

# Sommargott

Säsongens godaste stunder

Fika i det gröna

*Svalkande smaker*



Sommar-  
klassiker



# Bjud på sommaren

Alla soliga fikastunder är något av det bästa med sommaren. Här har vi dukat upp en rad olika somriga recept, allt från lyxiga glassar och goda fikabröd till syltning och pickling. För visst är det något alldeles särskilt med sommarens alla smaker?

## Plättar

ca 50 st. Tid: 1 tim.

2 ½ dl vetemjöl  
2 msk Dansukker Florsocker  
½ tsk salt  
6 dl mjölk  
3 ägg  
25 g smör

1. Blanda vetemjöl, florsocker och salt i en skål. Tillsätt mjölk, lite i taget och vispa smeten slät. Tillsätt äggen ett i taget och vispa helt slät.
2. Låt smeten stå ca 20 min. Lägg en liten klick smör i plättpannan och stek plättarna.
3. Servera med en god hemmagjord sylt.

Citronpaj  
sid 9

Vallmokaka sid 13



Sommar-  
klassiker

Minipaj sid 10



Hälloncurd sid 11



# Behåll sommarkänslan länge!

Sommarens godaste smaker är värda att bevara. Gör dina alldeles egna, hemgjorda sylter och marmelader att bjuda på.

## Hallon-, lime och lakritssylt

2 burkar. Tid: 25 min.

500 g hallon  
250 g Dansukker Syltsocker  
Saften av ½ lime  
1 tsk lakritspulver

1. Skölj hallonen och blanda tillsammans med syltsocker, lime och lakritspulver. Koka i 6-7 min.
2. Skumma väl och håll upp sylten på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt.

## Rotfruktsmarmelad med timjan

2 burkar. Tid: 30 min.

500 g valfria rotfrukter  
2 msk vatten  
3-4 msk 12 % ättika  
250 g Dansukker Syltsocker  
1 msk färsk timjan

1. Skala och riv rotfrukterna på ett rivjärn. Koka tillsammans med vatten och ättika i en gryta i 3 min. Mixa och tillsätt syltsocker och timjan.
2. Låt koka i ytterligare 4 min. Skumma väl och håll upp sylten på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt.

## Krusbärsmarmelad

2 burkar. Tid: 30 min.

500 g krusbär  
500 g Dansukker Syltsocker  
1 kanelstång

1. Skölj krusbären och koka i ca 3 min.
2. Mixa krusbären lite slarvigt så att det blir lite bitar kvar. Blanda i syltsocker och kanelstång. Låt koka ca 10 min.
3. Skumma väl och håll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt.

## Rabarbermarmelad med kardemumma och vanilj

2 burkar. Tid: 25 min.

500 g rabarber  
500 g Dansukker Syltsocker  
2 tsk kardemumma, malen  
1 vaniljstång

1. Skölj och skiva rabarbern och blanda tillsammans med syltsocker och kardemumma i en gryta.
2. Dela vaniljstången på mitten och sedan på mitten igen, tillsatt i grytan. Låt koka i 5 min.
3. Skumma väl. Ta ut vaniljstången och mixa marmeladen så att det blir lite bitar kvar.
4. Håll upp marmeladen på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt.



Sommar-  
klassiker

# Granola

ca 1 liter. Tid: 40 min.

- ½ dl mandel
- ½ dl hasselnötter
- 1 ½ dl solrosfrön
- 5 dl havregryn
- 3 dl rågflingor
- 1 ½ dl pumpafrön
- 1 dl hela linfrön
- ½ dl Dansukker Rörsocker Strö
- ½ dl Dansukker Ljus Sirap
- 1 dl rapsolja
- 1 ½ dl vatten
- 1 dl kokosflarn

1. Sätt ugnen på 180°C.
2. Lägg mandel, hasselnötter och solrosfrön i en mixer och kör några sekunder. Häll sedan upp alla torra ingredienser på en plåt förutom kokosflarnen som ska i efter gräddning. Tillsätt sirap, olja och vatten. Rör om ordentligt.
3. Grädda i nedre delen av ugnen i ca 20 min. Rör om minst 3 gånger under tiden den gräddas.
4. Ta ut granolan från ugnen och låt svalna. Tillsätt kokosflarnen och rör om. Förvara i en glasskål med lock.



