

# Det smakar sommars!

24 recept fulla av god smak och sol.



# Sylt & marmelad

Ett ljuvligt sätt att spara sommaren på. Dessutom kan du smaksätta den precis som du vill.

## **BASRECEPT SYLT:**

- 1. Blanda 2 dl bär/frukt och ½-1 dl Syltsocker.*
- 2. Koka i 3-5 minuter.*
- 3. Skumma väl. Häll upp i varma och rena burkar. Eller njut direkt!*



## Hallonmarmelad med lakrits ca ½ liter

Vi välkomnar lakritsens entré i köket. Mötet mellan sött och salt ger en ny smakupplevelse i den här marmeladen.

1 dl vatten  
12 Turkisk peppar, krossade  
5 dl hallon  
3 dl Dansukker Syltsocker

1. Blanda vattnet och karamellerna i en kastrull och sjud tills allt har löst sig. Tillsätt hallon och syltsocker och koka i 3 min. Ta grytan från värmen och skumma noga.
2. Häll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt.

## Körsbärssylt med Campari ca 1¼ liter

Camparin ger sylten ett fint kryddigt inslag av blodapelsin och malört. Perfekt på nybakta scones med lite färskost.

1 kg körsbär  
1 kg Dansukker Syltsocker  
1 dl Campari

1. Skölj körsbären och kärna ur dem. Mixa hälften av dem. Blanda körsbären och syltsockret i en gryta och koka i 10 min. Ta grytan från värmen och rör i Camparin. Skumma noga.
2. Häll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt.

*Fint på hyllan! Gör dina egna etiketter i vår lilla maskin på [dansukker.se](http://dansukker.se).*

## Tomatmarmelad ca 1¼ liter

Den här marmeladen trivs i sällskap med smakrika ostar på fräsiga kex.

1 kg ekologiska tomater  
½ kg Dansukker Ekologiskt Syltsocker  
2 rosmarinkvistar  
2 ekologiska citroner, saft och skal

1. Skålla och skala tomaterna. Ta bort blomfästet och kärnorna. Skär tomatköttet i små bitar.
2. Blanda tomatkött, syltsocker samt rosmarin, rivet citronskal och saft. Koka i 5 min. Ta grytan från värmen och skumma noga.
3. Häll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt.

## Rumtopfsylt ca 1¼ liter

Sommar i glas med tyska anor! Makalöst gott till glass, väfflor eller i sommartårten.

3 dl jordgubbar  
3 dl hallon  
3 dl krusbär  
3 dl röda vinbär  
3 dl svarta vinbär  
7 dl Dansukker Syltsocker  
1 dl rom

1. Skölj och rensa bären. Dela jordgubbarna och krusbären. Lägg samtliga bär i en gryta och häll på syltsockret.
2. Låt stå över natten och safta sig. Koka upp och låt sjuda i 10 min.
3. Ta grytan från värmen och rör i romen. Skumma noga. Häll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt.

*Tips! Välj dina favoritbär eller frukt i bitar.*





*Smaksätt din sylt med t ex mörk choklad, färsk ingefära, lavendel, mandlar, konjak eller vad du vill. Experimentera mera!*



## Kryddig lingonsylt ca 1 liter

En klassiker i ny version – mustigare, kryddigare och smakrikare.

- 5 dl rödvin
- 1 stjärnanis
- 6 kryddnejlikor
- 2 kanelstänger
- ½ kg lingon
- 5 dl Dansukker Syltsocker

1. Koka rödvin och kryddor i 10 min.
2. Plocka upp kryddorna och lägg i lingonen och koka i 5 min. Tillsätt syltsockret och koka i ytterligare 3 min. Ta grytan från värmen och skumma noga.
3. Häll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt.

## Squashmarmelad ca 1 liter

Konservera sommarens skörd och krydda med kardemumma. Så får man en god morgon.

- 500 g squash
- 1½ dl vatten
- 2 citroner, saften
- 3-4 dl Dansukker Syltsocker
- 2 krm mald kardemumma

1. Skölj, dela och kärna ur squashen. Riv den. Skölj citronen noga och riv skalet. Pressa saften ur citronen.
2. Blanda squash, vatten, saft och skal från citronen, sjud under lock i 10 min. Tillsätt syltsocker samt kardemumma och koka i 3 min. Ta grytan från värmen och skumma noga.
3. Häll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt.



