

Små njutningar

Gör livet lite godare



*Föredömligt enkelt
– försvinnande gott!*

Det bästa i livet kommer i små bitar...

Med små njutningar som är enkla att laga kan du unna dig det lilla, oftare. Kanske till och med efter maten en vanlig tisdag. Låt den här broschyren inspirera dig och tveka inte att experimentera med egna smaksättningar.



Bärtryffel

Ca 30 st

En uppiggande kombination av len tryffel och syrliga bär.


300 g mörk choklad i små bitar
100 g bär, t ex svarta vinbär, hjortron eller hallon
½ dl Dansukker Muscovadosirap
½ dl vispgrädde
50 g smör

Garnering:

kakao
rostade nötter, hackade

1. Lägg chokladen i en skål.
2. Koka upp bär med sirap, grädde och smör.
3. Slå den varma blandningen över chokladen och mixa eller rör tills den smält.
4. Ställ att svalna i kylskåpet minst en timme.
5. Forma små tryfflar med en sked och händerna, rulla dem i valfri garnering.



A top-down photograph of a rectangular metal tray lined with white parchment paper. The tray is filled with approximately 15 round, bite-sized balls. Each ball is coated in a thick layer of finely shredded, light-colored coconut flakes, with a dark red or maroon filling visible through the cracks. The balls are scattered across the tray, with a few more resting on the grey surface below the tray. The background is a plain, light-colored surface.

Kokos- och cashewbollar

Ca 30–40 st

Nötiga njutningar som får en exotisk finish av riven kokos.

Fruktpuré:

500 g valfria frysta bär
3 dl Dansukker Gelésocker Multi

Bollar:

250 g cashewnötter
4 msk Dansukker Mörkt Muscovadorörsocker
6 dl riven kokos

Garnering:

riven kokos

1. Till fruktpurén, blanda bär och socker i en gryta, låt koka 5 minuter, mixa, sila och ställ i frysen.
2. Till bollarna, mixa nötter, socker och kokos. Tillsätt frusen fruktpuré till önskad konsistens. Det ska gå att rulla smeten till små bollar.
3. Rulla bollarna i kokos.

Choklad- och hallonbollar

Ca 40 st

En liten bit chokladöverdragen vardagslyx med vacker röd topping.

175 g rumstempererat smör
2 dl Dansukker Mörkt Muscovadorörsocker
2 tsk Dansukker Vaniljsocker
3 msk kakao
50 g finhackad mörk choklad
7 dl havregryn
1 msk cognac eller äppeljuice
2 msk frystorkade hallon, krossade

Garnering:

100 g smält mörk choklad
krossade frystorkade hallon

1. Rör smör och socker smidigt.
2. Blanda ner kakao, choklad, havregryn och cognac/äppeljuice. Vänd sist ner de frystorkade hallonen.
3. Forma bollar, doppa dem i smält choklad, lägg på bakplåtspapper och garnera gärna med några frystorkade hallon.

Finns även som receptfilm på Youtube, Dansukker Sverige.



Vit chokladtryffel med jordgubbe och kardemumma

Ca 25 st

Snövita och vackra utanpå, krämigt och kryddiga inuti.

200 g vit choklad
1 dl vispgrädde
½ dl jordgubbspuré
2 tsk mortlad kardemumma
2 msk Dansukker Ljus Ekologisk Sirap

Garnering:

100 g smält vit choklad
frystorkade jordgubbar
krossad kardemumma

1. Hacka chokladen och ställ åt sidan.
2. Koka upp grädde, jordgubbspuré, kardemumma och sirap.
3. Håll den varma grädden över den hackade chokladen och rör till en slät smet. Låt stå svalt minst 4 timmar.
4. Forma till runda bollar och doppa i vit choklad. Garnera med lite frystorkade jordgubbar eller krossad kardemumma.



Pistagebollar med rosenvatten

Ca 25 st

Pistaschgröna njutningar med en doft av mellanöstern.

100 g skalade pistagenötter + lite extra till dekoration

90 g smör, rumstempererat

1 dl Dansukker Florsocker

2 msk Dansukker Ljust Muscovadorörsocker

1 tsk Dansukker Vaniljsocker

finrivet skal från en citron

3 dl riven sockerkaka

1–2 msk rosenvatten

1. Skala pistagenötterna och hacka dem i småbitar, för hand eller i matberedare.
2. Rör smör smidigt med socker och citronskal.
3. Tillsätt sockerkakan och $\frac{3}{4}$ av pistagenötterna och blanda till en jämn och kladdig deg. Smaka av med rosenvatten.
4. Ställ in degen i kylan minst 30 minuter.
5. Forma till små bollar och rulla i hackade pistagenötter.
6. Ställ tillbaka i kylan tills de ska avnjutas.



