under vispning. Sila vaniljkrämen genom en finmaskig sil. Plasta skålen och ställ i kylan.
4. Förbered vetedegen. Smula jästen i en degbunke och tillsätt mjölk. Rör tills jästen löst sig.
5. Tillsätt sirap, kardemumma, smör och nästan allt mjöl. Arbeta degen blank och smidig. Tillsätt salt och ytterligare mjöl om det behövs. Arbeta degen tills den släpper från bunkens kanter. Låt jäsa under bakduk ca 20-30 min.
6. Gör fyllningen. Riv mandelmasa och mixa alla ingredienser i en mixer.
7. Ta upp degen på mjölat bakbord och dela i två delar. Kavla ut varje deg till en rektangel och bred på fyllningen jämt över hela. Vik degen på mitten och skär remsor. Snurra ihop till ca 40 snurror. Låt jäsa under duk i 40 min.
8. Sätt ugnen på 225°C. Fyll en spritspåse med vaniljkräm och spritsa försiktigt vaniljkräm i mitten på varje snurra. Pensla bullarna med uppvispad ägg och grädda mitt i ugnen ca 8-10 min. Låt svalna på galler.



VANILJSNURROR MED BLÅBÄR

Vill du göra vaniljsnurror med blåbär?

Vänd ner 300 g färska eller tinade blåbär i mandelmassafyllningen.



Plommonpaj

- en sommarklassiker!

Antal: 6-8 portioner. Tid: ca 1 timme

200 g smör

1 dl Dansukker Svenskt Brun Farin Strö

½ dl Dansukker Svensk Ljus Sirap

3 ½-4 dl vetemjöl

2 dl havregryn

ca 6-7 plommon

1. Sätt ugnen på 175°C, varmluft.
2. Smöra en rund pajform, 25 cm i diameter.
3. Smält smör och tillsätt socker, sirap, vetemjöl och havregryn. Låt svalna något.
4. Täck formen med ⅔ av pajdegen, tryck ut den längs kanterna med mjölade händer.
5. Skölj och ta bort kärnorna från plommonen. Skär i klyftor och fördela över pajskalet. Smula över resten av pajdegen.
6. Grädda mitt i ugnen ca 25 min. Servera med vaniljsås eller vaniljglass.



Vaniljsås-
recept finns på
dansukker.se





**Gelato är italiensk glass
som är lite mer kompakt och
krämig än vanlig glass.**

Jordgubbsgelato **- Mamma mia, vad gott!**

Antal: 4. Tid: 1 tim + 5 tim i frysen

2 äggulor
¾ dl Dansukker Svenskt Strösocker
1 tsk Dansukker Vaniljsocker
2 ½ dl mjölk
½ dl Dansukker Glykossirap
2 dl vispgrädde
250 g jordgubbar
1 tsk Dansukker Svenskt Strösocker

1. Vispa äggula, socker och vaniljsocker poröst.
2. Koka upp mjölk och glykossirap i en kastrull. Häll lite av den varma mjölkblandningen i äggsmeten och rör om. Häll ner resten och rör samman allt.
3. Häll tillbaka smeten i kastrullen och låt sjuda 6-8 min eller till 85°C, smeten får inte koka. Rör om under tiden.
4. Fyll diskhon med isvatten. Sila glassmeten och häll över i en ren skål och ställ ner den i isvattnet för att svalna av snabbt. Ställ sedan skålen i kylan 1 tim för att stå till sig.
5. Vispa grädde toppig och blanda ner i glassmeten. Mixa jordgubbar och strösocker till en puré och vänd ner.
6. Häll smeten i glassmaskinen och kör tills smeten är tjockflytande och krämig. Ställ i frysen.
7. Utan glassmaskin. Häll smeten i en behållare och ställ i frysen. Ta ut gelaton efter 40 min och vispa upp med en elvisp. Upprepa 2-3 gånger. Låt frysa 4-5 tim.

Isglass med skogsbär och mynta

- imponerande coola

Antal: 6 isglassar.

Tid: ca 30 minuter +

3,5 timmar frystid

Skogsbärisglass

100 g bär, färska eller frysta

1 dl vatten

½ dl Dansukker Svenskt Strösocker

2 msk Dansukker Glykossirap

Lime- och myntaisglass

4 stjäklar mynta

1 ½ dl vatten

½ dl Dansukker Svenskt Strösocker

1 msk Dansukker Glykossirap

2 msk limesaft (ca 1 lime)

1. Koka upp bär, vatten, socker och glykossirap. Mixa blandningen och sila genom en finmaskig sil. Ställ åt sidan för att svalna helt.
2. Koka upp mynta, vatten, socker och glykossirap. Låt sjuda i 5 min. Ställ åt sidan och tillsätt limesaften. Låt svalna helt och sila sedan bort myntabladen.
3. Ta fram 6 glassformar och håll i lite av skogsbärisglassen. Ställ i frysen ca 45 min för att stelna. Håll över lite lime- och myntaisglass. Ställ i frysen ytterligare 45 min. Fortsätt så tills isglassmeten är slut.
4. Stick ner glasspinnar i glassarna när de kan fästa och låt frysa ytterligare någon timme.
5. Ta ut från frysen några min innan de ska ätas och lossa sedan isglassarna från formarna. Njut!

