

Dan
Sukker

LÅT DIG INSPIRAS

Tid att njuta

Sommarens godaste sylt, saft,
marmelad, bakverk och desserter.



Sylt & marmelad

Med Syltsocker gör du din egen sylt eller marmelad på några minuter. Addera bara lite sommar i form av de frukter eller bär du har tillgängliga.



Jordgubbsylt med citron och mynta

Citrus och mint utgör ett friskt komplement till jordgubbens sötma.

500 g jordgubbar
250 g Dansukker Syltsocker
Skal och saft från 1 citron
Färsk mynta

1. Rensa och skölj bären. Är bären stora kan man dela eller mixa dem.
2. Lägg bären i en gryta tillsammans med syltsockret och citronen. Koka upp och låt koka 2-5 minuter. Gör ett konsistensprov genom att lägga lite sylt på en kall tallrik och känn om den är lagom.
3. Tag grytan från värmen, skumma noga. Håll upp sylten på varma, rena burkar och tillslut genast. Förvara svalt.

Sylt på vattenmelon och jordgubbe

Utmärkt på scones, yoghurt och glass.
Eller direkt från burken!

250 g vattenmelon
250 g jordgubbar
Saft från 1 citron
300 g Dansukker Syltsocker

1. Kärna ur vattenmelonens genom att pressa den genom en sil.
2. Skala och ansa jordgubbarna,
3. Lägg i en gryta och Mixa allt med en stavmixer
4. Tillsätt citronsaft och syltsocker
5. Låt koka 3-6 minuter eller tills konsistensen är fast.
6. Håll upp på varma, väl rengjorda burkar, förslut och förvara kallt.



Äppelmarmelad med smak av karamell

Här ger sirapen äpplet en ljuvlig, smörig smak av kola.

500 g äpplen, tex aroma
1 1/2 dl Dansukker Ekologisk Ljus Sirap
2 dl vatten
saft från 1/2 citron
200 g Dansukker Syltsocker
1 tsk malen kardemumma

1. Skala, kärna ur och skär äpplena i små bitar.
2. Blanda äpplen, sirap, vatten och citronsaft i en gryta och sjud under omrörning i cirka 10 minuter.
3. Tillsätt syltsocker och kardemumma och koka ytterligare 3-6 minuter. Skumma noga om det behövs.
4. Håll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förvara kallt.

Sommartid är tid att njuta – och sylta

Gör små satser och experimentera
med olika smaker.





Basrecept sylt

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

Skölj och rensa bären. Blanda bär (stora bär delas) och syltsocker i en gryta och koka i 3-10 minuter beroende på typen av bär. Sylten ska inte bli för fast, men inte heller för rinnig. Skumma väl och håll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut och förvara svalt.

Rabarbermarmelad

Oslagbar på skorpor med en skiva ädelost till.

500 g (ca 5-10 stänger) rabarber i bitar
saft från 1 citron
500 g Dansukker Ekologiskt Syltsocker
½ tsk mald kardemumma

1. Blanda samtliga ingredienser i en gryta och koka under omrörning i 4 minuter.
2. Häll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara i kylskåp.

Tips! Kardemumman kan ersättas av 1-2 msk riven, färsk ingefära.

Kryddig plommonsylt

Lika gott på frukostfilen som till fyllning i bakverk.

500 g plommon, urkärnade
250 g Dansukker Syltsocker (ca 3 dl)
2 st kanelstänger
1 tsk stött kardemumma
1 citron, skal och saft

1. Skölj, rensa och dela frukten.
2. Blanda plommon och sockret i en gryta. Tillsätt övriga ingredienser. Låt koka i 3-10 minuter beroende på vilken konsistens du vill ha.
3. Skumma väl och håll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt.

Päron & vaniljsylt

Sätter guldkant på sommarens frukostmackor och ostbrädor.

500 g päron, skalade och urkärnade
250 g Dansukker Syltsocker (ca 3 dl)
1 vaniljstång
2 tsk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade

1. Blanda päron och sockret i en gryta. Tillsätt övriga ingredienser. Låt koka i 3-10 minuter beroende på vilken konsistens du vill ha.
2. Skumma väl och håll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt.

Syrligt, frasigt, somrigt

Sommardesserten behöver inte vara krångligare än färska bär och frukt på en frasig våffla och med en läcker karamellsås till.



Våfflor med salt karamell, banan och bär

Cirka 16 st

Våfflan är tillbaka! I USA har man våffelfeber och äter den till allt.

