

Twista till julen

24

sidor recept
& tips

Vuxna kolor

Ge bort-tips

Drycker till
jul och nyår

Varm choklad till alla!

De flesta av oss har härliga minnen av varm choklad. Oavsett om det varit i pulkabacken på utflykten eller i soffan framför en sprakande brasa. Här får du några tips på hur du kan piffa till din choklad med både vuxna och barnsliga smaker.



Varm choklad

2 koppar. Tid: 25 minuter.

- 100 g mörk choklad
- 4 dl mjölk
- 2 dl vispgrädde
- 2 msk Dansukker Ljust Muscovadorörsocker
- 1 tsk Dansukker Vaniljsocker

Valfri smaksättning

- 2 tsk kanel, malen + ½ chili, finhackad
- 200 g hallon
- 5-6 cl tequila

Valfri garnering

- vispad grädde
 - minimarshmallows
 - chokladknappar
 - Dansukker Ekologisk Ljus Sirap
 - malen kardemumma/kanel/kakao
1. Finhacka chokladen. Värm mjölk, grädde, socker och vaniljsocker i en kastrull.
 2. Tillsätt chokladen och valfri smaksättning. Värm upp på medelhög värme och vispa tills chokladen smält.
 3. Håll upp chokladdrycken i två koppar. Toppa med valfri garnering.

En nypa ljust muscovadorörsocker ger en ännu rundare smak!

Chokladscedar

10 skedar. Tid: 40 minuter.

- 50 g mörk choklad
- 1 dl kakao
- 1 dl vispgrädde
- 1 dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker
- 1 tsk Dansukker Vaniljsocker

1 kopp

- 1 chokladsked
- 2 dl mjölk

Valfri garnering

- vispad grädde
 - marshmallows
 - chokladknappar
 - Dansukker Ekologisk Ljus Sirap
 - malen kardemumma/kanel/kakao
1. Hacka chokladen och smält över ett vattenbad. Blanda ihop kakao, grädde, socker och vaniljsocker i en bunke och tillsätt den smälta chokladen. Rör smeten jämn och ställ i kylen för att svalna.
 2. Ta ut smeten när den blivit fast och lägg ett lager var på varje matsked. Jämna till så att smeten blir slät på skeden. Förvara i kylen.
 3. Koka upp ca 2 dl mjölk och doppa chokladsceden i mjölken. Rör om.
 4. Toppa med valfri garnering.





— WE WISH YOU A VERY —
— CURDER & —
— VÅFFLOR —

Belgiska våfflor

Ca 8 st. Tid: ca 1 timme.

125 g smör
2 ½ dl mjölk
2 dl vatten
12 g (¼ pkt) färsk jäst
2 äggulor
2 äggvitor
½ tsk salt
6 ¾ dl vetemjöl
2 dl Dansukker Pärlsocker
smör, smält till gräddning


Pärlsocker ger
extra krisp i våfflan


Valfri smaksättning

- 1 pkt (½ g) saffran + 1 tsk Dansukker Strösocker (mortla tillsammans)
- 4 tsk kanel, malen
- 4 tsk kardemumma, malen

1. Smält smöret och tillsätt mjölk och vatten. Värm till 37°C.
2. Smula jästen i en bunke och tillsätt vätskan så att jästen löses upp.
3. Separera äggulorna från vitorna och håll äggulorna i vätskan tillsammans med salt och vetemjöl, rör till en slät våffelsmet. Tillsätt valfri smaksättning.
4. Vispa äggvitorna i en ren och torr bunke, till mjuka toppar. Vänd försiktigt ner i våffelsmeten och låt vila i ca 20 minuter.
5. Vänd ner pärlsockret precis innan gräddning. Pensla det varma våffeljärnet med smält smör och grädda våfflorna, ca 4 minuter.
6. Servera med grädde och curd eller sylt.



Lime- och glöggcurd

1 burk Tid: 30 minuter.

Saften av 3 lime (ca 1 dl)
2 äggulor
1 ägg
4 dl Dansukker Syltsocker
1 dl vitvinsglögg
100 g smör, rumstempererat

Lime- och ingefärscurd

1 burk Tid: 30 minuter.

