

24 KALASRECEPT:

Med smak av SOMMAR.

Baka, sylta, safta och njut!



Sylt & marmelad

Börja med basreceptet och sätt din egen smak på sommaren. Prova några av våra förslag, eller koka ihop dina egna favoriter.

Basrecept sylt

500 g bär/1 liter bär
250 g Dansukker Syltsocker (ca 3 dl)

1. Skölj och rensa bären/frukten.
2. Blanda bär/frukt (stora bär delas) med Syltsocker i en gryta. Tillsätt smaksättning. Låt koka i 3-5 min beroende på typ av bär/frukt.
3. Skumma väl och håll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förvara svalt.

Tips: För en fastare sylt, till t ex tårtfyllning, använd 500 g bär 250 g/3 dl Gelésocker Multi.



Rabarber, vanilj, timutpeppar

Basrecept +

- 1 vaniljstång
- 1 tsk Dansukker Vaniljsocker
- 1 dl vatten
- några korn timutpeppar, mörtdlad
(kan bytas mot Sichuan-
eller rosepeppar)



Hallonmarmelad

Basrecept +

- 2 msk Dansukker Muscovadosirap
- 2 tsk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade
- 2 stjärnans
- 1 stjälk timjan



Jordgubb & kakaonibs

Basrecept +

- 2 msk Dansukker
- Muscovadosirap
- 2 msk kakaonibs
(kan bytas mot
50 g hackad mörk
choklad)



Päron & vanilj

Basrecept +

- 1 vaniljstång
- 2 tsk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade



Kryddiga plommon

Basrecept +

- 2 kanelstänger
- 1 tsk stött kardemumma
- 1 citron, skal och saft



Havtorn, ingefära & mörk muscovado

Basrecept +

- 4 tsk riven ingefära
- 4 msk Dansukker Mörkt Muscovadoråsöcker
- 4 tsk Dansukker Vaniljsöcker





Flädercurd

Ljuvligt len och milt syrlig! Prova till rostat bröd, croissant eller som fyllning i tårter.

1½ dl koncentrerad fläderblomssaft
(gärna hemgjord)
2 msk Dansukker Rörsocker Strö
2 ägg
75 g smör

1. Blanda saft, socker och ägg i en bunke och värm över vattenbad tills den tjocknar.
2. Ta bort kastrullen från värmen och rör i lite smör i taget.
3. Häll över curden i en ren skål, eller burk. Förvara i kylan.

Drycker

Skåla i bål eller blanda en drink och fira att sommaren är här!



Frisk sommarbål med jordgubbssirap ca 10 glas

Frisk, fruktig och fantastisk!

1 citron, skuren i skivor
2 lime, skurna i skivor
2 nektariner, skurna i klyftor
2 dl färska hallon
1 dl färska björnbär
2 dl jordgubbar
1 dl jordgubbssirap
2 l fruktsoda
is

Jordgubbssirap:
500 g jordgubbar
1 dl Dansukker
Strösocker
½ dl Dansukker
Muscovadosirap

1. Börja med jordgubbssirapen: Koka upp jordgubbarna med sockret, låt koka 5-10 min.
2. Pressa dem genom en finmaskig sil. Blanda med muscovadosirap.
3. Häll upp i en rengjord flaska. Förvara svalt.
4. Lägg is i en skål, lägg i frukten och bären. Häll på fruktsoda och jordgubbssirap.

Rabarber Margarita 1 glas

Mexikansk tequila och svenska rabarber i ett härligt sötsyrligt möte. Serveras i glas med saltad kant, såklart!

4 cl tequila
2 cl cointreau
4 cl limejuice
4 cl rabarbersirap
salt

Rabarbersirap:

3 stjälkar rabarber, i bitar
3½ dl vatten
3½ dl Dansukker Strösocker

1. Koka ihop ingredienserna till rabarbersirapen i ca 15 min.
2. Sila i en grovmaskig sil. Pressa försiktigt rabarberna så all saft rinner ut. Låt svalna.
3. Skaka tequila, cointreau, limejuice och rabarbersirap. Servera i cocktailglas med saltad kant.