Söta kokosbites

Ca 30 st

En spännande smakbrytning mellan mörk choklad och lika mörkt socker.

1 dl Dansukker Mörkt Muscovadorsocker
2 msk Dansukker Muscovadosirap
1 dl riven kokos
2 dl hackad mandel
1 dl sötad kondenserad mjölk
200 g mörka chokladknappar eller
hackad mörk choklad

Topping:

riven kokos
hackad mandel
strössel

1. Blanda socker, kokos, mandel och kondenserad mjölk i en skål.
2. Rulla till små bollar. Ställ i kylan i 30 minuter.
3. Smält chokladen och doppa bollarna så de täcks. Lägg dem på ett bakplåtspapper. Garnera med valfri topping.



Muscovadotryffel

Ca 25 st

Krämigt lyxig med mörk choklad och tre sorters mörkt socker.

200 g mörk choklad

1 dl vispgrädde

3 msk Dansukker Mörkt Muscovadorörsocker

2 msk Dansukker Ljust Muscovadorörsocker

25 g smör

Garnering:

75 g smält mörk choklad

Dansukker Rörsocker Strö

1. Hacka chokladen.
2. Koka upp grädde och muscovadorörsocker, ta av från plattan.
3. Lägg den hackade chokladen i grädd- och sockerblandningen och rör till en slät massa. Blanda i smöret och rör smeten slät igen.
4. Ställ tryffeln i kylskåp för att stelna i minst 3 timmar.
5. Rulla kulor av den stelnade tryffeln. Doppa dem först i smält choklad och därefter i rörsocker.





Mums!

Chokladmousse med björnbärskompott

8 port

Lika vacker som den är god och lättare att laga än du tror.

Björnbärskompott:

250 g björnbär
1 dl Dansukker Gelésocker Multi

Chokladmousse:

100 g mörk choklad, 70 %
2 msk Dansukker Florsocker
3 msk Dansukker Muscovadosirap
1 tsk Dansukker Vaniljsocker
1 äggula
2 dl vispgrädd

1. Till björnbärskompotten, blanda bär och socker i en gryta. Koka 5 minuter. Låt svalna.

2. Till chokladmoussen, bryt chokladen i mindre bitar och smält den i mikrovågsugn eller över vattenbad.
3. Rör ner socker, sirap och äggulan i den smälta chokladen. Blanda till en jämn smet. Ställ åt sidan och låt svalna.
4. Vispa grädden lätt. Blanda ner $\frac{1}{2}$ av den i chokladsmeten. Vänd sedan ner resten av grädden.
5. Vänd ner lite av björnbärskompotten i chokladmoussen. Spara resten garnering.
6. Fördela moussen i glasen och ställ i kylskåpet minst en timme.

Crème Brûlée

6 st små formar

Alltid lika uppskattade efter maten, med härligt knäck i locket.

6 st äggulor

1 dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker

5 dl vispgrädde

1 dl mjölk

1 st vaniljstång

Dansukker Rörsocker Strö
(att bränna av med)

1. Sätt ugnen på 125° C.
2. Vispa samman äggulor och socker.
3. Häll upp grädden och mjölken i en liten kastrull. Dela vaniljstången och skrapa ner fröna i grädden. Låt koka upp.
4. Häll den varma gräddmjölken över ägg- och sockersmeten under omrörning.
5. Fyll smeten i små portionsformar och ställ dem på en ugnsfast form i nedre delen av ugnen. Häll varmt vatten i formen upp till nästan halva portionsformen.

6. Grädda i 40–50 minuter tills smeten har stannat. När man skakar på formen ska den inte dallra för mycket i mitten.
7. Kyl brûléerna i kylskåp (gärna över natten).
8. Till servering, strö över ett tunt lager med Rörsocker Strö och bränn av sockret med en gasolbrännare eller i ugnen under grillvärme 250° C i någon minut.



Blueberry pie bites

Ca 40 st

Frasiga små gömställen för valfria bär från skog eller frys.

3 dl vetemjöl

125 g smör

2 msk Dansukker Ljust Muscovadorörsocker

2 msk vatten

100 g blåbär

3 msk Dansukker Rörsocker

1 tsk Dansukker Vaniljsocker

(alt en klick blåbärssylt)

1 ägg + 1 tsk vatten + 1 krm salt till pensling

1. Sätt ugnen på 200° C och klä en bakplåt med papper.

2. Blanda vetemjöl, smör socker och vatten och arbeta ihop till en smidig deg. Rulla till en korv och lägg i kylan i 20 minuter.