Saften av 5 lime (ca 2 dl)
2 äggulor
1 ägg
4 dl Dansukker Syltsocker
2-3 tsk ingefära, färsk, riven
100 g smör, rumstempererat

1. Pressa saften ur limen och häll i en kastrull tillsammans med äggulor, ägg och syltsocker och vispa samman. Tillsätt smaksättning.
2. Sätt kastrullen på plattan och låt sjuda i några minuter, vispa hela tiden.
3. Låt curden tjockna och tillsätt smöret i omgångar under fortsatt vispning.
4. Ta kastrullen från värmen och sila curden. Häll upp i en varm och väl rengjord burk. Förvara i kylskåpet.

Lingoncurd

1 burk Tid: 30 minuter.

250 g lingon
2 äggulor
1 ½ dl Dansukker Syltsocker
2 krm pepparkakskryddor
25 g smör, rumstempererat

1. Pressa lingonen genom en finmaskig sil. Vispa upp äggulorna och rör ner i lingonen. Häll smeten genom en finmaskig sil ner i en tjockbottnad kastrull.
2. Tillsätt syltsocker och pepparkakskryddor och låt sjuda under omrörning i 2-3 minuter.
3. Ta kastrullen från värmen och tillsätt smöret i omgångar under fortsatt vispning. Sätt kastrullen i en skål med kallt vatten och vispa med en elvisp tills lingoncurden svalnat av.
4. Häll upp i en varm och väl rengjord burk. Förvara i kylskåpet.

Flarn med kardemumma är mumma!

8 port. Tid: 1,5 timme + 3 timmar frystid.

Frusen yoghurt

6 dl naturell yoghurt 10 %
1 dl Dansukker Florsocker
1 dl Dansukker Glykossirap

Limelag

saften av 2 lime (ca 3 msk)
3 msk Dansukker Strösocker

Kardemummaflarn

50 g smör
2 msk Dansukker Ekologisk Ljus Sirap
4 msk Dansukker Ljust Muscovadorörsocker
4 msk vetemjöl
1 tsk kardemumma, malen

Citrussallad

2 grapefrukt
2 apelsiner
2 blodapelsiner

Garnering

1 granatäpple
mynta

1. Börja med den frusna yoghurten. Blanda ihop alla ingredienserna och rör till en slät smet och håll i en form. Låt stå i frysen i minst 3 timmar.
2. Förbered limelagen genom att koka upp limesaften och sockret. Koka tills sockret smält och lagen blivit lite tjock. Låt svalna.
3. Gör under tiden kardemummaflarn. Sätt ugnen på 175°C.
4. Smält smör och sirap i en kastrull. Tillsätt socker och rör om. Häll i mjöl och kardemumma i kastrullen och blanda till en jämn smet.
5. Låt stå kallt tills smeten kan rullas till kulor.
6. Rulla 16 små kulor som senare formas till tacoskal eller 8 stora som formas till korgar. Lägg kulorna glest på en bakpappersklädd plåt, 3-4 stycken per plåt.
7. Grädda i nedre delen av ugnen i 8-10 minuter. Lossa dem försiktigt med en kniv ca 1 minut efter de tagits från ugnen. Lägg flarnen på en gavel så att de formas till tacoskal eller på botten av ett glas så att de formas till korgar. Låt dem svalna.
8. Vid servering, skala och filéa frukterna och fördela på 8 tallrikar. Lägg ett kardemummaflarn på varje tallrik och en kula frusen yoghurt i flarnet.
9. Häll limelagen över frukten och yoghurten. Strö över lite garant-äpplekärnor på varje tallrik. Garnera med mynta.

Glykossirap gör
yoghurtglassen len
och krämig!





Gebort KOLA & TRYFFEL



Ingefärstryffel

Ca 20 st. Tid: 1,5 timme.

