

Sommaren är gott!



Bärens högtid ♥ Förläng sommaren
I denna ljuva fikatid

I denna ljuva fikatid

De flesta av oss har längtat ut i det gröna lite extra i år. Nu kommer äntligen sommaren med sina ljuvliga smaker av frukter, bär, grönsaker och örter. Vi har tagit fram mer än 20 somriga recept att inspireras av när det är dags att duka upp till sommarfika.



Somrig cheesecake med citron och plommon

10 bitar. Tid: ca 1,5 tim + 4 tim frystid.

Botten

8 st digestivekex
40 g smör
½ dl hel bovete

Plommonkompott

200 g plommon
½ dl vitt vin
1 dl Dansukker Gelésocker Multi
2 msk Dansukker Glykossirap

Citroncheesecake

3 äggulor
2 dl Dansukker Florsocker
2 msk Dansukker Glykossirap
1 msk citronsaft
skalet av ½ citron
300 g färskost
3 dl vispgrädd

1. Mixa digestive, smält smöret och mixa ihop. Rosta bovete i en stekpanna någon minut och låt svalna. Blanda samman ingredienserna och tryck ner det som en botten i en rundel/löstagbar form, 18 cm i diameter. Ställ i frysen i 30 minuter.
2. Gör plommonkompotten. Koka alla ingredienser i en kastrull i ca 4 minuter. Mixa slät och låt svalna.

Häll nästan all kompott i en silikon/löstagbar form, 14 cm i diameter. Häll resterande kompott i små runda silikonformer för dekoration. Ställ i frysen ca 1 timme.

3. Förbered cheesecaken. Vispa äggulor, florsocker och glykossirap poröst i en bunke. Tillsätt citronsaft och skal, färskost och vispa blandningen slät. Vispa grädden i en separat skål och vänd ner i blandningen.
4. Ta ut botten och kompotten ur frysen. Lägg botten i mitten av en rundel/löstagbar form, 20 cm i diameter, gärna med plastfilm runt, så den blir hög nog. Lägg på kompotten på botten.
5. Häll över nästan all citroncheesecake och bred ytan slät. Häll resterande cheesecake i små runda silikonformer för dekoration. Ställ i frysen i ca 4 timmar.
6. Ta bort formen och plastfilmen och dekorera citroncheesecaken med kompott, cheesecake och färsk bär. Servera efter 15-20 minuter i rumstemperatur.





Framsidas recept finns
på dansukker.se, sök efter
Jordgubbscheesecake med
rabarberkompott.

Knäckig rabarberpaj med muscovado

10 bitar. Tid: ca 1 tim.

Pajdeg

1 dl rostad helt bovete
flingsalt
125 g smör
1 ½ dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker
1 dl Dansukker Ekologisk Ljus Sirap
2 dl havregryn
1 ½ dl vetemjöl

Fyllning

500 g rabarber
2 msk citron
1 msk potatismjöl

1. Sätt ugnen på 150°C.
2. Rosta bovete i en stekpanna någon minut. Tillsätt 2 nypor flingsalt, ställ åt sidan.
3. Smält smör och tillsätt muscovadosocker och sirap, rör till sockret löst sig. Tillsätt havregryn och vetemjöl. Rör till en jämn smet och ställ åt sidan.
4. Skölj och rensa rabarberna. Skär till mindre bitar och värm tillsammans med citron i en kastrull tills de mjuknat lite. Smöra en rektangulär pajform, ca 12x35 cm, lägg rabarberna i botten, strö potatismjöl över och blanda runt lite.
5. Häll över pajdegen och strö över bovetet. Grädda i mitten av ugnen ca 25 minuter. Hög formen och grädda ytterligare 5 minuter. Servera med grädde eller glass.



Byt ut vetemjölet mot mandelmjöl och använd glutenfria havregryn för en glutenfri paj.

Pavlovatoppar med blåbärsmousse

8 bitar. Tid: ca 2 tim.