 **ÄTBARA BLOMMOR** 

Syren * Gurkört * Krasse

Pensé * Ringblomma * Skogsviol

Ros * Lavendel * Kryddtagetes

Pinocciotårta

- sommarens bästa festtårta

Antal: 10-12 bitar Tid: ca 2 tim

Fläder- och citroncurd

1 dl koncentrerad flädersaft
1 dl citronsaft
2 äggulor
1 ägg
3 dl Dansukker Syltsocker
75 g smör, rumstempererat

Kaka

100 g smör, rumstempererat
1 ½ dl Dansukker Florsocker
1 tsk Dansukker Vaniljsocker
5 äggulor
1 dl mjölk
2 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver

Maräng

5 äggvitor
2 ½ dl Dansukker Svenskt Strösocker

Topping

5 dl vispgrädde
1 l jordgubbar
valfria bär och ätbara blommor

1. Börja med curden. Blanda alla ingredienser förutom smör i en kastrull. Låt sjuda under vispning i 3 min. Ställ kastrullen åt sidan och tillsätt smöret i omgångar. Sila genom en finmaskig sil.

2. Häll upp på en varm, väl rengjord burk och ställ i kylan.
3. Gör kakan. Sätt ugnen på 150°C, under- och övervärme. Klä en plåt, ca 40 x 40 cm med bakplåtspapper.
4. Rör smör, socker och vaniljsocker poröst. Tillsätt en äggula i taget och rör mellan varje. Tillsätt sedan mjölk. Blanda vetemjöl och bakpulver i en skål och vänd ner i smeten. Rör smeten jämn och bred ut på plåten.
5. Vispa äggvitor till ett skum. Tillsätt socker och vispa till en hård maräng. Fördela marängen lite ojämnt över botten.
6. Grädda i nedre delen av ugnen i ca 30 min. Låt svalna på galler och dela kakan på mitten.
7. Vispa grädde, skölj och skär jordgubbar i bitar. Bred på ett lager grädde över en av bottenarna. Ringla över curd och strö över jordgubbar. Lägg på nästa botten, bred på ett lager grädde och ringla över curd.
8. Dekorera med valfria bär och ätbara blommor.



**Kär tårta har
många namn t ex:
Herrgårdstårta,
Brittatårta,
Margaretatårta,
Glömmingetårta...**





Hemmagjord sylt se sid 6-7

Cereal pannkakor

"Pannkaksflingor" - trendiga minipannkakor som med fördel serveras med mjölk, sylt, sirap eller färska bär.

Antal: 4 portioner. Tid: 30 minuter

2 msk Dansukker Svenskt Strösocker

2 ¼ dl vetemjöl

1 tsk bakpulver

1 ägg

1 dl mjölk

½ krm salt

smör till stekning

Tillbehör

Dansukker Svensk Ljus Sirap

1. Blanda socker, vetemjöl och bakpulver i en bunke. Tillsätt ägg, mjölk och salt. Vispa till en slät smet.
2. Häll smeten i en skål med hållpip eller en plastflaska, tex. en tom sirapsflaska som du kan klicka ut små klickar från.
3. Lägg smör i en stekpanna och stek pannkakorna lite på varje sida.
4. Servera och njut!

Sommarsviss

- magiskt gott för både stora och små

Antal: ca 8 portioner. Tid: ca 2 tim

Hallonmarängar

75 g hallonsaft (ca $\frac{3}{4}$ dl)

1 $\frac{1}{3}$ dl Dansukker Svenskt Strösocker

4 äggvitor (ca 100 g)

1 $\frac{1}{3}$ dl Dansukker Florsocker

Hallonkolasås

1 dl Dansukker Ljust Muscovado-
rörsocker

1 dl Dansukker Svensk Ljus Sirap

1 dl vispgrädde

75 g hallon

Tillbehör

vispgrädde

gelato, se sid 13

färska bär

1. Börja med marängerna.
Sätt ugnen på 100°C, över- och undervärme.
2. Mixa hallon och sila genom en finmaskig sil. Mät upp hallonsaften till 75 g och koka tillsammans med 1/2 dl strösocker i en kastrull i ca 3 min. Ställ hallonpurén i kylan för att kallna.
3. Vispa äggvita till ett skum och tillsätt resten av strösockret. Vispa till en fast maräng. Vänd ner florsocker. Ringla i hallonpurén och använd en slickepott för att marmorera.
4. Lägg smeten i en spritpåse och spritsa ut marängar på en plåt med bakplåtspapper. Grädda i ca 50 min. Stäng av ugnen och låt marängerna stå kvar och torka.
5. Gör under tiden hallonkolasåsen. Blanda muscovadosocker och sirap i en kastrull. Låt koka ca 2 min, tills den börjar tjockna lite.
6. Håll i grädde lite i taget och koka ytterligare ca 4 min. Tillsätt hallon och mixa. Håll kolasåsen på en varm väl rengjord glasburk och ställ i kylan.
7. Montera marängsvissen. Vispa grädde och ta fram ett stort djupt fat. Skopa upp gelato på fatet och klicka över grädde, kolasås, bär och marängar.



