

# Smaksätt påsken med Muscovado- rörsocker!

8 söta påskrecept med exotiskt socker och sirap från Mauritius.



# *Färg och smak i ljuvlig mix*

Muscovadorörsocker och -sirap kommer från sockerrör som växer på den exotiska ön Mauritius. Smakrika produkter med toner av karamell och lakrits. Perfekt för påskens bakverk och godsaker!



## Pavlova med passionsfruktscurd

8 portioner Tid: 40 minuter + 1½ timme

### Pavlova:

3 äggvitor  
1 tsk citronsaft  
3 dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker  
1 tsk majsstärkelse

### Passionsfruktscurd:

3 passionsfrukter  
50 g smör  
1 dl Dansukker Vit Sirap  
2 msk Ljust Muscovadorörsocker  
pressad saft av 1 lime  
½ msk majsstärkelse  
1 äggula  
1 ägg

### Mascarponekräm:

3 dl vispgrädd  
1 burk mascarpone, 250 g

### Garnering:

1 mango, skuren i bitar  
2 passionsfrukter, urgröpta

1. Sätt ugnen på 120°. Vispa äggvita och citron till skum. Tillsätt socker och majsstärkelse lite i taget och vispa till fast maräng.
2. Spritsa cirklar (5 cm i omkrets) av marängen på bakplåtspapper så att det bildas en grop i mitten. Grädda 30 min i nedre delen av ugnen. Ta ut och låt svalna på galler.

### Curd:

3. Gröp ur passionsfrukterna i en kastrull och låt sjuda med smöret och sirapen i 2 min. Sila bort kärnorna och ställ tillbaka curden på plattan.
4. Blanda limesaft och majsstärkelse. Håll i curden. Vispa upp ägg och håll snabbt i curden. Vispa till en fin och krämig konsistens.
5. Vispa grädd  
Tillsätt mascarpone. Vänd ihop.
6. Klicka i curd och kräm i marängen. Toppa med mango och passionsfrukt.

## Biskvier i form 20 stycken

### Botten:

200 g sötmandel  
3 dl Dansukker Florsocker  
2 äggvitor

### Kräm:

150 g smör eller margarin  
1½ dl Dansukker Mörkt Muscovadorörsocker  
1 msk kakao  
2 äggulor

### Glasyr:

150 g choklad, ljus eller mörk, av hög kvalitet  
2 msk kokosfett eller 1 msk olja

1. Mal mandel. Blanda med florsocker. Tillsätt äggvitor och arbeta samman till en slät smet. Skeda upp smeten i småkaksformar.
2. Grädda mitt i ugnen i 200 °C i ca 15 min. Låt kallna.
3. Rör matfett och Muscovadorörsocker smidigt. Sikta ner kakaon och rör i äggulorna.
4. Fördela fyllningen på bottenarna. Sätt in kakorna i frysen i 30 min.
5. Smält choklad och kokosfett över vattenbad. Doppa krämen på kakorna i den smälta chokladen.
6. Ställ i kylskåp för att stelna. Förvaras i kylskåp.





## Mazarinkaka med nöttäcke *cirka 15 bitar*

### Botten:

100 g smör eller margarin  
3 dl vetemjöl

½ tsk bakpulver  
1 dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker  
1 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade  
1 ägg

### Fyllning:

50 g smör eller margarin  
75 g mald mandel  
¼ dl Dansukker Florsocker

2 ägg  
½ dl vetemjöl  
½ tsk bakpulver

### Nöttäcke:

100 g smör eller margarin  
1 ¼ dl Dansukker Rörsocker Strö  
¾ dl Dansukker Glykossirap  
2 msk vetemjöl  
2 msk grädde  
4 dl valfria nötter/mandlar

1. Arbeta samman ingredienserna till degen. Tryck ut i en form, 24 cm i diameter, och ställ i kylskåp i 1 tim.
2. Blanda ingredienserna till fyllningen i en matberedare. Häll i formen och grädda i nedre delen av ugnen i 200 °C (varmluft 175 °C) i 20 min.
3. Blanda allt utom nötter/mandlar till täcket i en kastrull. Sjud under omrörning tills det tjocknat. Blanda i nötter/mandlar. Bred ut nötsmeten över kakan och sätt in kakan i mitten av ugnen. Grädda i ytterligare ca 15 min.

## En - två - tre kakor *ca 45 st*

3 ägg  
1 ½ dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker  
6 dl vetemjöl  
1 dl potatismjöl  
2 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade  
3 tsk bakpulver

### Pensling:

äggvita

### Garnering:

Dansukker Strösocker eller Dansukker Mörkt Muscovadorörsocker eller Dansukker Pärlsocker

1. Vispa ägg och socker pösigt. Blanda mjöl-sorterna, vaniljsocker och bakpulver. Rör ner i smeten.
2. Arbeta degen smidig. Rulla fingertjocka längder på en plåt med bakplåtspapper. Strö över valfritt socker. Grädda mitt i ugnen i 175 ° i ca 12 min. Pensla och garnera med socker. Skär i bitar.