Vegansk pavlova

1 ½ dl kikärtsspad
2 dl Dansukker Finkornigt Strösocker
1 tsk Dansukker Vaniljsocker
3 msk majsstärkelse

Blåbärsmousse

200 g blåbär
1 ½ dl Dansukker Gelésocker Multi
3 dl växtbaserad grädde

Smaksatt socker

se recept på sista sidan

Blåbärsocker eller limesocker passar bäst

Tips!

Vill du inte ha en vegansk dessert, använd 4 äggvitor, 3 dl socker, 1 tsk vaniljsocker och 1 msk majsstärkelse till pavlovan och vispgrädda i blåbärsmoussen.



1. Sätt ugnen på 100°C.
2. Sila bort kikärtorna så att endast spad återstår. Vispa upp spadet lätt och tillsätt sedan socker lite i taget, under fortsatt vispning. Hög hastigheten efter ett tag.
3. Vispa till en fast maräng och vänd ner vaniljsocker och majsstärkelse. Häll smeten i en spritspåse, spritsa ut 8 marängar på en plåt med bakplåtspapper.
4. Grädda marängerna i nedre delen av ugnen ca 2 timmar. Stäng av ugnen och låt marängerna stå kvar.
5. Gör under tiden blåbärsmoussen. Koka upp blåbär och gelésocker i ca 1 minut. Ställ blandningen i kylskåpet 1-2 timmar, den ska vara helt kall.
6. Vispa grädden och vänd ner den kalla blåbärsgelén lite i taget, rör moussen jämn. Förvara i kylan, vispa upp innan användning för tjockare konsistens.
7. Gör ett litet hål i mitten av pavlovan. Spritsa eller skeda upp moussen i mitten av varje pavlova. Strö över lite smaksatt socker.





Använd valfri kompott, sylt eller marmelad i detta recept.

Jitterbuggare

Ca 20 småkakor. Tid: ca 2 tim.

Jordgubbs- och rabarberkompott

50 g jordgubbar

50 g rabarber

½ dl Dansukker Gelésocker Multi

Deg

2 dl vetemjöl

½ dl Dansukker Florsocker

100 g smör, rumstempererat

1 äggula

Marängsmet

1 äggvita

1 dl Dansukker Finkornigt Strösocker

1. Skölj och rensa jordgubbar och rabarber. Skär i mindre bitar och blanda tillsammans med gelésocker i en kastrull. Koka ca 1 minut. Mixa blandningen och ställ i kylskåpet minst 1 tim.
2. Blanda mjöl och florsocker i en skål. Tillsätt smöret skuret i bitar och fördela med en gaffel.

Tillsätt äggulan och arbeta snabbt samman till en deg. Plasta och ställ i kylskåp i minst ½ timme.

3. Vispa äggvitan till ett fast skum och vänd i sockret efter en stund. Marängsmeten ska vara helt fast.
4. Kavla ut degen till en platta ca 40x20 cm. Bred jordgubbs- och rabarberkompotten över degen och sedan marängsmeten. Rulla samman och ställ i frysen i ca ½ timme så att kakkullen blir riktigt kall.
5. Sätt ugnen på 150°C. Skär rullen i drygt 1-2 cm tjocka skivor och lägg jitterbuggarna på en plåt med bakplåtspapper.
6. Grädda mitt i ugnen i ca 20 minuter.

Blondies med krusbärsmarmelad

Ca 30 bitar. Tid: ca 1 tim + marmeladkok.

Krusbärsmarmelad

250 g krusbär
250 g Dansukker Syltsocker

Blondie

150 g smör
150 g vit choklad
3 ägg
2 dl Dansukker Rörsocker Strö
1 msk citronsaft
2 dl vetemjöl