Alkoholfri Margarita: Saft från 3 lime, 1 apelsin, 1 citron, ½ dl socker och rabarbersirap samt is.

Tips! Håll glaset nedåtvänt och fukta glaskanten med hjälp av en limeklyfta. Håll salt på ett fat och rulla försiktigt glaskanten i saltet.



Bakverk

Passa på och njut av sommaren. Njutningen får gärna vara hembakad och innehålla fluffig maräng, pigga blåbär eller maffig choklad.



Gräddbullar

ca 20–25 st

Hemgjorda mums-mums är verkligen mums-mums. Lite pyssliga att göra, men värt allt besvär. Vi lovar!

Ca 10–15 smörgåstårter till bottenarna.

Marängfyllning:

2 gelatinblad
5 stora äggvitor
2 msk Dansukker
Strösocker

Socketlag:

¾ dl vatten
2 ½ dl Dansukker
Strösocker
1 dl Dansukker
Glykossirap

Valfri smak:

- 4 tsk lakritspulver
- 4 tsk Dansukker Vaniljsocker
- 4 msk frystorkade hallon, krossade och eventuellt lite röd karamellfärg.

Garnering:

200 g mörk choklad
½ msk matolja
t ex strössel, kokos eller torkade hallon

1. Lägg gelatinbladen 5 min i kallt vatten.
2. Vispa äggvitorna med strösocker till ett vitt skum.
3. Blanda vatten, socker och glykossirap till sockerlagen i en liten kastrull. Låt blandningen koka till 116° (använd termometer).
4. Krama ur gelatinbladen och lös upp i sockerlagen.
5. Häll den heta sockerlagen över äggvitorna under vispning i en tunn stråle. Fortsätt att vispa på hög hastighet tills marängen kallnat.
6. Tillsätt valfri smak.
7. Häll marängen i en spritspåse och stansa ut dina bottenar i valfri storlek. Spritsa på fyllningen och ställ dem i frysen.
8. Hacka chokladen och smält över vattenbad eller i micron, tillsätt ½ msk matolja och doppa gräddbullarna i chokladen.
9. Strö på valfri garnering, t ex strössel eller kokos.

Rulltårta med marängsmörkräm och bär

2 rulltårter

Rulla, rulla kanske sommarens godaste tårta.

Basrecept rulltårta:

3 ägg
2 dl Dansukker Strösocker
2 dl vetemjöl
2 tsk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade
1 ½ tsk bakpulver
2 msk kokande vatten

1. Vispa ägg och socker vitt och pösigt. Blanda vetemjöl, vaniljsocker och bakpulver och vänd ner i smeten tillsammans med vattnet.
2. Dela upp smeten och bred ut på två ugnsplåtar (30x40 cm) med bakplåtspapper.
3. Grädda mitt i ugnen i 250° i ca 5 min. Vänd upp på sockrat papper.

Marängsmörkräm:

4 stora äggvitor
2 dl Dansukker Strösocker
150–200 g rumsvarmt smör
2 tsk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade
4 msk bärpuré
2 dl valfria sommarbär (hälften till purén och hälften till garnering)

1. Vispa äggvitorna och sockret i en bunke över vattenbad tills sockret löst sig.
2. Ta av bunken från värmen. Vispa marängen på hög hastighet i ca 5–10 min.



3. Sänk hastigheten till låg/medel och tillsätt rumsvarmt smör, en liten bit i tagen. Låt smöret bli helt inblandat i marängen innan du tillsätter nästa bit och vispa tills marängen är slät.
4. Puréa hälften av bären i en mixer, eller med en stavmixer. Passera genom en finmaskig sil om du inte vill ha med kärnorna.
5. Vänd ner purén i smörkrämen och rör försiktigt tills den är slät. Slutresultatet ska vara en luftig och jämn kräm. Bred ut ett jämt lager och rulla ihop från långsidan.