# Snabba churros med citronkräm

6 glas. Tid: 1 tim.

## Hallongelé

200 g hallon

200 g Dansukker Gelésocker multi

## Citronkräm

3 dl crème fraiche

2 dl kvarg

4 ½ msk Dansukker Florsocker

Saften av ½ citron

## Churros

5 skivor vitt rostbröd

100 g smält smör

1 dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker

3 tsk kanel

## Garnering

Skalet av ½ citron

1. Sätt ugnen på 175°C.
2. Börja med att blanda hallon och gelésocker multi i en kastrull och koka i 1 min. Låt svalna en stund och ställ sedan i kylan för att bli helt kall.
3. Rör sedan ihop ingredienserna till citronkrämen och ställ i kylan.
4. Kavla brödsnivorna tunt och skär bort den yttersta kanten. Pensla båda sidorna med smör och skär skivorna i fyra lika stora längder. Grädda i ugnen ca 15–20 min.
5. Blanda under tiden socker och kanel i en skål. Ta ut churrosen och doppa direkt i sockerblandningen. Låt svalna.
6. Lägg en klick hallongelé i 6 glas. Håll sedan över citronkrämen och ytterligare en klick hallongelé. Strö lite citronskal över och servera tillsammans med churrosen.



# Limepaj på tre vis

En paj lätt att ändra efter smak och säsong.  
Tillsätt kakao eller graham för annan textur,  
använd samma fyllning men byt ut toppingen.

## Grundrecept limepaj

ca 12 bitar. Tid: 1 tim + 3 tim i kylan.

### Mördeg

150 g smör  
1 ¼ dl Dansukker Florsocker  
1 tsk Dansukker Vaniljsocker  
3 ½ dl vetemjöl  
1 äggula

### Limefyllning

4 äggulor  
3 dl crème fraiche  
1 ¼ dl Dansukker Florsocker  
1 ½ msk maizena  
Skalet av ½ lime  
¾ dl färskpressad limesaft

1. Sätt ugnen på 175°C.
2. Tärna smöret och mixa ihop alla ingredienser till mördegen. Arbeta ihop degen på ett mjölat bakkbord. Plasta in och låt vila i kylan i ca 30 min.
3. Smörj en avlång pajform med löstagbar botten och tryck ut degen.
4. Grädda pajskalet i mitten av ugnen i ca 10 min.
5. Gör under tiden limefyllningen.
6. Vispa ihop alla ingredienser till en jämn smet.
7. Håll fyllningen i pajskalet och grädda i mitten av ugnen i ytterligare 15-20 min. Ta ut och låt svalna.
8. Låt vila i kylan i ca 3 tim.

## Graham, lime & rabarbertopping

Byt ut 2 ½ dl av vetemjöl i mördegsreceptet till grahamsmjöl.

### Rabarbertopping

2 stjäklar rabarber  
200 g jordgubbar  
1 dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker  
Saften av ½ lime

1. Skölj och skär rabarber och jordgubbar i bitar. Blanda med muscovadorörsocker och lime och låt stå i minst 30 min.
2. Dekorera limepajen med rabarbertoppingen.

## Choklad, lime & halloncurd

Lägg till 4 msk kakao i mördegsreceptet. Garnera med halloncurd (se recept sidan 11) och färska hallon.

## Jordgubb & lime

Gör limepajen enligt grundreceptet. Garnera med färska jordgubbar och rivet limeskal.







# Minipajer med krusbärsmarmelad

ca 20 småpajer. Tid: 1 ½ tim.

## Mördeg

300 g smör

2 ½ dl Dansukker Florsocker

7 dl vetemjöl

1 nypa salt

1 ägg

Krusbärsmarmelad (se sidan 4)

1. Skär det kalla smöret i bitar och tillsätt florsocker och vetemjöl. Blanda i en mixer. Tillsätt en nypa salt och ägget. Mixa ytterligare en kort stund och lägg ut degen på ett mjölat bakbord.
2. Arbeta ihop degen, överarbeta den inte. Plasta och ställ i kylan 30 min.
3. Sätt ugnen på 185°C. Kavla ut degen, ca 1 mm tjock på ett mjölat bakbord

och stansa ut 20 bitar med en rund form ca 7 cm i diameter. Pensla en muffinsplåt och tryck lätt i den runda pajdegen längs med sidorna av plåten, så att den blir jämn.