Våfflor:

4 ägg, separerade
300 g (5 dl) vetemjöl
½ tsk bikarbonat
2 msk Dansukker Rörsocker Strö
50 g smält smör
6 dl mjölk

1. Vispa äggvitan styv, ställ åt sidan.
2. Blanda mjöl, bikarbonat och socker i en separat skål. Tillsätt äggulorna, smält smör och sockret och blanda.
3. Tillsätt mjölken under omrörning och rör tills det blir en jämn smet.
4. Vänd till sist ner äggvitan.
5. Grädda våfflorna i ett våffeljärn.
6. Servera med banan, bär och glass.
Ringla karamellsåsen över.

Salt karamellsås:

2 dl Dansukker Ljus Muscovadorörsocker
2 msk Dansukker Ljus Sirap
50 g smör
3 dl vispgrädde
1 nypa flingsalt

1. Häll alla ingredienser förutom grädden till karamellsåsen i en liten gryta. Värm upp på svag värme och rör om då och då tills allt har löst sig.
2. Hög värmen och tillsätt grädden när det börjar bubbla. Koka 2–3 minuter, dra av värmen och tillsätt flingsalt.

Jordgubbsmuffins med jordgubbsfrosting

16 stora eller 24 små

En kärleksfull hyllning till sommarens somrigaste bär.

Muffins:

200 g smör, smält
4 st ägg, gärna ekologiska
3 dl Dansukker Ekologiskt Strösocker
2 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade
2 dl mjölk
Skalet av 1 citron, gärna ekologisk
6 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
1 nypa salt
1 dl Färnska jordgubbar, i bitar

1. Sätt ugnen på 200°.
2. Smält smöret.
3. Vispa ägg och socker poröst.
4. Rör ner smält smör, mjölk och rivet citronskal.
5. Blanda vetemjöl, bakpulver och salt och sikta ner i smeten.
6. Skölj jordgubbarna och skär i små bitar och blanda ner dem i smeten.
7. Placera ut pappersformar i en muffinsplåt och fördela smeten jämt i dem.
8. Grädda muffinsen i mitten av ugnen cirka 10 minuter eller tills de är gyllenbruna (Provstick med en potatissticka, den ska vara helt torr när du dragit ut den).
9. Spritsa med frosting innan servering.

Frosting:

200g smör, rumsvarmt
5 dl Dansukker Ekologiskt Florsocker, siktat
2 msk jordgubbspulver (finns i välsorterade butiker)
300 g färskost
saft från 1/2 citron
3 msk jordgubbssylt

1. Vispa smör, siktat florsocker och jordgubbspulver poröst.
2. Vispa ner färskosten och citronsaften.
3. Rör ner jordgubbssylten.
4. Spritsa eller bred frostingens på muffisarna.



Enkel bärkrisp

1 st pajform

Krångelfri och somrig smulpaj som får extra djup av Muscovadorörsocker.

- 1 l blandade bär
- 1 dl Dansukker Rörsocker Strö
- 1 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade
- 2 dl Dansukker Mörkt Muscovadorörsocker
- 1 ½ dl vetemjöl
- 1 tsk malen kanel
- 2 dl havregryn
- 100 g smör rumsvarmt

1. Sätt ugnen på 200°.
2. Blanda bären med rörsocker och vaniljsocker och lägg i en pajform.
3. Till toppingen, rör ihop muscovado, vetemjöl, kanel och havregrynen.
4. Tillsätt smöret och blanda ihop till en smulig massa.
5. Fördela jämt över bären och baka i ugnen i ca 15–20 minuter eller tills den är gyllene.
6. Servera pajen varm med hemmagjord vaniljkräm (se recept på tartletter).

Tartletter med vaniljkräm och färska bär

12 st

Vackra små portionsdesserter för kalaset eller sommarfikan.

Pajskal:

- 300 g vetemjöl eller mandelmjöl
- 2 dl Dansukker Florsocker
- 125g smör i bitar
- Skal från 1 citron
- 1 äggula
- 4–6 msk iskallt vatten

Vaniljkräm:

- 5 dl mjölk
- 3 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade
- 1 tsk vaniljpulver
- 1 dl Dansukker Strösocker
- 6 st äggulor
- 3 msk majsstärkelse
- 50 g smör, mjukt

Färska bär och Dansukker Florsocker till garnering

Pajskal:

1. Arbeta samman mjöl, socker och smör så det blir en smulig deg. Tillsätt citronskallet.
2. Rör ner äggulan.
3. Tillsätt vattnet en matsked i taget tills det blir en smidig deg.
4. Rulla ihop och låt vila i kylskåp minst en timme.
5. Sätt ugnen på 200°
6. Kavla eller tryck ut pajdegen i formar med löstagbarbotten eller mandelformar.
7. Baka av dem i ugnen i 10–12 minuter.
8. Låt svalna och lossa sedan pajskalen försiktigt från formen Obs! Pajskalen blir skörare då mandelmjöl används.
9. Fyll skalen med vaniljkräm och garnera med valfria bär och florsocker.