1 dl vispgrädde
2 msk osaltat smör
1 msk Dansukker Florsocker
1 msk finriven ingefära, färsk
200 g mörk choklad

Garnering

10 pepparkakor

1. Blanda grädde, smör, florsocker och ingefära i en kastrull och koka upp.
2. Bryt chokladen i bitar, rör ner i gräddblandningen. Rör tills chokladen smält.
3. Ställ i kylskåp i ett par timmar för att stelna. Ta fram smeten och forma till tryfflar.
4. Mixa pepparkakorna i en matberedare och rulla tryfflarna i kaksmulorna. Förvara kallt.

Chokladkola

Ca 20–25 st. Tid: 40 minuter.

2 dl vispgrädd
1 dl Dansukker Ljus Sirap
4 msk Dansukker Glykossirap
1 dl Dansukker Strösocker
2 msk kakao

Valfri smaksättning

½ chili, finhackad
60 g polkagris, krossad
50 g turkisk peppar, krossad.
2 tsk kardemumma, malen
folie
smörpapper

1. Blanda samtliga ingredienser i en tjockbottnad kastrull. Tillsätt valfri smaksättning.
2. Koka på svag värme i ca 20 minuter, tills termometern visar 120°C. Enklast är att använda en hushållstermometer annars kan du göra ett kulprov. Droppa lite av kolasmeten i ett glas kallt vatten, bildar den en rund halvmjuk kola så är den klar.
3. Häll upp smeten på ett smort folieark. Låt chokladkolan svalna. Klipp i bitar och slå in i smörpapper.

*Dekorera chilikolan
med chiliflarn för lite
starkare smak.*

Ta hand om det goda!

Att ta hand om sådant som blir över är inte bara bra för miljön, det kan bli riktiga godbitar! Så släng inte frukt-skalen, grötresterna eller nötterna som aldrig knäcktes.

Pannacotta-risgrynsgröt

4 burkar. Tid: 25 minuter.

3 dl kokt risgrynsgröt

2 dl vispgrädde

¾ dl Dansukker Gelésocker Multi

Garnering

hallon

pistagenötter

1. Blanda gröt, grädde och gelésocker i en kastrull. Låt koka på låg värme i minst 30 sekunder. Rör om hela tiden så att pannacottan inte bränns vid.
2. Håll upp i 4 burkar, ställ i kylan för att stelna.
3. Toppa med hallon och hackade pistagenötter.


Gott och mättande
mellanmål.




Kanderade fruktskal

1 burk Tid: 50 minuter.

2-3 valfria citrusfrukter, gärna obesprutade

Sockerlag

1 dl Dansukker Strösocker

1 ½ dl vatten

½ dl Dansukker Ljus Sirap

Garnering

Dansukker Strösocker

1. Tvätta frukten i ljummet vatten. Skär skalet i långa tunna remsor, undvik det vita som smakar beskt. Skär sedan remsorna i tunna strimlor.
2. Fyll en kastrull med vatten och lägg ner skalen och koka upp. Låt koka i ca 5 minuter och sila sedan bort vattnet. Upprepa ytterligare en gång.
3. Koka upp socker, vatten och sirap till en lag i en tjockbottnad kastrull. Tillsätt skalen och låt koka på låg värme i ca 15 minuter eller tills lagen har tjocknat.
4. Ta kastrullen från värmen och låt svalna. Lyft upp skalen och vänd runt dem i strösocker så att de täcks med socker.

Nötter i sirap

1 burk. Tid: 30 minuter.

3 dl blandade nötter

3 dl Dansukker Mörk Sirap

1. Sätt ugnen på 175°C.
2. Rosta nötterna i nedre delen av ugnen ca 8-10 minuter. Håll koll så att de inte bränns. Låt svalna.
3. Grovhacka nötterna och lägg i en väl rengjord glasskål. Tillsätt sirapen.
4. Servera till ostbricken.



Använd den överblivna lagen från fruktskalen till drinkar eller att ringla över desserter.