4. Lägg i en klick krusbärsmarmelad. Stansa ut 20 lock med en rund form, ca 6 cm i diameter. Stansa ut ett mönster i mitten av locken. Lägg locken på pajerna och tryck till kanterna lite nätt.
5. Grädda i mitten av ugnen i ca 17–20 min. Låt svalna.
6. Servera med vaniljglass (recept på sidan 14).





Sommar-  
klassiker

## Pavlovamaräng med halloncurd

ca 8 port. Tid: 2 tim.

### Pavlova

4 äggvitor  
2 ½ dl Dansukker Strösocker  
1 tsk Dansukker Vaniljsocker  
1 msk maizena  
1 tsk äppelcidervinäger

### Halloncurd

250 g hallon  
1 ägg  
1 ¼ dl Dansukker Syltsocker  
25 g smör, rumstempererat

### Garnering

3 dl vispgrädd  
färska hallon

1. Sätt ugnen på 125°C.
2. Vispa äggvitorna till ett fast skum och tillsätt hälften av sockret under vispning. Tillsätt resten av sockret och vaniljsockret efter 5 min och vispa sedan ytterligare 5 min.
3. Rör ner maizena och vinäger. Klicka ut pavlovan på ett bakplåtspapper och bre ut smeten. Grädda i ugnen i ca 1 ½ tim. Den ska vara seg i mitten. Stäng av ugnen och låt plåten stå kvar.
4. Gör halloncurden. Pressa hallonen genom en finmaskig sil. Vispa upp äggget och rör ner i hallonen. Håll smeten genom en finmaskig sil ner i en tjockbottnad kastrull. Tillsätt syltsocker och låt sjuda under omrörning i 2–3 min.
5. Ta kastrullen från värmen och tillsätt smöret. Sätt kastrullen i en skål med kallt vatten och vispa med en elvisp tills halloncurden svalnat av. Håll upp i en väl rengjord burk och ställ i kylan för att svalna.
6. Vispa grädden fluffig. Lägg pavlovan på ett fat och klicka på grädden. Skeda över halloncurd och strö över färska bär.

## Karlsbaderbullar med rabarber ca 40 småbullar. Tid: 3 tim.

### Bullar

1 pkt jäst, för söta degar  
2 ½ dl mjölk  
4 ägg  
250 g smör, rumstempererat  
1 ¼ dl Dansukker Vit Sirap  
1 tsk salt  
1 tsk bakpulver  
15-16 dl vetemjöl

### Kardemummafyllning

100 g smör, rumstempererat  
1 ½ tsk kardemumma  
1 dl Dansukker Strösocker  
1 tsk Dansukker Vaniljsocker

### Rabarberfyllning

200 g rabarber  
2 msk Dansukker Strösocker  
2 msk vatten

### Garnering

1 ägg

### Glasyr

2 dl Dansukker Florsocker  
2 msk vatten

1. Smula jästen i en matberedare och värm mjölken till 37°C. Häll mjölken över jästen och rör ut. Tärna smöret och tillsätt alla ingredienser, mixa långsamt någon minut. Hög sedan hastigheten och arbeta degen ytterligare 7 min.
2. Låt degen vila i 30 min under en bakduk. Gör fyllningarna. Vispa ihop alla ingredienserna till kardemummafyllningen och ställ åt sidan. Gör sedan rabarberfyllningen. Skölj och skär rabarberna i bitar. Koka upp tillsammans med socker och vatten i en kastrull i ca 3 min. Mixa och ställ sedan för att svalna.
3. Dela degen i två delar och börja med att kavla ut den ena till en rektangel på ett mjölat bakbord. Stryk på ett lager kardemummafyllning över hela rektangeln. Skär den avlånga delen på mitten och sedan till små fyrkanter, ca 8x8 cm.
4. Lägg en klick rabarberfyllning i mitten och vik in kanterna till mitten. Lägg knytorna på bakplåtspapper med en bakduk över. Låt jäsa i ca 1½ tim. Gör samma sak med den andra degen.
5. Sätt ugnen på 210°C.
6. Pensla med uppvispat ägg och grädda bullarna i mitten av ugnen i ca 10 min. Låt bullarna svalna på galler.
7. Rör samman glasyren och ringla över bullarna. Servera.