## Cake pops-harar *ca 15 stycken*

### Deg:

200 g mald mandel  
1 dl Dansukker Ekologiskt Rörsocker Fairtrade  
3 msk Dansukker Muscovadosirap  
200 g sockerkakssmul  
1-1 ½ dl chokladsås

### Garnering:

Vit eller ljus choklad  
20 Cola-godisflaskor  
Kakpyntshjärtan  
Kristyr  
Träpinnar, t ex halverade grillpinnar

1. Blanda alla ingredienser till degen. Forma till avlånga bollar. Tryck två hål i varje boll med skaftet på en tesked.
2. Smält choklad över vattenbad och droppa lite av den i hålen på bollarna. Tryck fast en Cola-godisflaska i varje hål och lägg på galler tills chokladen stelnat.
3. Pensla ena sidan av bollarna med choklad. Låt stelna. Vänd och pensla andra sidan. Tryck fast kakpyntshjärtan som nos på varje boll innan chokladen stelnat. Spritsa ögon, morrhår och mun med kristyr. Tryck fast en pinne i varje boll. Förvara svalt.





*Socker är perfekt  
som garnering!*

*Påskens  
godaste glass!*



## Chokladwhoopies med apelsinfyllning ca 25 st

### Kaksmet:

100 g rumsvarmt smör eller margarin  
1 ½ dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker  
4 dl vetemjöl  
1 dl mandelmjöl  
2 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade  
2 msk kakao  
2 tsk bakpulver  
½ tsk salt  
1 ägg  
1 dl crème fraîche

1. Vispa smör och socker smidigt. Tillsätt de torra ingredienserna. Tillsätt ägg och crème fraîche och rör till en slät smet.
2. Spritsa eller klicka ut klickar, stora som en femkrona, på plåtar med bakplåtspapper.
3. Grädda mitt i ugnen i 175° i ca 8 min. Se till att kakorna inte bränns i kanterna. Låt svalna.
4. Blanda och fördela fyllningen på hälften av kakorna. Toppa med resterande kakor.

## Muscovadoglass med mandel i rom 4 portioner

### Muscovadoglass:

5 äggulor  
1 dl Dansukker Ljust eller Mörkt Muscovadorörsocker  
1 ½ dl vispgrädde  
2 dl mjölk  
1 msk Dansukker Glykossirap

### Mandel i rom:

400 g sötmandel  
50 g pistagemandel  
5 dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker  
2 dl vatten  
1 dl vit rom

1. Vispa äggulor och Muscovadorörsocker. Koka upp grädde, mjölk och glykos. Vispa ner äggsmeten i mjölkblandningen. Sila genom en tätmaskig sil. Kör i glassmaskin eller ställ i frysen minst 5 tim. Rör om då och då.
2. Skälla och skala mandel. Lägg i en glasburk.
3. Blanda Muscovadorörsocker och vatten i en gryta. Sjud tills sockret har smält. Låt svalna. Tillsätt rom. Häll lagen över mandlarna. Låt stå i minst en vecka. Servera till glassen.



## Påskpannacotta med kanelflarn 4-6 port

### Panacotta:

5 dl Vispgrädde  
1 dl Dansukker Gelésocker Multi  
1 ½ dl finhackade, torkade aprikoser

### Flarn:

50 g smör eller margarin  
½ dl Dansukker Mörkt Muscovadorörsocker  
3 msk Dansukker Muscovadosirap  
6 msk vetemjöl  
2 krm mald kanel  
50 g flisad mandel

1. Koka upp grädde, gelésocker och aprikoshack i en kastrull. Koka i 30 sek. Låt svalna innan blandningen fördelas i snygga glas. Ställ i kylskåp.
2. Smält matfett i en kastrull på spisen. Tillsätt övriga ingredienser och blanda väl.
3. Klicka och bred ut smeten glest på plåt med bakplåtspapper. Grädda mitt i ugnen i 200° i ca 8 min. Låt svalna helt.
4. Garnera med ett flarn och en pralin. Servera.



## Smakrikt och exotiskt!

Muscovadorörsocker och -sirap kommer från sockerrör som växer i det härligt varma klimatet på ön Mauritius i Indiska Oceanen. För att det ska behålla sin vackra färg och goda smak behandlas det så lite som möjligt. Produkterna passar lika bra till desserter och bakverk som till smaksättning av såser och marinader.

### LJUST MUSCOVADO-RÖR SOCKER

Sockret är fuktigt, finkornigt och har en fin smak av karamell. Fairtrade/Rättvisemärkt.

SMAKRIKHET : SMAKPALETT

 *smörkola*  
*fylig karamell*  
*lakrits*



**GOTT TILL:** Som krydda i matlagningen, till bakverk och desserter. Förhöjer smaken i såser, dressingar och marinader.

### MÖRKT MUSCOVADO-RÖR SOCKER

Sockret har en fin lakritston och är fuktigt och finkornigt. Fairtrade/Rättvisemärkt.

SMAKRIKHET : SMAKPALETT

 *fylig salt*  
*lakrits*  
*karamell*



**GOTT TILL:** Passar utmärkt i såser, marinader och chutney. Ger intressanta smakbrytningar, speciellt tillsammans med choklad.

### MUSCOVADOSIRAP

Sirapen har en tydlig smak av lakrits och lätt salta och brända toner. Fairtrade/Rättvisemärkt.

SMAKRIKHET : SMAKPALETT

 *fylig salt*  
*lakrits*  
*bränd*



**GOTT TILL:** God att ringla över t ex glass, pannkakor och frukt. Tillför också ny och spännande smak åt marinader och dressingar, samt till bakverk och maträtter.

