



SOMMARSÖTA FESTER

🍰 19 härliga recept för alla goda stunder 🍰

Rabarber- och jordgubbscheesecake

En härlig sommartårta som är perfekt att förbereda.

Ställ i kylskåp, ta fram och garnera med färska bär och festen kan börja!

Botten

250 g digestivekex
½ dl Dansukker Svenskt Brun Farin Strö
125 g smör, smält

Fyllning

500 g färskost
Skal från 1 citron, gärna obesprutad
2 msk citronsaft
1 ½ dl Dansukker Florsocker
1 tsk Dansukker Vaniljsocker
3 ½ dl vispgrädde

Rabarber- och jordgubbskompott

200 g rabarber
200 g jordgubbar
1 dl Dansukker Gelésocker Multi

Garnering

Färska jordgubbar



Gör så här

1. Sätt ugnen på 175°C, över- och undervärme.
2. Krossa digestivekex. Blanda med smör och brun farin och tryck ut i en form, ca 20 cm i diameter med löstagbar botten. Grädda i mitten av ugnen i ca 10 min. Låt svalna.
3. Vispa ihop samtliga ingredienser till fyllningen, förutom grädde, till en jämn smet. Tillsätt grädde och vispa luftigt. Lägg på digestivebotten och ställ i kylan.
4. Förbered kompotten. Sjud rabarberbitar och jordgubbar tills de blivit mjuka. Tillsätt gelésocker och låt koka i ca 4 min. Ta av från plattan och mixa slät.
5. Häll kompotten över cheesecaken och ställ in i kylan i minst 4 tim, gärna över natten. Garnera med färska jordgubbar.

10 bitar

Tid: ca 1 timme + 4 timmar i kylan

Citronkladdkaka med hallonmousse

En älskad klassiker i en ny solig, syrlig och somrig kostym.

Citronkladdkaka

225 g smör
Skal från 1 citron, gärna obesprutad
Saft från 2 citroner
3 dl Dansukker Svenskt Strösocker
1 msk Dansukker Vaniljsocker
2 ¼ dl vetemjöl
4 ägg

Hallonmousse

200 g hallon
1 dl Dansukker Gelésocker Multi
3 dl vispgrädde

Garnering

Färska hallon

Gör så här

1. Sätt ugnen på 175°C, över- och undervärme. Klä en springform, ca 24 cm i diameter med bakplåtspapper.
2. Smält smör och blanda med skal och saft från citron. Tillsätt resterande ingredienser och rör till en jämn smet. Häll upp smeten i formen och grädda i mitten av ugnen i ca 25 min. Låt svalna i kylskåp, ca 4 tim.
3. Gör moussen. Koka hallon till mos i en kastrull. Sila bort kärnorna. Koka upp hallonmoset och gelésockret. Häll över i en skål och låt svalna ca 15 min. Rör om då och då.
4. Vispa grädde. Var noga med att vispa den löst eftersom moussen kan skära sig om grädden är för hårt vispad. Rör försiktigt ner hallonblandningen, lite i taget. Låt moussen stelna i kylskåpet i ca 2 tim. Spritsa på moussen på den kalla kakan och dekora med färska bär.



Vår saftigaste Sommartårta

*Ingen sommar utan tårta!
Den här är lika härligt saftig att äta, som vacker att se på.*

Bottnar

- 2 ½ dl rapsolja
 - 1 dl grekisk yoghurt
 - 3 ägg
 - 3 ½ dl mjölk
 - 5 dl Dansukker Svenskt Strösocker
 - 1 msk Dansukker Vaniljsocker
 - 9 dl vetemjöl
 - 1 tsk bikarbonat
 - 1 tsk bakpulver
 - ½ tsk salt
 - 1 ½ dl jordgubbssylt
- Recept på sylt finns på dansukker.se*

Fyllning

- 250 g färskost
- 5 dl vispgrädde
- ½ dl Dansukker Florsocker
- 1 msk Dansukker Vaniljsocker
- Skal från 1 lime, gärna obesprutad
- Skal från 1 citron, gärna obesprutad