Fyllning

ca 3 msk krusbärssylt
75 g hallon

Garnering

Dansukker Pärlsocker

1. Förbered marmeladen dagen innan. Skölj och snoppa krusbären och koka i ca 3 minuter. Blanda i syltsocker och koka ytterligare 10 minuter.
2. Skumma väl och håll upp på varm, väl rengjord burk. Förslut. Förvara svalt.
3. Sätt ugnen på 175°C. Smält smör och tillsätt den vita chokladen. Rör jämn och låt svalna.
4. Vispa ägg och socker pösigt. Tillsätt citronsaft och smörblandningen och rör smeten jämn. Vänd ner vetemjölet och rör försiktigt till en jämn smet.
5. Smöra en bakform, 24x30 cm och håll i smeten. Klicka försiktigt i krusbärsmarmeladen och strö över hallonen, de kommer att sjunka under gräddning. Strö på pärlsocker och grädda i mitten av ugnen i 18-20 minuter.
6. Låt svalna och ställ sedan i kylskåpet över natten. Skär i bitar och servera.



Bärens högtid!

De godaste ingredienserna finns i trädgården!
Oavsett om du ska göra glass, baka en somrig
tårta eller blanda ljuvligt svalkande sommarkrankar
kan du låta säsongens härliga bär stå i centrum.



Festtårta med sommarsmak

10 bitar. Tid: ca 2 tim + kyl och frystid.

Rabarbersylt med fläder

se recept på sid 16.

Mousse

½ dl vatten

3 dl Dansukker Strösocker

4-5 (135 g) äggvitor

5 gelatinblad

500 g hallon (250 g puré)

1 ½ dl vispgrädde

1 dl gräddfil

Botten

4 ägg

2 dl Dansukker Finkornigt Strösocker

1 tsk bakpulver

1 dl potatismjöl

1 dl vetemjöl

Marängsmörkräm

8 (220 g) äggvitor

2 ½ Dansukker Strösocker

340 g smör, rumstempererat

1 tsk Dansukker Vaniljsocker

1. Förbered sylten och moussen dagen innan. Koka sylten enligt recept.
2. Gör moussen. Koka upp vatten och socker. Sockerlagen ska koka till 121°C. Vispa äggvitan på låg hastighet. När sockerlagen nått 115°C, vispa kraftigare. Sänk och håll i sockerlagen med tunn stråle under vispning. Vispa tills den svalnat.
3. Blötlägg gelatinen i kallt vatten i 10 minuter. Mixa hallonen och sila bort kärnorna. Värm lite av hallonpurén i en kastrull och smält gelatinet i purén. Tillsätt resten av purén.
4. Låt svalna och vänd i marängen och sist vispad grädde och gräddfil. Häll nästan all smet i två silikonformar/ rundlar, 18 cm i diameter, håll resten av moussen i silikonmattor med olika former. Dessa används som dekoration. Kyl över natten och frys sedan.

5. Sätt ugnen på 175°C och gör botten. Vispa ägg och socker poröst, ca 10 minuter. Sikta och vänd ner de torra ingredienserna. Blanda smeten slät, försiktigt.
6. Dela smeten i 2 smorda springformar/ tårtringar, 18 cm i diameter. Stryk upp smeten till formens kant med en skrapa. Grädda i nedre delen i 18-20 minuter. Ta ut, låt svalna lite och vänd bottenarna upp och ned på ett bakplåtspapper. Låt svalna helt.
7. Gör smörkrämen. Värm äggvitor och socker, under vispning till 65-70°C, i en rostfri bunke över ett vattenbad, eller till sockerkristallerna lösts upp. Häll över smeten i en köksmaskin och vispa upp till en fast maräng. Vispa tills marängen svalnat. Tillsätt smöret i omgångar och vispa några minuter till en blank smörkräm. Tillsätt vaniljsockret och rör om. Fyll en spritspåse med rund tyll.
8. Montera tårtan. Skär bottenarna i två delar. Lägg en botten på ett tårtfat, bred på sylt och lägg på en av mousserna. Lägg över nästa botten och spritsa på ett lager smörkräm, bred ut. Lägg på nästa botten och den andra moussen. Lägg på den sista botten.
9. Bred ett lager smörkräm runt tårtan och kyl i 20 minuter. Spritsa sedan små toppar runt om tårtan, dra topparna uppåt med en liten palettkniv. Dekorera med färska bär och överbliven mousse.