3. Blanda bären med sockret.

4. Kavla ut degen tunt och skär ut rundlar med ett mått 2-3 cm Ø eller skär i 2x2 cm stor bitar.

5. Placera ett par bär i mitten av rundeln och nyp ihop så det blir fyra hörn.

6. Pensla varje bit med uppvispat ägg.

7. Baka i 10 minuter mitt i ugnen.



Kokoskakor med hallon-ros-sylt

Ca 16 st

Hallongrottor 2.0 uppdaterad med blomarom från sommarträdgården

100 g smör, rumsvarmt
1 dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker
1 tsk Dansukker Vaniljsocker
1 ägg
1½ dl vetemjöl
¼ tsk salt
3½ dl riven kokos

Hallonrossylt:

1 dl hallonsylt
½ msk rosenvatten

1. Sätt ugnen på 150° C.
2. Vispa samman smör, socker och vaniljsocker. Tillsätt ägg och rör till en jämn smet.
3. Blanda samman mjöl, salt och kokosflingor i en separat skål. Tillsätt de torra ingredienserna i smörblandningen och rör samman.
4. Rulla till små bollar ca 1 cm och placera ut på en bakplåt klädd med papper. Baka av dem i 5 minuter.
5. Blanda under tiden samman hallonsylt med rosvatten.
6. Ta ut kakorna och gör en liten skål i dem med baksidan av en sked eller fingret, klicka i hallonsylt.
7. Høj värmen till 175° C och baka kakorna i ytterligare 8–10 minuter.
8. Ta ut kakorna, låt svalna och njut



Äppelkompott med salta smulor

4 små glas

Syrlig fruktdessert med en spännande krock mellan sött och salt.

Kompott:

5 st äpplen
2 msk vatten
saft från ½ citron
½ dl Dansukker Strösocker

Salta smulor:

50 g smör
½ dl Dansukker Farinsocker
1 msk Dansukker Ljus Ekologisk Sirap
½ dl vetemjöl
1 ½ dl havregryn
½ dl mandelmjöl (kan uteslutas)
2 tsk malen kanel
2 nypor flingsalt

1. Skala och hacka äpplena och lägg dem i en gryta. Häll på vatten, citronsaft och socker, rör om.
2. Koka i ca 6 minuter eller tills äpplena är mjuka. Ta grytan av plattan och låt svalna.
3. Blanda alla ingredienser till de salta smulorna. Bred ut på en plåt och rosta dem mitt i ugnen i ca 15 minuter, rör om under tiden.
4. När allt har svalnat, lägg kompotten i små skålar, strö över salta smulor och en klick grädde.



Minikostoppar med choklad

Ca 40 st

Guldgula och fluffiga småkakor med citruskick.

75 g smör, rumsvarmt
2½ dl Dansukker Rörsocker Strö
7 dl riven kokos
äggvita från 3 stora ägg
rivet limeskal från 1 lime

Topping:

100 g mörk choklad
kokosflakes

1. Sätt ugnen på 200° C.
2. Rör samman mjukt smör och socker.
3. Tillsätt kokos och äggvitorna och blanda väl. Rör ner limeskalet.
4. Klicka ut smeten och forma till små toppar på en plåt med bakplåtspapper. Baka mitt i ugnen i 8-12 minuter.
5. Ta ut och låt svalna. Smält choklad och ringla över, strö över kokos.



Pannacotta med limemarinerade bär

8 port

Som en liten skål med sommarminnen
toppade med valfria bär

Pannacotta:

4 dl vispgrädde
1 dl Dansukker Gelésocker Multi
1 tsk Dansukker Vaniljsocker

Marinerade bär:

4 dl bär av valfri sort
skal och saft från 1 lime, väl tvättad
½ dl Dansukker Rörsocker Strö
2 tsk Dansukker Vaniljsocker

1. Till pannacottan, blanda grädde, gelésocker och vaniljsocker i en kastrull och koka i en halv minut. Häll upp i åtta små glas och ställ i kylskåp för att stelna.
2. Till marinerade bär, skölj och ansa bären, blanda dem med limeskal och -saft, socker och vaniljsocker.
3. Låt stå tills sockret löst upp sig och de ska läggas på pannacottan.

Miss inte receptfilmen på Youtube, Dansukker Sverige.





Mugcake 2 st

Snabb, proffsig och superenkel godsak
- som du tillagar i mikron!

1 tsk Dansukker Vaniljsocker
6 msk vetemjöl
½ tsk bakpulver
4 msk Dansukker Ljust Muscovadorörsocker
2 msk kakao
30 g smält smör
4 msk mjölk
2 msk mörka chokladknappar

1. Blanda alla torra ingredienser i en skål.
2. Smält smöret, tillsätt mjölken och rör till en jämn smet.
3. Vänd ner chokladknapparna och fördela sedan smeten två små smorda koppar.
4. Mikra på hög effekt i cirka 60 sekunder.
5. Servera med vispad grädde och bär.