Dekoration

- 250 g jordgubbar
- Vita ätbara blommor

Baka bottarna

1. Sätt ugnen på 175 °C, varmluft. Klä 3 runda formar med bakplåtspapper, ca 18–20 cm i diameter.
2. Vispa ihop rapsolja, yoghurt, ägg, mjölk, socker och vaniljsocker.
3. Blanda torra ingredienser i en bunke och rör ner i smeten. Vänd sist ner jordgubbssylten.
4. Fördela smeten lika i formarna och baka i ugnen i ca 30 min. Ta ut bottarna och vänd dem upp och ner på ett bakplåtspapper. Låt svalna helt.

Fyllning

5. Vispa färskost krämigt.
6. Tillsätt grädde och vispa tills fluffigt.
7. Vänd ner skal från citron och lime, florsocker och vaniljsocker. Förvara i kylan tills tårtan ska monteras.

Montera tårtan

8. Lägg en botten på ett kakfat. Sprid ut ⅓ av fyllningen i ett jämt lager. Toppa med skivade jordgubbar. Upprepa på de två resterande bottarna.
9. Dekorera med ätbara blommor eller valfritt garnityr. Tårtan håller sig i kylan i ca 1–2 dygn.



Gräddbullar med hallon och lakrits

Gräddbullar, skumbullar eller kokosmums, kär topp har många namn.
Här med nytänkande smaksättning!

Hallonpuré

150 g hallon
1 dl Dansukker Syltsocker

Botten

$\frac{3}{4}$ dl Dansukker Farinsocker
150 g mandelmassa
1 msk äggvita
1 krm salt
Dansukker Florsocker,
till utkavling

Fyllning

2 $\frac{1}{2}$ msk vatten
2 dl Dansukker Svenskt
Strösocker
 $\frac{1}{2}$ dl Dansukker Glykossirap
3 äggvitor (minus 1 msk som
används till botten)
1–2 tsk lakritspulver

Garnering

400 g vit choklad
Frystorkade hallon

Tips!

Byt ut lakritspulver
mot t ex vanilj eller
kardemumma.

Gör så här

- Börja med hallonpurén. Koka hallon till mos i en kastrull. Sila bort kärnorna. Blanda hallonsaft och syltsocker i en kastrull. Låt koka i 4 min. Låt svalna helt.
- Blanda farinsocker, mandelmassa, salt och äggvita till en jämn massa. Låt vila i kylan i 15–20 min.
- Sätt ugnen på 180°C, över- och undervärme. Pudra florsocker på ett bakplåtspapper och kavla ut kakmassan till ca 0,5 cm tjocklek och stansa ut cirklar på ca 4 cm.
- Lägg bottnarna på en ugnsplåt med bakplåtspapper och grädda i ca 7 min. Låt dem svalna på plåten.
- Blanda vatten, socker och glykossirap i en tjockbottnad kastrull och koka upp till 118°C.
- Under tiden, vispa äggvitor fluffigt med 1 msk socker. Häll med en tunn stråle ner den varma sockerlagen under fortsatt vispning. Addera lakritspulver och fortsätt vispa smeten blank och luftig på medelhastighet i ytterligare 6–8 min.
- Fyll en spritspåse med rund tyll med marängsmet och en spritspåse med en liten rund och smal tyll med hallonpuré. Spritsa ut marängsmeten på bottnarna i höga toppar. Spritsa försiktigt in hallonpurén i mitten av gräddbullarna. Låt dem torka i kylskåp i ca 30 min.
- Smält $\frac{2}{3}$ av chokladen över vattenbad. Tag upp skålen från vattenbadet och tillsätt den sista $\frac{1}{3}$ av chokladen under omrörning.
- Doppa topparna i chokladen och strö över frystorkade hallon. Låt stelna i kylskåp.

Antal: ca 30 stycken
Tid: ca 2 timmar



Smörbullar

Bullar extra allt! Med smör- och vaniljfillning, samt smält smör och strösocker på toppen!