## Vallmokaka med citronglasyr 12-14 bitar. Tid: 1 ½ tim.

### Vallmokaka

125 g smör, rumstempererat  
3 dl Dansukker Finkornigt Strösocker  
1 tsk Dansukker Vaniljsocker  
3 ägg  
3 ½ dl vetemjöl  
1 ½ tsk bakpulver  
3 msk blå vallmofrö  
1 dl crème fraiche  
Saften av ½ citron

### Glasyr

2 dl Dansukker Florsocker  
Saften av ½ citron

### Garnering

Skalet av 1 citron  
Färska blåbär

1. Sätt ugnen på 175°C.
2. Vispa smör, socker och vaniljsocker poröst i en bunke. Vispa ner ett ägg i taget.
3. Blanda vetemjöl, bakpulver och vallmofrö i en skål och vänd ner i smeten. Rör ner crème fraiche och citronsaften.

4. Smörj och bröa en form, ca 2 liter och håll ner smeten. Grädda i nedre delen av ugnen ca 50-60 min. Kontrollera med en sticka.
5. Låt svalna. Rör ihop florsocker och citron och ringla över kakan. Garnera med finrivet citronskal och färska blåbär.



Sommar-  
klassiker



Sommar-  
klassiker

## Svalkande smaker!

Sommaren är ju verkligen glassens högtid, och det är faktiskt väldigt enkelt att göra sina egna hemgjorda favoriter!

### Vaniljglass

Ca 1 l. Tid: 1 ½ tim + 5 tim.

8 äggulor  
1 ½–2 dl Dansukker Strösocker  
1 tsk Dansukker Vaniljsocker  
4 dl mjölk  
3 dl vispgrädde  
2 dl Dansukker Glykossirap

1. Vispa samman äggulor, socker och vaniljsocker i en skål.
2. Koka upp mjölk, grädde och glykossirap i en kastrull. Vispa ner äggsmeten i den varma mjölkblandningen.
3. Sila genom finmaskig sil. Låt smeten svalna. Kör blandningen i glassmaskin eller häll glassen i en avlång form, ca 18x25 cm och ställ in i frysen i minst 5 tim.

## Cookiesandwich

12 st. 1 ½ tim + 5 tim

### Vaniljglass

se recept på föregående sida

### Cookies

1 dl mandel  
1 dl hasselnötter  
100 g mörk choklad  
230 g smör, rumstempererat  
3 ½ dl Dansukker Farinsocker  
1 tsk Dansukker Vaniljsocker  
1 ägg  
5 ½ dl vetemjöl  
1 ½ tsk bikarbonat

1. Sätt ugnen på 190°C.
2. Finhacka mandel, hasselnötter och choklad, ställ åt sidan. Vispa smör, farinsocker och vaniljsocker fluffigt och tillsätt ägget.

3. Blanda de torra ingredienserna i en bunke och häll ner i smörblandningen. Tillsätt nötterna och chokladen.
4. Dela degen i 45 bitar och rulla till kulor. Lägg på en plåt med bakplåtspapper och platta till kulorna ordentligt. Grädda mitt i ugnen i ca 8 min. Låt svalna.
5. Ta ut vaniljglassen och stansa ut runda glassbitar. Lägg glassbitarna mellan två cookies och ställ i frysen ytterligare några tim.

De cookies som blir över kan frysas in och serveras till sommarfikat.



## Björnbärsglass

6-8 st. Tid: 30 min + 5 tim.

400 g björnbär  
1 dl Dansukker Strösocker  
4 äggulor  
2 dl mjölk  
1 ½ dl vispgrädd  
1 dl Dansukker Glykossirap

### Garnering

100 g vit eller mörk choklad

1. Skölj björnbär och koka upp tillsammans med ½ dl socker i ca 3 min. Häll över björnbären till en skål genom en finmaskig sil. Det ska endast vara socker och saften av björnbär kvar. Ställ åt sidan.

2. Vispa samman äggulor och resterande socker i en skål. Koka upp mjölk, grädd  
och glykossirap i en kastrull. Vispa ner äggsmeten i den varma mjölkblandningen och tillsätt björnbären. Sila genom finmaskig sil. Låt svalna.
3. Häll smeten i glassformar med träpinnar i och ställ i frysen i minst 5 tim.
4. Smält chokladen i ett vattenbad. Låt svalna. Garnera sedan glassen med chokladen och ställ tillbaka i frysen.