Petit choux

Ca 25–30 st Tid: 1 timme

5 ägg

1 nypa salt

1 ¼ dl vatten

1 ¼ dl mjölk

1 msk Dansukker Strösocker

125 g smör

2 ½ dl vetemjöl

Dansukker Pärlsocker

Garnering

vispgrädd

curd

havtornssylt

1. Sätt ugnen på 200°C. Vispa äggen tillsammans med saltet. Värm vatten, mjölk, socker och smör i en kastrull på låg värme.
2. Lyft av kastrullen från värmen och sikta ner mjölet i vätskan. Rör med en träsläv och ställ tillbaka kastrullen på plattan.
3. Rör till smeten släpper från kanterna och börjar bli glansig. Lägg över i en bunke och blanda i lite av äggsmeten i taget, håll inte i allt om smeten känns för lös. Den ska vara tjock nog att kunna spritsa.

4. Rör om tills smeten känns krämig. Lägg smeten i en spritspåse med valfri tyll och spritsa glest ut toppar, ca 3 cm i diameter på en bakpappersklädd plåt.
5. Strö över pärlsockret och grädda i nedre delen av ugnen i 17–20 minuter. De ska ha en fin brun färg.
6. Stäng av ugnen och sätt en träsläv mellan luckan och ugnen för att bilda en glipa som försiktigt tar ut ångan. Låt petit chouxerna stå kvar och torka i ca 5 minuter. Låt de sedan svalna på galler.
7. Skär ett lock på varje petit choux. Vispa och spritsa grädden på underdelen och håll över lite curd (se recept på sid 5) eller sylt och lägg på locket.

Smakar bäst samma dag.



Havtornssylt

1 burk Tid: 25 minuter

500 g havtorn

250 g Dansukker Syltsocker

1. Blanda havtorn och syltsocker i en kastrull. Koka upp och låt koka ca 6-8 minuter.
2. Skumma väl och häll upp i en varm, väl rengjord burk. Förslut. Förvara svalt.



Ge bort-gott

Det är inte mycket som behövs för att göra det till en present.
Sätt en etikett, knyt en rosett eller
så är det klappat och klart.



Karamellsås

1 burk. Tid: 20 minuter

- 2 dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker
- 3 msk Dansukker Ekologisk Ljus Sirap
- 30 g smör
- 2 dl vispgrädde

Valfri smaksättning

- 50 g turkisk peppar, krossad
- 50 g polkagris, krossad

1. Blanda socker, sirap och smör i en tjockbottnad kastrull. Låt koka i ca 2 minuter, tills det börjar karamellisera eller tjockna lite.
2. Håll i grädden lite i taget, försiktigt så det inte skvätter och tillsätt valfri smaksättning.
3. Koka ytterligare ca 4 minuter. Håll upp på varma väl rengjorda glasburkar.

—
—
—
På dansukker.se gör
du enkelt dina egna
fina juletiketter.
—
—



Chokladpulver

2 koppar. Tid: 15 minuter.

- 2 msk kakao
- 3 msk Dansukker Ljust Muscovadorörsocker
- 1 tsk Dansukker Vaniljsocker

Blanda kakao och sockersorterna i en skål och rör om. Håll chokladpulvret i en presentpåse.

ör att skapa en fin julgåva.
er stoppa i en fin cellofanpåse



Tillagning av varm choklad:

1 påse chokladpulver
4 dl mjölk
2 dl vispgrädde

Värm mjölk och grädde.
Rör ner chokladpulvret
och vispa samman.

Lingondricka

Ca 8 dl. Tid: 30 minuter.

700 g lingon
3 dl vatten
2 dl Dansukker Ljust
Muscovadorörsocker

1. Häll lingon och vatten i en kastrull. Koka upp och låt blandningen sjuda tills bären mjuknat.
2. Sila blandningen genom en finmaskig sil. Mosa ut så mycket som möjligt från bären och håll blandningen i en ren kastrull. Tillsätt socker och koka upp en kort stund.
3. Ta av från värmen och skumma av saften. Häll den ytterligare en gång genom en finmaskig sil.
4. Häll saften i en varm, väl rengjord flaska och låt svalna med lock på. Förvara i kylan.
5. Vid servering späd med vatten efter egen smak. Värm drycken eller servera den kall.