Buldeg

50 g jäst
2 dl mjölk
200 g smör, rumstempererat
1 dl Dansukker Svensk Vit Sirap
3 ägg
10-11 dl vetemjöl
1 krm salt

Fyllning

150 g smör, rumstempererat
½ dl Dansukker Svenskt Strösocker
1 dl Dansukker Ljust
Muscovadorörsocker
2 tsk Dansukker Vaniljsocker

Garnering

Dansukker Svenskt Strösocker
Smält smör

Gör så här

1. Smula ner jäst i en degbunke. Värm mjölk till fingervarmt och håll över jästen, rör tills jästen löst upp sig.
2. Tillsätt smör, sirap, ägg och nästan allt mjöl. Arbeta samman till en blank och smidig deg. Tillsätt salt och ytterligare mjöl om det behövs. Arbeta degen tills den släpper från bunkens kanter. Låt jäsa under bakduk ca 30 min.
3. Arbeta samman ingredienser till fyllningen.
4. Dela degen i ca 30 lika stora bitar. Forma runda bullar. Gör en fördjupning och fyll gropen med fyllning. Nyp ihop bullen så att den ser hel ut.
5. Lägg bullarna med skarven nedåt i bullformar. Låt bullarna jäsa under duk ca 30 min.
6. Sätt ugnen på 225°C, över- och undervärme. Grädda i mitten av ugnen ca 8-10 min eller tills de har fin färg och känns torra. Låt svalna en aning, pensla med smält smör och vänd i strösocker.



Snabb Müslipaj

Så enkelt och så gott! Att använda färdig müsli är en härligt krispig genväg.

Paj

½ dl Dansukker Svenskt Brun Farin Strö
400 g valfria bär
1 ½ msk potatismjöl
1 tsk Dansukker Vaniljsocker
3 dl müsli eller granola
¾ dl Dansukker Svensk Ljus Sirap
50 g smör

Råkräm

2 äggulor
2 msk Dansukker Svenskt
Strösocker
1 msk Dansukker Vaniljsocker
2 dl vispgrädd

Gör så här

1. Sätt ugnen på 200°C, över- och undervärme.
2. Blanda bär med farinsocker, potatismjöl och vaniljsocker och lägg i en form.
3. Blanda müsli med sirap och strö jämt över bären. Hyvla smöret och fördela över pajen. Grädda i mitten av ugnen i ca 10 min, tills den fått fin färg.
4. Gör råkrämen under tiden. Vispa äggulor med socker och vaniljsocker tills fluffigt. Vispa grädd



*Antal: ca 15 bullar
Tid: ca 20 minuter*



Hastbullar

Nybakade bullar på under 20 min, voilà!

Ingredienser

7 dl vetemjöl
1 msk bakpulver
2 tsk Dansukker Vaniljsocker
1 tsk stött kardemumma
1 krm salt
75 g smält smör
2 ½ dl mjölk
½ dl Dansukker Svensk Vit Sirap

Fyllning

75 g smör, rumsvarmt
3 tsk kanel
1 tsk Dansukker Vaniljsocker
½ dl Dansukker Svenskt Brun Farin Strö

Pensling

1 ägg

Garnering

Dansukker Svenskt Pärlsocker

Gör så här

1. Sätt ugnen på 225°C, över- och undervärme.
2. Rör ihop alla torra ingredienser. Tillsätt smält smör, mjölk och sirap och rör ihop degen.
3. Kavla ut degen tunt till en rektangel. Rör ihop ingredienser till fyllningen och bred ut på degen. Rulla ihop och skär upp 2 cm breda bullar.
4. Lägg i bullformar och pensla med uppvispat ägg och strö över pärlsocker. Grädda i mitten av ugnen ca 10-12 min.