Tips! Om krämen skär sig är det lätt att rätta till. Är den för kall kan du värma upp den över vattenbad en liten stund och vispa ihop den. Är den för varm? Låt skålen stå i kylan en stund innan du vispar igen.



Sirapskakor 20-30 st

Ljuvliga kakor med smak av kola, choklad och bär.

2½ dl dinkelmjöl
½ dl sesamfrö
2 tsk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade
100 g smör
¾ dl Dansukker Muscovadosirap
50 g mörk choklad, hackad
30 g torkade bär t ex blåbär, tranbär, körsbär

1. Mixa mjöl, sesamfrö, vaniljsocker och smör till smulor.
2. Tillsätt sirap och mixa ihop till en boll.
3. Tillsätt choklad och bär och arbeta in i degen. Forma degen till en rulle, slå in i plastfolie och låt vila i kylan ca 1 timme.
4. Sätt ugnen på 175°. Skär ca 1 cm tjocka skivor av rullen. Lägg på en plåt med bakplåtspapper och grädda ca 10 min. Låt svalna på plåten.

Krispiga blåbärbars ca 16 st

Lätta att göra. Underbara att äta.

6½ dl vetemjöl
½ tsk kanel
1½ dl Dansukker Rörsocker Strö
½ tsk Dansukker Vaniljsocker
2 msk mjölk
125 g smör i bitar
6½ dl blåbär, eller andra valfria bär
1 msk saft från citron
ev 1½ msk potatismjöl

1. Sätt ugnen på 175°. Blanda mjöl, 1 dl av sockret, kanel, vaniljsocker och mjölken i en bunke.
2. Lägg i bitar av smör och blanda tills det blir en smulig porös massa.
3. Lägg hälften av degen i en ugnsfast form (30x20 cm) med bakplåtspapper. Tryck till så att degen håller ihop.
4. Blanda bären med citronen och resten av sockret och fördela över botten. Tillsätt potatismjöl om du använder frusna bär.
5. Häll resten av smuldegen över bären och tryck ut degen lite försiktigt.
6. Baka i ugnen i 30-35 min, eller tills ytan fått färg. Låt kakan svalna och skär sedan i fyrkanter.

Choklad- & havrekakor med jordnötsfrosting 16 st

Kalaskrispiga kakor fyllda med semester, sol och jordnötsfrosting.

Kakor:

3½ dl vetemjöl
4 msk kakao
225 g smör, rumsvarmt
4 dl Dansukker Mörkt Mucovadorårsocker
2 stora ägg
2 tsk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade
1 tsk bakpulver
1¼ tsk flingsalt
5½ dl havregryn
50 g mörk choklad, hackad

Jordnötssmör-frosting:

2 msk smör, rumsvarmt
2 dl Dansukker Florsocker
1 dl creamy naturell jordnötssmör
3 msk mjölk
½ tsk flingsalt

1. Sätt ugnen på 175°. Blanda mjölet och kakao i en skål och ställ den åt sidan.
2. Vispa smöret och mucovadosocker så det blir ljukt och krämigt. Tillsätt ägg, vaniljsocker, bakpulver och salt. Blanda väl.
3. Rör ner havregryn, mjöl, kakaoblandningen och den hackade chokladen.
4. Rulla små bollar 2-3 cm i diameter och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Tryck till dem lite med fingret eller handflatan.
5. Baka av i ca 10-12 min. Låt kakorna svalna ordentligt.
6. Gör frostinggen genom att tillsätta smör, florsocker, jordnötssmör, mjölk och salt i en skål. Vispa ihop så frostinggen blir lätt och krämig.
7. Lägg ca 1 tsk frosting i mitten på en kaka och placera den andra kakan ovanpå. Tryck försiktigt ihop kakorna så fyllningen tittar fram vid kanten.





Galet goda!

Dessert

Den som väntar på något gott,
väntar alltid på dessert!