Gott i glas!

Julparfait

Grundrecept

8 port. Tid: 30 minuter + 4 timmar i frys.

6 äggulor

1 dl Dansukker Florsocker

½ dl Dansukker Glykossirap

6 dl vispgrädde

1. Vispa äggulor, socker och glykossirap poröst.
2. Vispa grädden i en annan skål. Blanda äggsmeten och grädden och häll parfaiten i en plastfolieklädd brödform.
3. Frys i 4-5 timmar. Ta ut från frysen ca 20 minuter innan servering.
4. Servera med valfria bär.

Chokladparfait med apelsin

8 port. Tid: 50 minuter + 4 timmar i frys.

Parfait

150 g mörk choklad

6 äggulor

1 dl Dansukker Florsocker

½ dl Dansukker Glykossirap

skalet av 1 apelsin, gärna obesprutad

3 msk av apelsinsaften

6 dl vispgrädde

Garnering

100 g rostade hackade nötter

1. Hacka chokladen och smält den i ett vattenbad. Låt svalna.
2. Vispa äggulor, socker och glykossirap poröst. Vänd i chokladen i äggsmeten och tillsätt rivet apelsinskal och apelsinsaft.
3. Vispa grädden och vänd ner i äggsmeten.
4. Häll parfaiten i en plastfolieklädd brödform. Frys i 4-5 timmar.
5. Sätt ugnen på 175°C. Rosta nötter i nedre delen av ugnen i 5 minuter. Håll koll så att de inte bränns. Låt svalna och hacka dem sedan.
6. Ta ut parfaiten från frysen ca 20 minuter innan servering. Toppa med nöthacket.



Ingefärsparfait med krokantströssel

8 port. Tid: 1 timme + 4 timmar i frysen.

Krokantströssel

100 g mandlar
2 dl Dansukker Strösocker
1 msk smör

Chokladsås

1 msk smör
1 ½ msk kakao
2 msk Dansukker Ekologisk Ljus Sirap
1 msk Dansukker Strösocker
1 dl vispgrädde

Ingefärsparfait

Se grundrecept på julparfait
+ 2 msk ingefära, färsk

1. Börja med krokantströsslet och sätt ugnen på 175°C. Hacka mandlarna med skal på så jämnt som möjligt och rosta i nedre delen av ugnen i 5 minuter.
2. Smält sockret i en tjockbottnad kastrull på medelhög värme utan att röra. Sockermassan ska bli brun. Ta bort från plattan och tillsätt smör. Rör tills smöret smält och tillsätt mandlarna.
3. Blanda snabbt och lägg på ett bakplåts-papper. Tryck ut korkantmassan med en kavel så att det blir ett tunt lager.

4. Låt svalna och hacka sedan krokantmassan till strössel.
5. Gör chokladsåsen, vispa ihop alla ingredienser i en tjockbottnad kastrull. Vispa tills såsen tjocknat. Låt svalna.
6. Förbered parfaiten enligt grundreceptet. Tillsätt ingefära och två tredjedelar av korkantströsslet.
7. Häll hälften av parfaiten i en plastfolieklädd brödform, ringla ett lager chokladsås, rör så att det blir spår av såsen.
8. Häll över resten av parfaiten och sedan det sista av chokladsåsen på toppen.
9. Frys i 4-5 timmar. Ta ut från frysen ca 20 minuter innan servering och toppa med resten av krokantströsslet.

Pepparkaksparfait med lingon

8 port. Tid: 1 timme + 4 timmar i frysen.

Karamellsås (se recept på sid 14)

Pepparkaksparfait

Se grundrecept på julparfait
+ 150 g (1 pkt) pepparkakor

Garnering

50 g lingon

1. Gör karamellsåsen och låt den svalna.
2. Gör parfaiten enligt grundreceptet.
3. Mixa pepparkakorna och lägg ett lager i botten av en plastfolieklädd brödform. Häll på ett lager parfait och ringla över karamellsås. Rör lite så att det blir spår av karamellsås i parfaiten. Upprepa och toppa slutligen med pepparkakssmulor.
4. Frys i 4-5 timmar. Ta ut från frysen ca 20 minuter innan servering och toppa med lingon.