Scones

*Nybakade scones med färskost och hemkokt sylt.
Kan en morgon starta bättre?*

*Antal: ca 12 stycken
Tid: ca 20 minuter*

Ingredienser

- 5 dl vetemjöl
- 1 ½ msk bakpulver
- 1 krm salt
- 75 g kallt smör
- 1 dl hasselnötter, grovhackade
- 2 msk Dansukker Svensk Vit Sirap
- 1 ½ dl mjölk
- 1 ägg

Gör så här

1. Sätt ugnen på 220°C, över- och undervärme.
2. Rör ihop mjöl, bakpulver och salt. Skär smör i mindre bitar och knip ihop med mjölblandningen. Spara 1 msk av ägget och mjölken till pensling. Rör ner nötter, sirap och resterande mjölk och ägg och arbeta snabbt ihop till en deg.
3. Stjälp upp degen på ett mjölat bakbord. Platta ut till 2-3 cm och dela i valfri form.
4. Rör ihop rörsocker och kanel i en skål. Pensla sconesen med ägg- och mjölkblandning och doppa därefter i sockerblandningen.
5. Grädda i mitten av ugnen ca 8-10 min.

Garnering

- 3 msk Dansukker Rörsocker Strö
- 1 tsk kanel

Blåbärssylt

*Gör det bättre, godare och billigare själv!
Börja småsylta ofta.*

*Antal: 1 burk
Tid: ca 25 minuter*

Ingredienser

- 500 g blåbär
- 250 g Dansukker Syltsocker

Gör så här

1. Skölj och rensa bär. Blanda bär och socker i en kastrull och koka i 7-10 min.
2. Skumma och håll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut och förvara svalt.



Chokladgranola

Härligt crunchig och chokladig! Avnjut med favoritfil eller yoghurt.

*Mängd: Ca 1 liter
Tid: ca 40 minuter*

Ingredienser

- 5 dl rågflingor
- 5 dl havregryn
- 2 dl pumpakärnor
- 1 dl hasselnötter, grovhackade
- ½ dl kakao
- 1 tsk flingsalt
- ½ dl Dansukker Rörsocker Strö
- ½ dl Dansukker Svensk Ljus Sirap
- 2 dl vatten
- ¾ dl rapsolja
- 1 ½ dl kokosflingor

Gör så här

1. Sätt ugnen på 200°C, över- och undervärme.
2. Blanda alla torra ingredienser, förutom kokosflingor, i en bunke. Tillsätt sirap, vatten och rapsolja och nyp ihop blandningen.
3. Strö ut på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Rosta i ugnen i ca 30 min.
4. Rör om minst 3 gånger under tiden granolan rostas. Låt svalna i ugnen med en träslev mellan ugn och lucka. Tillsätt kokosflingor och rör om.







Jordgubbslemonad

Perfekt och läskande en varm sommardag!

Ca 1 liter
Tid: 10 minuter

Ingredienser

½ liter/ca 250 g jordgubbar
2 citroner
1 lime
2 dl Dansukker Svenskt Strösocker
5-7 dl vatten
Is

Gör så här

1. Rensa och skölj jordgubbar, pressa citron och lime och lägg allt i en stor kanna.
2. Tillsätt 1 dl vatten och socker och mixa med en stavmixer. Tillsätt is och fyll på med vatten. Rör om.

Iste

Enkelt att göra, härligt svalkande!

Ca 1 liter
Tid: 15 minuter

Ingredienser

1 msk hibiskusblommor, torkade
2 msk svart te, ex persika
1 liter vatten
1 dl Dansukker Svenskt Strösocker
1 lime

Tips!

Hibiskusblommor finns i välsorterade hälsokostaffärer.

Gör så här

1. Koka upp vatten och låt teet dra i 4 min. Sila och rör ner socker. Låt svalna. Servera med is och limeskivor.



Pannacotta med mynta

Antal: 4-6 portioner

Tid: 2 timmar

Perfekt att göra i förväg och ta med i små, fina burkar!

Toppa med färska bär.

Ingredienser

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

Topping

2 dl färska bär av valfri sort
Skal och saft från 1 lime
4 msk koncentrerad flädersaft
2 tsk Dansukker Florsocker

Gör så här

1. Blanda grädde, vaniljsocker, gelésocker och mynta i en kastrull och koka i 30 sek. Sila av myntabladen. Häll upp i burkar eller glas och ställ i kylskåpet för att stelna.
2. Skölj och ansa bär, blanda med flädersaft, florsocker samt skal och saft från lime. Låt stå tills de ska läggas på pannacottan.