Cheesecakeglass med svarta vinbär ca 6 port

En riktigt glassig efterrätt som garanterat gör både små och stora barn lyckliga.

- 2½ dl vispgrädde
- 2½ dl mjölk
- 1 dl Dansukker Glykossirap
- 2 tsk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade
- 1 dl Dansukker Rörsocker Strö
- 5 äggulor
- 2 msk Dansukker Strösocker

Svartvinbärskräm:

- 100 g svarta vinbär
- ½ dl Dansukker Gelésocker Multi
- 200 g färskost

1. Blanda grädde och mjölk med glykossirap, vanilj och rörsocker i en kastrull. Låt blandningen koka upp, ta av från plattan.
2. Vispa äggulorna lätt med socker i en bunke.
3. Häll ner äggulorna i gräddblandningen och vispa.
4. Värm smeten på plattan tills den tjocknar (ca 82°). Den får absolut inte koka för då skär sig äggulan.
5. Låt smeten kallna och kör den sen i glassmaskin.
6. Koka vinbär tillsammans med gelésockret i 3-10 min, låt smeten kallna och blanda i färskosten.
7. Rör ner svartvinbärskrämen i glassen när den nästan är färdig, så den blir randig.
8. Förvara i frysen. Ta gärna fram glassen ca 20 min innan den ska ätas.

Eton mess 4 port. Se bild framsida.

Wilken härlig röra! Fin att servera i glas eller i en stor skål.

- | | |
|-----------------------|--------------------------|
| 15-20 små marängar | ½ dl Dansukker Vit Sirap |
| 3 dl vispgrädde | ½ dl Dansukker |
| 200 g färska hallon | Strösocker |
| rostad mandel, hackad | 1 tsk Dansukker |
| | Vaniljsocker |
| | 1 stjärnanis |

Hallonsirap:

- 200 g hallon, frysta

1. Börja med hallonsirapen: Koka ihop alla ingredienser i en kastrull i ca 10 min. Rör om hela tiden så att inget fastnar i botten. Låt svalna och sila.
2. Vispa grädden. Varva marängar, hallon, grädde och hallonsirap i en skål eller portionsskålar och servera genast. Toppa med mandel.



The taste of Dansukker - Pannacotta 6 port

Med smak av Dansukker: Lingon för trygghet, Jordgubbe för tradition, Voatsiperifery peppar för kreativitet och Citronmeliss för nyfikenhet.

Lager 1, Lingonkola:

- 2 dl vispgrädde
- 1 dl lingon
- 1 dl Dansukker Strösocker
- 1 dl Dansukker Ljust Muscovadoråsocker
- 100 g smör
- ½ tsk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade

1. Blanda grädde, lingon, socker, muscovado-socker och smör i en kastrull och låt koka ca 5 min tills det tjocknat. Rör om hela tiden.
2. Tillsätt vaniljsockret och rör om.
3. Häll upp i botten av 6 glas och ställ kallt.

Lager 2, Pannacotta:

- 4 dl grädde
- ¾ dl Dansukker Gelésocker Multi
- 1 msk Voatsiperifery peppar (kan utelutas eller ersättas med svartpeppar)
- ½ dl citronmeliss, färsk, finhackad
- 100 g vit choklad, hackad

1. Värm grädden och sockret i en kastrull, låt koka 2-3 min. Ta av från värmen.
2. Rör ner mortlad peppar, citronmeliss och choklad i grädden och blanda väl.
3. Fördela över det kylta kolalagret. Ställ tillbaka i kylan.

Lager 3, Lingon och jordgubbssylt:

- 2 dl lingon
- 1 dl jordgubbar
- 1 dl Dansukker Gelésocker Multi

1. Blanda bär och gelésocker i en kastrull och koka i 4 min. Mixa sylten så den blir slät.
2. Bred sylten över pannacottan som ett avslutande vackert täcke.
3. Låt stelna i kyl innan servering.