Julsangria

Ca 1,5 liter. Tid: 30 minuter.

saften av 2 apelsiner (ca 2 dl)
½ l rött vin
½ l vinglögg
3 kanelstänger
3 msk Dansukker Mörkt Muscovadorörsocker
2 apelsiner, gärna obesprutade
½ grapefrukt, gärna obesprutade
½ granatäpple
½ l mineralvatten
is

Garnering på glasen

apelsin
2 msk Dansukker Strösocker
1 msk kanel, malen

1. Pressa ut saften ur apelsinerna och häll upp i en tillbringare. Häll i rött vin, glögg, kanelstänger och muscovadrörsocker.
2. Skölj och skär apelsinerna och grapefrukten i skivor och lägg dem i glasskålen. Tillsätt kärnorna från granatäpplet. Låt stå i ca 30 minuter.
3. Dekorera glasen genom att fukta kanterna med en apelsinklyfta. Blanda socker och kanel på en tallrik och doppa glasen i sockerblandningen så att det blir en socker- och kanelkant på toppen.
4. Häll i mineralvattnet och isen i tillbringaren med sangria precis innan servering. Häll upp sangria i glasen och servera.

Ginger beer

5 glas. Tid: 1,5 timme.

1 ½ dl ingefära, färsk
2 dl Dansukker
Ljust Muscovadorörsocker
skal av 3 citroner, gärna obesprutade
2 dl av citronsaften
1 l mineralvatten

Servering

mynta, skivad ingefära, färsk, is

1. Tvätta och riv ingefära med skal på. Lägg ingefäran i en skål och pressa ur saften med en mortel. Tillsätt socker.
2. Riv citronskal och lägg i ingefärablandningen. Mortla tills det vätskar sig ordentligt.
3. Tillsätt citronjuice och mineralvatten. Ställ i kylan i ca 1 timme. Sila blandningen genom en finmaskig sil.
4. Lägg is i glasen och häll på ginger beer. Garnera med mynta och skivad ingefära.





Fryst bubbel med hallon och en ton av lakrits

Antal: 10 glas. Tid: 1 timme + 8 timmar frystid.

Socketlag

2 dl vatten
3 dl Dansukker Mörkt Muscovadorsocker
4 dl hallon, ca 200 g

Fryst bubbel

1 flaska mousserande vin,
alkoholfritt går lika bra
2 dl kallt vatten

Garnering

citronmeliss

1. Börja med sockerlagen. Koka upp vatten, muscovadosocker och hallon i en kastrull. Låt koka i ca 3 minuter.
2. Häll sockerlagen genom en finmaskig sil. Pressa ut så mycket av bären som möjligt. Ställ sockerlagen i kylen så att den blir helt kall.
3. Häll det mousserande vinet i en plastlåda som rymmer minst 2 liter och tillsätt 2 dl vatten och sockerlagen. Rör om ordentligt. Ställ i frysen i minst 8 timmar.
4. Vid servering, ta ut det mousserande vinet från frysen och skrapa fram iskristaller genom att dra rispor med en gaffel i det frusna bubblen. Skopa upp iskristallerna med en kall glasskopa och fördela i glasen.
5. Dekorera med citronmeliss.



Julens hjältar

Inget julbak utan Dansukker. Socker och sirap är naturliga produkter som utvinns ur sockerrör eller från sockerbetor på våra breddgrader. Utöver den rena, tydliga sötman har de en rad andra egenskaper som du kan ha nytta av i köket till jul. De lyfter smakerna, gör bröden fluffigare, kolan och knäcken lenare, glassen och parfaiten krämigare och sylten hållbar längre. Kort och gott: några av de mest mångsidiga ingredienserna du kan ha hemma. *En riktigt God Jul önskar Dansukker!*

Krydda med muscovadorör-socker, mer än bara sött!