# Sirap för alla smaker

Gör din egen goda sirap! Här är några varianter som passar till allt från yoghurt- och glasstopping till dressingar och att smaksätta drinkar.

1 liten glasflaska. Tid: 25 min.

Häll upp sirapen i en väl rengjord glasflaska med lock. Låt svalna utan lock. Förvaras i kylan.

## Hallonsirap

300 g hallon  
1 dl Dansukker Vit Sirap  
1 tsk lakritspulver  
4 stjärnanis

Blanda ihop alla ingredienser i en tjockbottnad kastrull. Koka i 5 min. Rör om då och då. Ta ut stjärnanisen.

## Citron- och flädersirap

1 dl koncentrerad flädersaft  
1 dl vatten  
2 dl Dansukker Vit Sirap  
Saften av 1 citron

Blanda ihop alla ingredienser i en tjockbottnad kastrull. Koka i 5 min. Rör om då och då.

## Chilisirap

2 chili  
2 dl Dansukker Vit Sirap  
2 dl vatten

Skölj och hacka chilin. Blanda ihop alla ingredienser i en tjockbottnad kastrull. Koka i 5 min. Rör om då och då.

## Vanilj- och kardemummasirap

1 vaniljstång  
2 dl vatten  
2 dl Dansukker Ekologisk Ljus Sirap  
1 tsk kardemumma, malen

Dela vaniljstången på mitten. Blanda ihop alla ingredienser i en tjockbottnad kastrull. Koka i 5 min. Rör om då och då.



Det går bra att dubbla sirapsrecepten men tänk på att koka dubbelt så länge.



## 1.

### Glasscoupe:

1. Gör cookiedegen på sidan 13.
2. Lägg en degkula, ca 25 g i en smord liten muffinsplåt.
3. Tryck en grop med något hårt så att det blir en kupa. Grädda i ugnen i ca 7 min.
4. Servera med glass.



## 2.

### Gör dina egna etiketter!

På [dansukker.se](http://dansukker.se) gör du enkelt dina egna fina etiketter till sommarens alla goda safter och sylter!



Sommar-  
klassiker

# 3.

## 1-2-3 gelé

Ca ½ liter, 15 min.

4 dl avrunnen bär- eller fruktsaft  
4 dl Dansukker Gelésocker Multi

1. Blanda saft och gelésocker i en kastrull och koka i 30 sekunder.
2. Skumma noga.
3. Häll upp på varma, väl rengjorda geléglas eller burkar. Förslut. Förvara kallt.



Sommar-  
klassiker

# 4.

## Sylt på 5 min

2 burkar

2 l jordgubbar, rensade och sköljda  
1 kg Dansukker Syltsocker

1. Skiva eller mixa jordgubbarna.
2. Lägg dem i en gryta tillsammans med syltsockret och koka upp. Koka i två min.
3. Ta grytan från värmen, skumma noga. Häll upp sylten på varma, väl rengjorda burkar och tillslut genast. Förvara svalt.

# I tryggt förvar

Socker ger förutom sötma och energi även volym och textur till det vi lagar och bakar. Dessutom har det unika egenskaper när det gäller konservering och att framhäva smaker och färger på våra frukter och bär. Saftning och syltning som konserveringsmetod fick sitt stora genombrott i Sverige i mitten av 1800-talet då sockret gick från att vara en exklusiv lyxprodukt till en del av den vardagliga hushållningen.

**För fler recept och information om våra produkter gå in på [dansukker.se/syltskolan](http://dansukker.se/syltskolan)**

## Picklad rödlök med chili

1 burk Tid: 25 min

- 2 rödlök
- 1 chili
- 1 dl 12% ättika
- 2 dl Dansukker Rörsocker Strö
- 3 dl vatten

1. Skiva rödlöken i tunna skivor. Skölj och finhacka chilin. Lägg i en väl rengjord burk.
2. Koka ättika, socker och vatten tills sockret löst sig. Låt svalna något och häll över rödlöken och chilin. Låt svalna i kylen ca 1 tim. Förvaras kallt.