Brownietårta med fluffig maräng ^{1 tårta 8-10 bitar}

En fyllig tårta med hallonkräm och chokladmousse som är täckt av en härligt len italiensk maräng.

Browniebotten:

- 50 g smör
 - 50g mörk choklad, hackad
 - ½ dl kakao
 - 1 dl Dansukker Mörkt Muscovadoråsocker
 - 2 ägg
 - ¾ dl vetemjöl
 - ½ tsk bakpulver
1. Sätt på ugnen på 175°. Smält smöret i en kastrull, ta bort den från värmen och rör ner den hackade chokladen.
 2. Vispa ägg och socker luftigt.
 3. Tillsätt chokladsmöret och sikta ner kakao, mjöl och bakpulver.
 4. Häll smeten i en pappersklädd springform, ca 20 cm i diameter. Grädda i 8-10 min. Låt svalna.

Hallonkräm:

- 200 g hallon
 - 2 tsk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade
 - 1 ägg, lätt uppvispat
 - ½ dl Dansukker Gelésocker Multi
 - 20 g smör
1. Koka hallonen tillsammans med gelésocker multi och vaniljsocker i ca 5-7 min.
 2. Dra bort från plattan och tillsätt ägg och smör.
 3. Tag botten ur formen och dra bort bakplåts-pappret. Ställ den på ett fat. Bred ut hallonkrämen på den avsvalnade browniebotten och ställ i frysen.

Chokladmousse:

- 50 g mörk choklad
 - 100 g färskost
 - 2 tsk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade
 - 2 dl vispgrädde
1. Hacka chokladen och lägg i en bunke.
 2. Värm grädden och håll över chokladen. Rör tills chokladen löst sig. Ställ in i kylan och låt svalna.
 3. Tillsätt färskosten och vispa tills blandningen är krämig. Blir den för tjock, tillsätt bara lite ovispad grädde.
 4. Ta fram botten ur frysen och bred på chokladmoussen ovanpå hallonkrämen. Ställ tillbaka i frysen.

Maräng:

- 4 stora äggvitor (ca 1 dl)
 - 2 dl Dansukker Strösocker
 - ½ dl Dansukker Glykossirap
1. Vispa äggvitorna, sockret och glykossirap i en bunke över vattenbad tills sockret löst sig.
 2. Ta av bunken från värmen och håll äggvitorna i en mixerskål. Vispa marängen i 5-10 min.
 3. Spritsa eller bred marängen över tårtan och bränn av ytan med en gasolbrännare.
- Den färdiga tårtan kan med fördel förvaras i frysen. Kom bara ihåg att tina den i kylskåpet, i minst 3 timmar, innan den ska ätas.

Fläderblomsgranité ^{4-6 port}

En fräsch avslutning på en varm dag eller efter en god middag.


- 1 ½ msk Dansukker Florsocker
- 3 dl vatten
- ½ dl Dansukker Glykossirap
- pressad limesaft från 1 lime + skal
- ½ dl koncentrerad fläderblomssaft
- färsk mynta
- 3 msk vitt vin (kan uteslutas)

1. Blanda alla ingredienser i en bunke.
2. Häll ut blandningen i en ren glas- eller plastform och ställ den i frysen.
3. Rör om med jämna mellanrum med en gaffel så det blir fina iskristaller.
4. Servera gärna i frysta glas, då smälter granitén långsammare.



*Lager, på lager, på lager
av ren njutning.*





*Fyll med valfria
sommARBÄR.*

Björnbärscobblers i portionsformar 6-8 port

Fina bär toppade med smuldeg. Bara skjuts in i ugnen och sedan njut...