## Rabarbercurd ca ½ liter

Precis lika sanslöst gott som det låter. Ät den på kex, rostat bröd, blanda med vaniljglass eller toppa din pavlovatårta.

- 500 g rabarber
- 1½ dl vatten
- 2½ dl Dansukker Syltsocker
- 2 krm kardemumma
- 2 ägg
- 50 g osaltat smör

1. Skölj och skär rabarberna i små bitar. Koka tills den blivit mos.
2. Vispa upp äggen lätt och rör ner i moset. Pressa moset genom en sil ner i en ren kastrull. Tillsätt syltsocker och kardemumma och sjud under omrörning i 2-3 min. Ta kastrullen från värmen och tillsätt smöret.
3. Sätt kastrullen i en skål med kallt vatten och vispa med elvisp tills curden svalnat av. Häll upp på väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara i kylskåp.

# *Dessерter*

Duka i bersån, bär ut brickan och bara njut.

*Sommar på burk!*



## Bärfool 4 port

Denna engelska dessert gör du enkelt med de bär du har till hands.

½ liter valfria bär  
1 dl Dansukker Florsocker  
1 tsk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade  
saft av ½ citron  
2 dl vispgrädd  
1-1½ dl krossade mandelbiskvier  
citronmeliss

1. Mosa bären och blanda dem med florsocker, vaniljsocker och citronsaft.
2. Vispa grädden fast och blanda i bärmoset. Lägg upp i skålar och ställ i kylan i minst 1 tim.
3. Strö på biskvikrosset och garnera med citronmeliss.



## Bärsorbet 4-6 port

Se bild på framsida

En härligt kall avslutning på en god sommarmiddag.

1 dl Dansukker Strösocker  
3 kvistar färsk mynta  
1 dl vatten  
1½ dl Dansukker Glykossirap  
2 msk citronsaft  
1 liter (500 g) bär t ex hallon,  
jordgubbar eller svarta vinbär  
2 äggvitor  
½ dl Dansukker Strösocker

1. Koka upp socker, mynta och vatten till en sockerlag.
2. Mixa sockerlagen och bären till en slät massa. Blanda i glykossirap och citronsaft.
3. Vispa äggvitorna och sockret till fast skum och vänd ner i bärmassan. Kör i glassmaskin eller frys in i en form.

## Rabarberparfait 4 port

Parfait är franska och betyder passande nog perfekt. Den här är rik på smak, snål på kalorier och superenkel att göra.

400 g rabarber  
1 dl vatten  
2 kvistar dragon  
1 dl Dansukker SteviaSocker  
½ dl Dansukker Glykossirap  
2 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade  
2½ dl lätt crème fraiche

1. Skölj och skär rabarbern i bitar.
2. Lägg rabarber tillsammans med vatten och dragon i en kastrull och sjud under lock i 5 min. Ta upp dragonkvistarna. Blanda i SteviaSocker, glykossirap och vaniljsocker. Låt svalna. Tillsätt crème fraiche.
3. Kör i glassmaskin eller häll upp i en form och ställ i frysen i minst 4 tim. Servera gärna några jordgubbar till parfaiten.

### SÄTT EGEN SMAK PÅ SOCKRET!

Använd till exempelvis blad och blommor från mynta, citronmeliss, lavendel eller rosor. Kokosflingor eller rivet skal från citron och lime är också gott. Det är bara fantasin som sätter gränsen. Tänk bara på inte att använda något som är besprutat. Varva socker och smaksättaren du valt i en glasburk med tättslutande lock. Låt stå mörkt, svalt och torrt i ett par dagar innan du använder sockret.

## Vit chokladkräm med balsamicogubbar 6 port

Sött och syrligt, len kräm och goda bär.  
Alla goda ting på en gång.