Vaniljkräm:

1. Koka upp mjölken, rör ner vaniljsocker och vaniljpulver.
2. Vispa strösocker, äggulor och majsstärkelse luftigt. Håll ner den varma mjölken under vispning.
3. Häll tillbaka blandningen i kastrullen och värm upp försiktigt under vispning tills den börjar tjockna. Ta av kastrullen och håll upp vaniljkrämen i en skål. Tillsätt smöret och rör runt tills allt är smält.
4. Ställ den övertäckt i kylen och kyl av.





*Gör sommaren ännu
vackrare - ge bären en
doft av siktat Florsocker.*



Matcha-pannacotta

4 port

Det gröna Matchateets runda, smöriga smak passar perfekt i pannacotta.

Bärlager:

2 dl Björnbär
½ dl Dansukker Gelésocker Multi
2 msk Dansukker Muscovadosirap

Lager 1:

3 dl vispgrädde
½ dl Dansukker Gelésocker Multi
1 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade
50 g vit choklad hackad

Lager 2:

3 dl vispgrädde
½ dl Dansukker Gelésocker Multi
½-1 tsk matcha te pulver
50 g vit choklad hackad

Bären:

Blanda bären tillsammans med socker och sirap i en liten gryta. Låt det koka i 1 minut. Häll upp sylten i botten av 4 glas. Låt svalna.

Lager 1:

Blanda grädde, gelésocker och vaniljsocker i en kastrull och koka i en halv minut, häll i den hackade chokladen och låt smälta. Häll försiktigt på sylten och ställ i kylskåp för att stelna.

Lager 2:

Blanda grädde och gelésocker i en kastrull och koka i en halv minut, häll i den hackade chokladen och en halv tesked matchapulver och rör runt. Häll upp försiktigt ovanpå det andra lagret i de fyra glasen. Ställ i kylskåp och låt svalna. Garnera med riven vit choklad.

Dianas sommardessert

4 port

Lager på lager med allt som gör sommaren så härlig.

Chokladmousse:

150 g mörk choklad
4 msk Dansukker Muscovadosirap
3 dl vispgrädde
3 ägg, separerade

Färskostkräm:

200 g färskost
1 dl Dansukker Florsocker
2 msk Lemoncurd

Marinerade jordgubbar:

2 dl Jordgubbar
limeskal och saft från 1 lime
2 msk Dansukker Muscovadosirap

Tillbehör:

6-8 st Digestivekex

Chokladmoussen:

- Smält chokladen över vattenbad och tillsätt muscovadosirap.
- Vispa grädden hårt och ställ åt sidan.
- Separera äggen och vispa äggvitorna till ett hårt skum, ställ åt sidan.
- Vispa äggulorna lätt och rör ner i chokladen.
- Blanda ner chokladen i den vispade grädden och vänd sist ner äggvitan. Låt svalna i kylan.

Färskostkrämen:

Vispa samman färskost med florsocker och lemoncurd.

Marinerade jordgubbar:

Ansa bären och dela dem. Riv skal och pressa ut saften från limen och blanda med bären tillsammans med muscovadosirap.

Montering:

Smula digestivekexen. Varva mousse, färskostkräm, bär och smulade digestivekex i glasen. Avsluta med bär på toppen.



Saftkalas för stora och små

Få saker andas sommar så mycket som saft. Här blandar vi välkända och älskade smaker med lite oväntade sådana och bjuder på en frisk sommardryck!



Havtornssaft

Cirka 1 liter

Med kraftig, exotisk smak. Idealisk i fräsch sommarbål.

6 dl havtornsbär
6 dl vatten
3 dl Dansukker Rörsocker Strö
1 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade

1. Koka upp bär, vatten, Rörsocker och Vaniljsocker.
2. Låt det puttra i cirka 10 minuter, rör om då och då. Skumma av noga.
3. Sila saften och häll upp i rena flaskor och förvara svalt.

Hallonsaft

Cirka 1 liter

Ett sommarmåste. Resterna passar utmärkt i fil eller yoghurt.