Topping:

- 2 dl vetemjöl
- 2 ½ dl Dansukker Ekologiskt Rörsocker
- 1 tsk bakpulver
- 1 tsk vaniljsocker
- 2 ägg, lättvispade

Bärfyllning:

- 500 g björnbär, eller valfria bär
- 2 msk potatismjöl
- 1 dl Dansukker Ekologiskt Rörsocker
- 125 g smält smör

1. Sätt ugnen på 200°. Blanda mjöl, socker, bakpulver och hälften av äggen. Knip ihop till en smulig deg med fingrarna. Tillsätt mer ägg om det behövs.
2. Blanda bären till fyllningen försiktigt med potatismjölet och sockret.
3. Lägg bären i formar, lägg på topping och håll över det smälta smöret
4. Baka i ugn tills de är gyllenbruna, 30-35 min.
5. Låt svalna något och servera gärna med vaniljglass eller tjock yoghurt.



Hotteok 10-12 st

Söta koreanska pannkakor som snabbt kommer bli din nya favorit!

- 4 ½ dl vetemjöl
- 2 ¼ dl rismjöl
- 1 pkt (11 g) torrjäst
- 1 msk svarta sesamfrön (valfritt)
- 2 msk Dansukker Rörsocker Strö
- 1 tsk salt
- 3 ½ dl mjölk, fingervarm
- 1 msk rapsolja
- + mer olja till stekningen

Fyllning:

- 1 ½ dl Dansukker Farinsocker
- 2 msk finhackade nötter av valfri sort
- 1 msk kanel, eller annan valfri krydda

1. Blanda mjöl, torrjäst, sesamfrön, socker och salt i en stor skål.
2. Häll i mjölk och olja i mjölet och blanda med en träsked. Smeten kommer bli väldigt kletig.
3. Täck skålen med plast och låt blandningen jäsa till dubbel storlek, 30-45 min.
4. Stick ett hål i mitten av degen så att den sjunker ihop lite. Låt vila ytterligare 10 min.
5. Gör fyllningen under tiden: Blanda farinsocker, nötter och kanel i en liten skål.
6. Ta en liten bit deg och platta ut med din hand. Lägg i 1 msk av fyllningen i mitten och knip ihop kanten mot mitten så det blir som en liten boll.
7. Hetta upp stekpannan till medelvärme. Tillsätt rikligt med olja.
8. Lägg ner bollen i stekpannan och platta försiktigt ut den, t ex med en skål med platt inoljad botten.
9. När du ser att ytan puffar upp lite är det dags att vända. Tillsätt mer olja om så behövs. Ytan ska bli gyllene.
10. Pannkakorna smakar godast nygjorda, men akta den varma fyllningen!

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

**Dan
Sukker**
LÅT DIG INSPIRERAS

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. Bara använd 1 del frukt och bär (både frysta och färska går bra) till 1 del Syltsocker. Låt koka några minuter och sylten är redo att njutas!

Syltsocker 1+3: Alternativet för dig som vill ha en sylt eller en marmelad med mindre socker. Syltsocker 1+3 fungerar som vanligt syltsocker med bra konsistens och hållbarhet på sylten. Använd ett paket (330 g) Syltsocker 1+3 till 1 kg bär. Låt koka några minuter och sylten är redo att njutas!

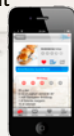
Ekologiskt Syltsocker: Lika enkelt att använda som vanligt Syltsocker. Använd ett paket till 1 liter frukt eller bär. På grund av ett annat pektin kan sylten bli något lösare i konsistensen. Den lämpar sig därför inte för lättsockrad sylt. Innehåller inte konserveringsmedel. Förvara sylten i kylskåp.

Gelésocker Multi: Innehåller vegetabiliskt geleringsmedel (karragenan och fruktkärnmjöl) och kan användas istället för gelatin. Gelésockeret är perfekt till frukttårter med gelé, mousse, pannacotta och pudding. Det är också bra när du vill laga en fastare sylt eller marmelad. Använd då 500 g bär eller frukt till 2-3 dl Gelesocker Multi. Låt koka några minuter och marmeladen är klar.

Mer information och goda recept hittar du på www.dansukker.se



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



Nordic Sugar AB, 205 04 Malmö.
Konsumentkontakt: Telefon: 020-74 02 00,
telefonetid 9-12. konsumentkontakt@dansukker.se.
www.dansukker.se

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