3 dl vispgrädd  
6 kvistar basilika  
300 g vit choklad i bitar  
½ dl Dansukker Gelésocker Multi  
½ dl Dansukker Farinsocker  
2 msk balsamvinäger  
2 msk vatten  
½ liter jordgubbar

1. Blanda grädd och basilika i en kastrull och sjud i 5 min. Dra kastrullen från värmen och låt stå i 15 min. Ta bort basilikan. Koka upp grädden på nytt och lägg i choklad och gelésocker. Sjud under omrörning tills chokladen smält. Häll upp i portionsglas och ställ i kylskåp.
2. Rensa och halvera jordgubbarna och lägg dem i en skål. Blanda farinsocker, vinäger och vatten i en kastrull och koka upp. Häll över jordgubbarna och rör om. Låt stå och dra i ca 30 min.
3. Servera jordgubbarna till krämen.

## Frusen marängtårta med jordgubbar ca 8 port

Att något så enkelt kan smaka så gott.

2 marängbottnar, 24 cm i diameter  
3 dl vispgrädd  
2 dl lätt crème fraiche  
½ dl Dansukker Florsocker  
50 g daimkulor  
¾ dl chokladsås  
1½ liter (750 g) jordgubbar

1. Lägg en marängbotten i en springform. Ringla över det mesta av chokladsåsen.
2. Vispa grädden till fast skum tillsammans med florsockret. Vänd i crème fraichen och daimkulorna. Lägg gräddblandningen på marängbotten och lägg på den andra botten. Ringla över resten av chokladsåsen.
3. Ställ i frysen i 5 tim.
4. Ta tårten ur formen och låt stå 15 min innan den serveras. Garnera tårten med jordgubbarna.







*Någon av flickorna i  
fruntimmersveckan,  
sommarens första  
dopp eller en myggfri  
dag - det finns alltid  
något att fira!*



# Bakverk

Baka, baka liten kaka. Eller en stor.  
Och gärna många när du ändå håller på.

*Rom och päron i ett  
kärleksfyllt möte.*

## **GLYKOSSIRAP I GLASS**

*Glykossirap gör glassen härligt krämig,  
smidig och fri från iskristaller.*

## Päronkaka med romglass ca 8-10 port

Romsås och glassen lyfter kakan till himmelska smakhöjder.

### Romglass:

- 4 äggulor
- 1 dl Dansukker Strösocker
- 2 dl mjölk
- 1½ dl vispgrädde
- 1 dl Dansukker Glykossirap
- 2 msk rom
- 1 dl russin
- 1 dl hackade valnötter

### Kaka:

- 300 g mandelmassa
- 150 g smör eller margarin
- 2 ägg
- 1¼ dl vetemjöl
- 2 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade
- 4-5 päron

### Sås:

- 1 dl Dansukker Cane Syrup
- ½ dl rom

**Garnering:** Dansukker Florsocker

1. Vispa samman äggulor och socker. Koka upp mjölk, grädde och glykossirap.
2. Vispa ner äggsmeten i den varma mjölkblandningen. Sila genom finmaskig sil. Tillsätt rom, russin och nötter. Kör blandningen i glassmaskin eller ställ in i frysen i minst 5 tim och rör om då och då.
3. Blanda samman sirap och rom till en sås och ställ åt sidan till serveringen.
4. Riv mandelmassan och vispa samman den med matfettet. Tillsätt äggen, ett i sänder. Rör i mjöl och vaniljsocker och arbeta till en slät smet.
5. Skala päronen, skär dem i bitar och vänd ner i smeten. Häll upp i en stor smord form eller 8-10 smorda portionsformar.
6. Grädda mitt i ugnen i 200° ca 20 min för små formar eller ca 35 min för en stor form.
7. Dofta lite florsocker över kakan/kakorna. Servera kakan lätt ljummen eller kall med en klick romglass och såsen till.



## Pie pops ca 10 st

Små delikata blåbärspajer på pinne - en given succé hos både små och stora gäster.