Tips. Låt tårtan stå ute en stund innan servering, då blir den både saftigare och marängsmörkrämen lenare. Strö gärna lite smaksatt socker på toppen! Recept på baksidan.





Mojito

1 glas. Tid: ca 20 min + 3 tim frystid.

2 cl färskpressad limesaft
1-2 tsk Dansukker Rörsocker
mynta

3-4 limeisbitar, se recept på sid 11
kolsyrat vatten
4 cl ljus rom, valfritt

Skär limen i klyftor och pressa ut saften i ett glas. Använd gärna obesprutade lime. Lägg i klyftorna, rörsocker och mynta i glaset och krossa med en mortel. Tillsätt isbitarna och krossa lite till med morteln. Tillsätt kolsyrat vatten och ljus rom. Toppa med rörsocker och mynta.

Bärdaiquiri

2 glas. Tid: ca 20 min + 3 tim frystid.

1 låda med bäristbitar, se recept på sid 11
2 dl bubbelvatten
10 cl ljus rom, valfritt
mynta eller citronmeliss

Blanda allt i en mixer och kör tills isbitarna är krossade. Har du ingen mixer, krossa isbitarna med en mortel tillsammans med övriga ingredienser. Håll upp i två glas.

Dekorera om så önskas med mynta eller citronmeliss.

Smakfulla iskuber

1 islåda. Tid: 15 min + 3 tim frystid.

Bärisbitar

200 g bär (100 g puré)

$\frac{2}{3}$ dl vatten

$\frac{1}{2}$ dl Dansukker Strösocker

Citruisbitar

saften av 2 citroner eller lime

1 dl vatten

$\frac{2}{3}$ dl Dansukker Rörsocker Strö

Kaffeisbitar

3 dl starkt kaffe

2 msk Dansukker Farinsocker

1. Koka upp bärpurén eller citrussaften eller det starka kaffet tillsammans med övriga ingredienser.
2. Rör till sockerkristallerna löses upp. Låt svalna och häll sedan vätskan i islådan. Ställ i frysen.



Iskaffe

4 glas. Tid: ca 30 min.

4 dl starkt kaffe

4 msk Dansukker Farinsocker

4 dl iskall mjölk

kaffeisbitar

1. Brygg 4 dl starkt kaffe och tillsätt farinsocker. Rör till sockret löst sig och ställ i kylan för att svalna.
2. Tillsätt den kalla mjölken och häll upp på glas. Tillsätt kaffeisbitarna och servera.



Hallonpaj-sorbet

ca 6 port. Tid: 1 tim + 5 tim i frysen.

Smulpaj

50 g smör, rumstempererat
2 msk Dansukker Farinsocker
1 msk Dansukker Ljus Sirap
¾ dl vetemjöl
1 dl havregryn
flingsalt

Hallonsorbet

400 g hallon (ca 2 dl puré)
½ dl Dansukker Ljus Sirap
4 äggulor
½ dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker
2 dl mjölk
1 ½ dl vispgräde
1 dl Dansukker Glykossirap

1. Sätt ugnen på 150°C.
2. Blanda ihop alla ingredienser till smulpajen och smula ut degen på en plåt med bakplåtspapper. Grädda mitt i ugnen i ca 20 minuter.

3. Gör sorbeten. Skölj hallonen och koka upp tillsammans med sirapen. Häll genom en finmaskig sil så att det bara blir puré kvar. Ställ åt sidan.
4. Vispa samman äggulor och muscovadorsocker i en skål. Koka upp mjölk, gräde och glykossirap i en kastrull. Vispa ner äggsmeten i den varma mjölkblandningen och tillsätt hallonpurén. Sila genom finmaskig sil. Låt svalna.
5. Kör blandningen i glassmaskin eller ställ in i frysen i minst 5 timmar och rör om då och då. Blanda i smulorna när glassen nästan frusit.