Rödbetstårta

- fin färg och mustig smak

Antal: ca 10 bitar Tid: ca 1,5 timme

Rödbetskaka

3 ägg
2 dl Dansukker Svenskt Strösocker
1 dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker
2 ¼ dl mat- eller rapsolja
3 dl vetemjöl
1 ½ dl kokosflingor
2 tsk bakpulver
1 ½ tsk kanel, malen
1 ½ tsk kardemumma, malen
¾ tsk salt
4 ½ dl rivna rödbetor (ca 270 g)

Frosting

200 g smör, rumstempererat
3 dl Dansukker Florsocker
1 tsk Dansukker Vaniljsocker
300 g färskost
skalet från 1 lime
2 tsk färskpressad limesaft

Dekoration

blåbär
skalet från lime
ätbara blommor


För mer toppinginspiration,
se första sidan. Samma tårta,
blommigare look!

1. Sätt ugnen på 175°C, under- och övervärme.
2. Vispa ägg och socker poröst. Tillsätt olja. Blanda vetemjöl, kokosflingor, bakpulver, kanel, kardemumma, salt och vänd ner i smeten.
3. Skölj, skala och finriv rödbetor och vänd ner i smeten. Rör jämn.
4. Smörj en springform, 20 cm i diameter med olja. Grädda i nedre delen av ugnen i 45-50 min. Låt svalna och stjälp sedan upp kakan på ett galler. Låt den bli helt kall under en bakduk.
5. Förbered frosting. Vispa upp smör någon minut. Tillsätt florsocker och vaniljsocker och vispa ihop. Vänd ner färskost och vispa upp frosting or-dentligt. Tillsätt limeskal och limesaft.
6. Fyll en spritspåse med fyllningen. Skär kakan i två delar och lägg underdelen på ett tårtfat. Spritsa toppar med frosting på botten och strö över lite blåbär.
7. Lägg på den övre delen och spritsa toppar på hela ovansidan och dra ut varje topp med en sked. Dekorera med blåbär och ätbara blommor och riv lite limeskal på toppen.





Prinsessmuffins

- kungligt gott i miniformat

Antal: 12 stycken. Tid: ca 2 timmar

Hallonsylt

recept sidan 6

Vaniljkräm

recept sidan 10

Muffins

100 g smör

$\frac{3}{4}$ dl mjölk

2 ägg

1 $\frac{1}{2}$ dl Dansukker Svenskt Strösocker

1 tsk Dansukker Vaniljsocker

2 $\frac{1}{4}$ dl vetemjöl

1 tsk bakpulver

Garnering

marsipan

Dansukker Florsocker

50 g vit choklad

1. Börja med hallonsylten och vaniljkrämen så att de får stå till sig.
2. Gör sedan muffinsarna. Smält smör och tillsätt mjölk. Vispa ägg, socker och vaniljsocker poröst. Tillsätt mjölkblandningen.
3. Blanda vetemjöl och bakpulver och vänd ner i smeten. Häll upp i pappersformar på långpanna eller i muffinsplåt. Klicka i en tesked hallonsylt i varje muffins.

4. Grädda mitt i ugnen i 225°C i under- och övervärme i 10-12 min. Låt svalna på galler.
5. Gör ett hål i varje muffins och klicka ner vaniljkräm. Vispa grädden och fyll en spritspåse med valfri tyll. Spritsa grädden på varje muffins.
6. Smält vit choklad och ställ åt sidan. Kavla ut marsipanen tunt på ett florsockertäckt bakbord och stansa ut 60 cirklar med ett runt kackmått. Vik varje cirkel mot mitten 2 gånger.
7. Placera 4 vikta cirklar med spetsen mot varandra och droppa lite choklad i mitten så de fäster. Sätt fast den sista vikta cirkeln i mitten. Låt chokladen stelna innan du placerar blomman mitt på grädden. Pudra över florsocker.

Söta svenskt i sommar!

Vill du sockra sommaren med garanterat svenskt strösocker eller sirap – välj Dansukker. Våra produkter gör inte bara sommaren sötare, de gör även kakorna fluffigare, bullarna saftigare och smakerna fylligare. En njutningsfull sommar önskar vi dig!