- 100 g smör eller margarin
- 2½ dl vetemjöl
- 2 msk Dansukker Florsocker
- 2 msk vatten

### Fyllning:

- 2 dl blåbär
- ¼ dl finhackad mynta
- ½ dl Dansukker Brun Farin Strö

### Pensling:

- 1 äggvita
- 1 dl Dansukker Rörsocker Strö
- grillpinnar i trä

1. Arbeta samman ingredienserna till degen, lägg i en plastpåse och låt vila i kylskåp i minst 30 min. Blanda samman bär, mynta och farin i en skål.
2. Kavla ut degen på mjölat bakkbord och ta ut 20 cirklar, 8-10 cm i diameter, med hjälp av mått eller ett glas. Fördela blåbärsfyllningen på hälften av cirkelarna. Pensla kanten med äggvita och lägg på de andra degcirkelarna. Tryck fast kanten med hjälp av en gaffel. Pensla pajerna med äggvita och strö på rörsocker.
3. Grädda mitt i ugnen i 200° i ca 15 min. Tryck en grillpinne i varje paj när de kommer ut ur ugnen. Låt svalna något innan de serveras.
4. Servera med lite vaniljsås att doppa pajerna i.



## Enkel bärkaka ca 8 port

Snabb och smarrig - ett perfekt recept när du får oväntat besök.

- 2 ägg
- 1¼ dl Dansukker Ekologiskt Rörsocker
- 2 msk Vaniljsocker Fairtrade
- 2½ dl vetemjöl
- 50 g hackad mandel
- 3-4 dl bär, t ex blåbär, hallon, krusbär eller körsbär
- 75 g kallt smör eller margarin
- ½ dl Dansukker Pärlsocker

1. Vispa ägg och socker lätt och luftigt. Vänd ner mjöl och mandelhack.
2. Häll smeten i en smord och bröad form, 24 cm i diameter. Strö bären över kakan. Hyvla matfettet över kakan och strö på pärlsockret.
3. Grädda mitt i ugnen i 175° i ca 20 min. Extra festligt blir det om du serverar en klick vispad grädde eller vaniljglass till kakan.

# Drycker

Härligt svalkande, bubbliga, syrliga,  
smakrika och välkomnande.



*Bara späd med vatten till  
önskad styrka och njut!*



## Måltidsdryck ca 1 liter

Väldigt frisk, snål på kalorier och god till varje mål.

1 liter blåbär  
1 liter vatten  
5 rosmarinkvistar  
1 citron, saften  
1-2 dl Dansukker SteviaSocker

1. Lägg samtliga ingredienser utom sockret i en gryta och sjud i 10 min.
2. Häll i silduk och låt självrinna i 15 min. Häll tillbaka saften i den nu rengjorda grytan, tillsätt sockret och koka upp. Skumma saften noga.
3. Häll upp på varma, väl rengjorda flaskor. Förslut. Förvara i kylskåp eller frys drickan.
4. Drycken späds med vatten till önskad styrka.

## Berry-bubbles 6 glas

Vill du ha en alkoholfri variant kan du byta ut rosévinet mot mineralvatten.

½ liter vatten  
5 påsar te med blåbärs- eller svart vinbärssmak  
1 dl Dansukker Strösocker  
3 dl blåbär  
12 hallon  
6 jordgubbar  
istärningar  
70 cl mousserande rosévin

1. Koka upp vatten och lägg i tepåsarna. Låt stå i 5 min. Ta upp tepåsarna. Lägg i sockret och rör tills det löst sig. Ställ i kylskåp till serveringen.
2. Lägg isbitar i stora glas och häll på teet. Fördela bären i glasen. Häll på vinet och servera genast.

## Jordgubbstequila 4 glas

Hälsa sommaren och gästerna välkomna med en drink. Mucho bueno!

½ liter (250 g) jordgubbar  
¾ dl Dansukker Finkornigt Strösocker  
1½ dl tequila

1. Blanda samtliga ingredienser i en mixer och kör tills det är slätt.
2. Häll upp i fyra glas. Garnera eventuellt med en jordgubbe.



## Limoncello ca 1 liter

Italiensk citronlikör = sommarens fräschaste dryck. Serveras gärna med mycket is efter en god middag. Squisito!


½ kg ekologiska citroner  
½ liter vodka  
4 dl Dansukker Vit Sirap

1. Tvätta citronerna och skala dem tunt.
2. Rör samman vodka och sirap i en burk. Lägg i citronskalet och förslut burken. Ställ mörkt och låt stå i 2-3 veckor.
3. Sila bort skalet och häll upp på flaska. Servera som aperitif, kyld med isbitar eller späd den med mineralvatten.