Glasstårta med svarta vinbär och kola *Ca 10 bitar.*

Kolaglass

Se recept på hallonsorbet på föregående sida. Exkludera bären och vispa samman äggulorna med sirap och muscovado-socker. Följ resten av receptet.

Smulpaj

Se recept på föregående sida

Svartvinbärssorbet

Se recept på hallonsorbet på föregående sida. Byt ut hallonen med svarta vinbär.

Dekoration

pajsmulor

bär

ätbara blommor

1. Börja med kolaglassen och låt svalna. Frys in glassen, ca 3 timmar. Gör under tiden smulpajen enligt recept. Låt svalna helt.
2. Häll $\frac{2}{3}$ av smulorna i en avlång silikon/brödform, ca 1,5 liter och ställ i frysen ca 20 minuter. Ta ut kolaglassen och skopa över den på smulpajen. Ställ i frysen.
3. Gör svartvinbärssorbeten enligt receptet och låt svalna. Ställ i frysen ca 3 timmar. Ta ut sorbeten och skopa upp den över kolaglassen. Ställ i frysen i minst 2 timmar.
4. Ta ut glasstårten ur formen och ställ på ett fat. Dekorera med resten av pajsmulorna, bär och ätbara blommor.

Förläng sommaren!

Visst är det härligt att ta vara på sommarens alla frukter, bär och örter? Så att man kan njuta längre av somrig marmelad, sylt och saft!



Fem minuter, är allt du behöver för att göra din alldeles egna hemmagjorda sylt eller marmelad.



Björnbärsmarmelad med viol

1 burk. Tid: 25 min.

300 g björnbär
200 g Dansukker Syltsocker
1 dl Dansukker Mörkt Muscovado-
rörsocker

Smaksättning

70 g violgodis, *kan uteslutas
men koka då marmeladen några
minuter längre.*

1. Rensa och skölj bären. Lägg alla ingredienserna i en kastrull och låt koka 8-10 minuter. Rör då och då och se till så att violen inte fastnar i botten.
2. Skumma. Häll upp björnbärsmarmeladen på varm och väl rengjord burk. Förslut. Förvara svalt.

Nyponmarmelad

1 burk. Tid: 30 min.

100 g (2 dl) torkade nypon
7 dl vatten
1 citron, skal och saft, gärna obesprutad
500 g Dansukker Syltsocker

1. Koka nypon, vatten, citronsaft och skal i 10 minuter. Tillsätt syltsocker och koka ytterligare ca 8 minuter.
2. Skumma. Häll upp nyponmarmeladen på varm och väl rengjord burk. Förslut. Förvara svalt.

Marmelad på gula tomater

1 burk. Tid: 40 min.

400 g gula
cocktailtomater
 $\frac{3}{4}$ dl vatten
3 msk limesaft
190 g Dansukker Syltsocker
4 g basilika, färsk

1. Skölj och skär tomaterna i bitar och lägg i en kastrull.
2. Tillsätt vatten, limesaft och koka i 5 minuter. Häll i syltsockret och koka ytterligare 5 minuter. Tillsätt basilika.
3. Ta kastrullen från värmen. Skumma väl. Häll upp på varm, väl rengjord burk. Förslut. Förvara svalt.



Rabarbersylt med fläder

1 burk. Tid: 40 min.

500 g rabarber
2 dl koncentrerad flädersaft
2 knippe mynta
250 g Dansukker Syltsocker

1. Skölj och skiva rabarbern och blanda tillsammans med övriga ingredienser i en kastrull.
2. Låt koka ca 7-8 minuter. Skumma väl. Mixa rabarbersylten om så önskas.
3. Häll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt.

Krusbär, kiwi och vindruvs sylt

2 burkar. Tid: 40 min.

300 g gröna krusbär
300 g kiwi
300 g gröna vindruvor
½ dl vatten
½ dl limesaft
600 g Dansukker Syltsocker

1. Skölj och snoppa krusbären. Skala och skär kiwin i små bitar. Skölj, halvera och kärna ur druvorna.
2. Blanda bär, frukt, vatten och limesaft i en kastrull och sjud på svag värme 10 minuter. Tillsätt syltsocker och koka ytterligare 6-8 minuter.
3. Skumma noga. Häll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt.