6 dl vatten
1 kg hallon
3 dl Dansukker Strösocker
3 dl Dansukker Muscovadosirap
saft från en halv citron

1. Koka upp vattnet och tillsätt bären. Lägg på lock och låt koka cirka 10 minuter.
2. Mosa bären mot kastrullens kanter. Sila av och tillsätt Socker, Muscovadosirap och citron.
3. Låt koka några minuter tills sockret smält.
4. Häll upp i rena flaskor och förvara svalt.

Björnbärssaft

Cirka 1 liter

Vackert mörkila till färgen och lika god som den är som i drinkar.

1 kg björnbär
3 dl vatten
5 dl Dansukker Mörkt Muscovadorörsocker

1. Koka upp vattnet och tillsätt bären. Lägg på lock och låt koka cirka 10 minuter.
2. Mosa bären mot kastrullens kanter. Sila av och tillsätt Muscovadorörsocker.
3. Låt koka upp igen i några minuter. Häll upp i rena flaskor och förvara svalt.



Hallon Jamtini med citron

4 cocktails

Ett nytt, lite vuxnare, sätt att använda sommarens hallonskörd.

2 dl hallonsylt, se basrecept sidan 5
½ dl Dansukker Vit Sirap
Saft från 1 citron
1 dl vatten
1 dl tranbärsjuice
Is
Toppa med Fruktosoda eller sodavatten
Citronverbena (kan uteslutas om det ej finns)
Limeskivor

1. Blanda alla ingredienser i en tillbringare och rör om så allt har löst sig.
2. Lägg rikligt med is i 4 st glas och häll jamtini i glasen.
3. Toppa med fruktosoda eller sodavatten.
4. Garnera med citronverbena och limeskivor.

Tips: För en alkoholhaltig tillsätt 4 cl vodka/cocktail.

Sommargott & blandat

När dagarna är längre och nätterna är ljumma får vi fler tillfällen att njuta av det naturen har att bjuda och av varandras sällskap.



Hemmagjord isglass

6 st

Barnsligt enkel sommarsvalka som alla gillar.

2 dl Saft (se recept på sidan 13)

1 dl vatten

2 msk Dansukker Glykossirap

Hallon eller valfria bär

1. Blanda saft med vatten och glykossirap och rör om tills allt har löst sig.
2. Lägg hallon i glassformar och häll på saften.
3. Täck med aluminiumfolie och stick ner glasspinnar.
4. Ställ i frysen i 3 timmar.

Muscovadomousse

6 portioner

Härligt krämig med fyllig smak av muscovadosirap och mörk choklad.

5 dl vispgrädd

1 dl Dansukker Muscovadosirap

200 g mörk choklad

150 g färska bär, t ex hallon eller blåbär

1. Häll grädden och sirapen i en kastrull och koka upp.
2. Bryt chokladen i mindre bitar och lägg ner i den varma gräddblandningen.
3. Rör tills chokladen löst sig. Ställ för att svalna.
4. Vispa blandningen till fast skum.
5. Fördela i 6 portionsglas eller på assietter. Garnera med bär. Servera direkt.



Kokos och karamellpopcorn

Doft- och smakrikt mys till sommarkalaset eller filmkvällen.

2 msk kokosolja

1-2 dl popcorn (ska täcka grytans botten)

1 dl Dansukker Ljus Sirap

1 ½ dl Dansukker Finkornigt Strösocker

½ tsk bikarbonat

1. Värm upp 1 msk kokosolja i en medium stor kastrull.
2. Häll i popcorn så det täcker botten.
3. Täck med lock och skaka lite då och då. Poppa tills de är färdigpoppade. Ställ åt sidan.
4. Häll sirap, socker och 1 msk kokosolja i en liten kastrull. Låt det koka upp och koka i 3-4 minuter eller tills det har börjat tjockna.
5. Ta av från värmen och blanda ner bikarbonaten och häll snabbt över popcornen och blanda.
6. Häll ut popcornen på ett bakplåtspapper och låt svalna.

Tips: håller upp till 3 dagar i en lufttät behållare.



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

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.

Syltsocker 1+3: Alternativet för dig som vill ha en sylt eller en marmelad med mindre socker. Syltsocker 1+3 fungerar som vanligt Syltsocker och ger sylten bra konsistens och hållbarhet.

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. Innehåller inte konserveringsmedel. Förvara sylten i kylskåp.

Gelésocker Multi: Innehåller vegetabiliskt gleringsmedel (karragenan och fruktkärnmjöl) och kan användas istället för gelatin. Gelésockret är perfekt till frukttårta med gelé, mousse, pannacotta och pudding. Det är också bra när du vill laga en fastare sylt, marmelad och gelé till söndagssteken.

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

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



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