# *Goda tillbehör*

Kom ihåg att det är de små detaljerna (och tillbehören) som gör den stora skillnaden.



*Semitorkade tomater*

*Paprika- och  
lökchutney*

*You say tomato.  
We say lovely!*

## Paprika- och lökchutney

ca 1 liter

Smakrikt och gott till grillat och köttfärsrätter.

800 g gul lök  
½-1 röd chili, spansk peppar  
3 stora röda paprikor  
1 syrligt äpple  
2 msk olivolja  
1 dl Dansukker Cane Syrup  
¼ l vitvinsvinäger  
1 msk salt  
1 msk paprikapulver  
2 dl Dansukker Syltsocker  
½ dl grönpepparkorn

1. Skala och skär löken och chilin i tärningar. Skölj kärna ur och skär paprikan och äpplet i bitar.
2. Hetta upp olja i en gryta, lägg i grönsaker och äpple. Fräs i ett par minuter, tillsätt sirap, vinäger, salt, paprikapulver och sjud under lock i 20 min. Ta av locket och koka i ytterligare 10 min. Tillsätt syltsocker och pepparkorn, koka i 3-4 min.
3. Häll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara i kylskåp.

## Semitorkade tomater

ca 6 port

Galet goda i sommarens pasta- och potatisallader och till grillat kött. Också fantastiska i pajen, på pizzan eller på ett gott bröd med mozzarella och salami.

12 plommontomater  
½ dl Dansukker Strösocker  
1 msk flingsalt  
1 tsk grovmald svartpeppar  
1 dl olivolja  
2 msk citronsaft  
1 vitlök  
1 kruka timjan  
6 rosmarinstjälkar  
olivolja

1. Dela tomaterna i fyra klyftor vardera och lägg dem i en långpanna. Strö på socker, salt och peppar. Droppa över oljan och citronsaften. Skala vitlöken och fördela klyftorna på tomaterna. Lägg på timjan- och rosmarinkvistarna.
2. Baka mitt i ugnen i 75° i 12 tim. Ta bort de torra örterna. Lägg tomater och vitlöksklyftor på glasburk. Täck med olja. Förvara i kylskåp.

## Rödbetsgelé ca 6 dl

Pepparrot piggar upp den här gelén som är god till det mesta.

1 kg rödbetor  
150 g pepparrot  
3 dl vatten  
3 msk balsamvinäger  
1 tsk salt  
1 dl Dansukker Gelésocker Multi per dl avrunnen saft

1. Skala och riv rödbetor och pepparrot. Lägg det rivna i en gryta och häll på vattnet. Tillsätt vinäger och salt. Sjud under lock i 15 min. Sila.
2. Mät saften och häll tillbaka den i en ren kastrull och tillsätt en deciliter gelésocker per dl saft. Koka upp och koka i en halv minut.
3. Häll upp på varma, väl rengjorda burkar/glas. Förvara i kylskåp.





# Socker – mycket mer än bara sött!

**Arom- och smakförstärkare:** Förutom det självklara att socker ger en söt smak åt bakverk, sylt och saft, så kan även liten mängd socker framhäva grönsaker och köttretters smak utan att ge sötma. Lite socker får helt enkelt det mesta att smaka mer.

**Jäsning:** Socker eller sirap gör att degen jäser snabbare och bättre.

**Konsistens:** Sockret kan tillsammans med pektin bilda gelé. Det gör att marmeladen och sylten helt enkelt får bra konsistens.

**Hållbarhet:** Socker får saft, marmelad och inläggningar att hålla längre, eftersom många mikroorganismer som gör maten dålig inte trivs i sådana miljöer.

**Frys punktssänkning:** Ju högre sockerkoncentrationen är, desto lägre blir fryspunkten. Då minskas risken för att iskristaller bildas i din glass.

**Färg:** Sockret hjälper frukt och bär att bevara sin färg. Kola blir härligt gyllenbrun tack vare sockrets karamellisering och många limpor får sin gyllenbruna ton från sirap.

**Mer information och goda recept hittar du på [www.dansukker.se](http://www.dansukker.se)**