Röd vinbärssylt

2 burkar. Tid: 25 min.

600 g röda vinbär


400 g Dansukker Syltsocker

1 dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker

1. Rensa och skölj bären. Lägg vinbär, syltsocker och muscovadorörsocker i en kastrull och låt koka ca 8 minuter.
2. Skumma väl och håll upp sylten på varma och väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt.

Det går utmärkt att ta hälften blåbär och hälften röda vinbär.
Underbar kombination!



A close-up photograph of a glass pitcher pouring water into a glass of lemonade. The lemonade is light yellow and contains several ice cubes, a slice of lemon, and a sprig of fresh mint. The background is softly blurred, showing a pink cloth and a white pitcher. In the foreground, there are more lemons and a small sprig of mint on a white surface.

Tips: Blanda saften med
kolsyrat vatten och servera
med någon av de bäriga
iskuberna på sid 11!



Citronlemonad

½ liter koncentrerad saft.

500 g citroner, gärna obesprutade
2 ½ dl vatten
1 pkt Dansukker Saftsocker
ca ½ kruka citronmeliss

1. Pressa ut citronsaften och koka tillsammans med citronerna som tömts på saften och vatten i 10 minuter. Låt svalna till ca 45°C.
2. Tillsätt saftsocker och hälften av citronmelissen och rör tills att det löst sig. Täck över och låt stå i rumstemperatur i minst 6 timmar eller över natten.
3. Värm upp till kokpunkten, det ska inte koka och sila därefter. För klar saft, använd en silduk och låt saften rinna av.
4. För bästa hållbarhet, koka silad saft ca 3 minuter. Häll upp på rengjord, varm flaska och tillsätt resten av citronmelissen, tillslut väl. Förvaras i kylskåpet.

Rödbetsaft

½ liter koncentrerad saft.

500 g rödbetor
2 ½ dl vatten
1 granatäpple
1 pkt Dansukker Saftsocker

1. Om du inte köpt färdigkokta rödbetor så koka rödbetorna i vatten som täcker ända upp, i ca 10 minuter.
2. Skala och skär rödbetorna i mindre bitar och koka tillsammans med 2 ½ dl vatten och kärnorna från granatäpplet i ytterligare 10 minuter. Mixa och låt sedan svalna till ca 45°C.
3. Tillsätt saftsocker och rör tills att det löst sig. Täck över och låt stå i rumstemperatur i minst 6 timmar eller över natten.
4. Värm upp till kokpunkten, det ska inte koka och sila därefter. För klar saft, använd en silduk och låt saften rinna av.
5. För bästa hållbarhet, koka silad saft ca 3 minuter. Häll upp på rengjord, varm flaska, tillslut väl. Förvaras i kylskåpet.



Fylla dina flaskor med äkta sommarglädje. Med Saftsocker gör du enkelt härliga drycker.



Smaksatt socker

1 burk. Tid: 30 min + ugnstid

300 g valfria bär
skalet från 3 ekologiska citroner
eller 4 ekologiska lime
½ kruka mynta, citronmeliss,
basilika eller oxalis
4-5 dl Dansukker Strösocker
eller Dansukker Rörsocker Strö

5. Vill du använda citrusskal eller kryddor, riv skalet från citrusfrukten eller hacka kryddorna och lägg i en mortel tillsammans med sockret och mortla ihop.
6. Hållbarhet, blir hårt efter ca en vecka men går då att mortla eller dela med händerna. Förvara i väl rengjord burk, torr och tätt slutet.

1. Sätt ugnen på 50°C.
2. Skär de bär som är lite större på mitten och lägg på en plåt med bakplåtspapper.
3. Låt stå i ugnen i minst 5 timmar och stäng sedan av och låt bären stå över natten.
4. Klipp, skär eller smula bären och blanda med socker.



Tips!
Dekorera tårten eller desserten
med smaksatt socker!