Syltgrottspaj

Vad kan vara bättre än en syltgrotta? Jo, en hel paj! Här kommer receptet.

Sylt

Se recept på sidan 10

Ingredienser

200 g smör, rumstempererat
1 dl Dansukker Svenskt Strösocker
4 ½ dl vetemjöl
½ tsk bakpulver
2 tsk Dansukker Vaniljsocker

Garnering

Dansukker Florsocker

Gör så här

1. Börja med sylten.
2. Sätt ugnen på 200°C, över- och undervärme.
3. Klä en springform med bakplåtspapper, ca 24 cm.
4. Arbeta samman smör, socker, vetemjöl, bakpulver och vaniljsocker.
5. Rulla ca 20 små bollar av degen och lägg i formen med lite mellanrum. Gör ett hål i varje boll och fyll med en klick sylt.
6. Grädda i mitten av ugnen i 15–20 min. Låt svalna och pudra över rikligt med florsocker.





Antal: ca 24 bitar
Tid: 1 timme



NÄR DET
KOMMER
MÅNGA

Rabarberkaka med italiensk maräng

Imponera på dina gäster med den här ljuvliga kakan med len maräng.

Ingredienser

200 g smör, rumsvarmt
3 dl Dansukker Rörsocker Strö
2 tsk Dansukker Vaniljsocker
6 ägg (spara 3 vitor till maräng)
4 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
Skal från 1 citron, gärna obesprutad
200 g färsk rabarber

Sockerlag till maräng

2 dl Dansukker Svenskt Strösocker
½ dl vatten

Gör så här

1. Sätt ugnen på 175°C, över- och undervärme. Vispa smör, socker och vaniljsocker poröst. Tillsätt tre ägg och tre äggulor ett i taget under vispning. Blanda mjöl med bakpulver och vänd ner i äggsmeten. Riv ner citronskal och rör om.
2. Skär rabarberstjälkarna i ca 1 cm breda skivor.
3. Klä en långpanna med bakplåtspapper. Fördela smeten jämt i pannan och sprid ut rabarberbitarna över smeten. Grädda i nedre delen av ugnen ca 30 min. Låt kakan svalna helt.
4. Koka socker och vatten till 120°C. Vispa äggvitor till ett hårt skum. Häll med en tunn stråle ner den varma sockerlagen under fortsatt kraftig vispning. Vispa tills marängen svalnat till rumstemperatur.
5. Dela kakan i bitar eller spritsa marängen direkt på kakan. Bränn av marängen med brännare.



Tips!



Har du ingen brännare?
Ställ kakan i ugnen några
minuter på övervärme.



Gräddglass på pinne utan glassmaskin!

Glykossirap gör glassen härligt mjuk och krämig. Magiskt glassigt, eller hur?

Glass

4 dl vispgräde
2 dl kondenserad mjölk, sötad
3 msk Dansukker Glykossirap
2 tsk Dansukker Vaniljsocker

Bärrippel

200 g valfria bär
1/2 dl Dansukker Syltsocker
1 msk citronsaft

Gör så här

1. Börja med bärrippel: Koka upp bär med syltsocker och citronsaft tills bären är mjuka. Mosa eller sila bären och ställ bärrippeln åt sidan för att svalna.
2. Vispa gräde. Vänd ner kondenserad mjölk och glykossirap i grädden.
3. Rör slarvigt ner bärrippeln i smeten och häll i glassformar. Stick i glasspinnar och ställ i frysen ca 5 tim.
4. Ta ut från frysen några min innan de ska ätas och lossa sedan glassarna från formarna. Njut!



Antal: ca 10 bitar

Tid: 40 minuter + 5 timmar i frysen

Semifreddo med hallonrippel och pistage

Hallonrippel

250 g hallon

1 dl Dansukker Syltsocker

½ dl Dansukker Glykossirap

Saft av ½ citron

Semifreddo

5 äggulor

2 äggvitor

150 g färskost

1 dl Dansukker Svenskt Strösocker

2 tsk Dansukker Vaniljsocker

3 dl vispgrädde

Karamelliserade pistagenötter

2 msk Dansukker Svensk Ljus Sirap

1 msk Dansukker Rörsocker Strö

2 krm salt

100 g pistagenötter, skalade och osaltade

Gör så här

1. Pressa hallon genom en finmaskig sil i en kastrull. Rör ner syltsocker, glykossirap och citronsaft och låt sjuda i 5 min. Låt svalna helt.
2. Klä en avlång form, ca 2 liter, med plastfolie.
3. Separera äggulor och äggvitor.
4. Vispa ihop äggulor, färskost, socker och vaniljsocker.
5. Vispa äggvitor till ett hårt skum i en separat skål.
6. Vispa grädde i en separat skål.
7. Vänd försiktigt ner grädden i äggulorna och vänd därefter ner äggvitan. Rör slarvigt ner ⅔ av hallonrippeln i smeten.
8. Häll smeten i formen och toppa med resterande rippel. Dra en sked eller kniv genom den översta rippeln för att göra mönster. Ställ in i frysen i minst 5 tim.
9. Sätt ugnen på 175 °C. Blanda sirap, socker och salt i en kastrull. Rör ner pistagenötterna när sockret har börjat smälta. Häll blandningen på en plåt med bakplåtspapper och rosta i 12-15 min. Rör om efter halva tiden. Ta ut och låt svalna. Grovhacka och ställ åt sidan.
10. Ta fram glassen ca 15 min före servering och toppa med färska hallon och karamelliserade pistagenötter.

*Ta fram glassen
i god tid innan
servering så att den
blir lite mjuk och
härligt krämig.
Då smakar allt mer!*

Fläder Collins

Fläder och citron smakar som sommar i ett glas. Lika god med som utan alkohol. Skål!

Ingredienser

6 cl koncentrerad flädersaft
3 cl färskpressad citronsaft
2 cl Dansukker Svensk Vit Sirap
4 cl gin, valfritt
Is
Sodavatten

Garnering

1 lime
3 myntablad
1 msk Dansukker Svenskt Strösocker

Gör så här

1. Muddla socker och mynta i en skål. Gnid lite lime längs kanten på glaset och doppa sedan i mynta- och sockerblandningen.
2. Fyll glaset med is. Blanda flädersaft, citronsaft, sirap, is och ev gin i en shaker.
3. Skaka tills kall och sila upp i glaset. Toppa med soda.



Antal: 1 drink
Tid: 10 minuter

Rabarber Sour

Söt, syrlig, skummig och alldeles, alldeles underbar.

Ingredienser

3 cl koncentrerad rabarbersaft
3 cl färskpressad citronsaft
1 ½ cl Dansukker Svensk Vit Sirap
5 myntablad
1 äggvita
4 cl vodka, valfritt
Is

Gör så här

1. Skaka rabarbersaft, citronsaft, sirap, mynta, äggvita och ev vodka i en shaker. Skaka utan is för att bygga upp ett bra skum.
2. Fyll shakern med is och skaka tills kall. Sila upp i valfritt glas och njut.

Drink-hack!

Spar tid och använd vit sirap istället för att göra sockerlag. Smidigt, enkelt och ger bra skum!



Dan
Sukker

LÅT DIG INSPIRERAS

SE TILL ATT DU HAR SVENSKT SOCKER I PÅSEN.



Alla som väljer svenskt strösocker bidrar till att stötta svenska sockerbetsodlare samtidigt som vår inhemska produktion av livsmedel bevaras och stärks. Det gör även att viktiga arbetstillfällen skapas och att Sveriges självförsörjningsgrad ökar. Något som är viktigare än någonsin just nu då det gör oss mindre sårbara för omvärldens svängningar. Vårt socker är det enda som odlas och tillverkas i Sverige så om vi kan få fler att välja det idag så skapar vi förutsättningar för att man även kan göra det imorgon. Tack.

Läs mer om vårt svenska strösocker och få receptinspiration på dansukker.se