

Skapa goda sommarminnen

**Svalkande
sommardrycker**

Hembakat är godast

**Unna dig
något gott
efter maten**

16
somriga
recept



Bevara sommarens smaker

Nu sprider sommaren sina solmogna smaker bland bärbuskar, fruktträd och grönsaksland. I den här foldern får du mängder av smakfulla tips på hur du tar hand om dem fullt ut. Oavsett om du vill njuta dem redan idag eller bevara som härliga sommarminnen när hösten kallar.





Fänkål- och päronmarmelad

1 burk

2 päron

1 fänkål

1 1/2 dl vatten

saften av 1 citron

250 g Dansukker Syltsocker

1. Tvätta, skala, kärna ur och skär päronen i tunna skivor. Skölj och skär bort den hårda delen av fänkålen och skär resten i tunna skivor.
2. Tillsätt vattnet och saften av en citron och koka i 10 min.
3. Lägg i syltsockret och låt koka ytterligare 5 min. Skumma.
4. Häll upp på varm, väl rengjord burk. Förslut. Förvara svalt och mörkt



Förgyller ostbrickan

SKRUBBA FRUKTEN!

Tvätta alltid citrusfrukter innan du tillagar dem, ett dopp i ljummet vatten och avtorkning med handduk räcker bra och köp helst ekologiskt om du kan.





Grapefruktmarmelad med jordgubbar

1 burk

1 stor grapefrukt
200 g jordgubbar
500 g Dansukker Syltsocker

1. Skär bort skalet och kärna ut grapefrukten.
2. Skär den i tunna klyftor och dessa i sin tur i tunna skivor.
3. Tina jordgubbarna om de är frusna och skär dem i mindre bitar.
4. Blanda grapefrukt- och jordgubbsbitarna med syltsockret i en gryta och koka i 10-15 min. Skumma noga.
5. Häll upp på varm, väl rengjord burk. Förslut. Förvara svalt och mörkt.

*Läckert på
kvällsskorpan*

Drottning sylt med en touch av lime

2 burkar

250 g blåbär

250 g hallon

250 g Dansukker Syltsocker

Skal och saft från 2 lime

1. Skölj bären och lägg i en kastrull tillsammans med syltsocker.
2. Skölj limen och riv ner skal och limesaft.
3. Låt koka i 5-6 min. Skumma.
4. Häll upp sylten på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt.

*Våffloras
bästa vän*





Jordgubbsylt med citron och mynta

2 burkar

500 g jordgubbar

250 g Dansukker Syltsocker

Skal och saft från 1 citron

Färsk mynta

1. Rensa och skölj bären och citronen. 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 min.

3. Tag grytan från värmen, skumma noga. Håll upp sylten på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt.



Björnbärssylt med gin

2 burkar

1 kg björnbär

3 dl vatten

1 kg Dansukker Syltsocker

1 dl gin (kan uteslutas)

1. Skölj och rensa bären.
2. Lägg bären och vattnet i en gryta och sjud under lock i 10 min. Tillsätt sockret och koka i 2 min.
3. Rör i ginen.
4. Ta grytan från värmen och skumma noga. Häll upp sylten på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt.

Perfekt gåbort-present

Svalkande sommardrycker

Fläderblomssaft med muscovado

40 färskas fläderblomsklasar
saft och skal av 3 citroner
2 liter kokande vatten
16 dl Dansukker Strösocker
4 dl Dansukker Ljust Muscovado-
rörsocker
50 g citronsyra

1. Skölj blomklasarna och citronerna försiktigt.
2. Lägg blommorna i en hink eller stor skål och tillsätt rivet citronskal och citronsaft.
3. Koka upp vattnet och tillsätt sockret och citronsyra, rör tills det löst sig. Häll vätskan över blommorna.
4. Täck över hinken/skålen och låt stå kallt i 3 dygn.
5. Sila av saften i en silduk. Häll upp på väl rengjorda flaskor. Förslut. Förvara i kylskåp eller frys saften.



Härliga sommarkrankar med shrub

Grundrecept shrub

3 dl jordgubbar
3 dl balsamicovinäger eller
rödvinsvinäger
3 dl Dansukker Rörsocker Strö

1. Skölj och hacka jordgubbarna. Lägg dem i en väl rengjord glasburk med tätsittande lock.
2. Hetta upp vinägern i en kastrull men låt den inte koka. Håll den

över jordgubbarna och förslut burken väl. Ställ in i kylan och låt dra i minst 2 dygn.

3. Häll vinägern genom en finmaskig sil några gånger tills vätskan är helt klar. Koka upp vinägern med sockret. Rör till sockret löst sig helt och håll upp i en väl rengjord glasburk. Förslut. Förvara i kylan.

Bubbelsangria med Shrub

1 kanna sangria

jordgubbar, hallon, blåbär
5 msk shrub
1 citron
1 lime
1 knippe mynta
750 cl mousserande vin
(alkoholfritt går lika bra)
50 cl kolsyrat vatten
Dansukker Rörsocker Strö

1. Skölj och dela bär och frukt i mindre bitar och lägg över i en tillbringare tillsammans med shruben. Lägg i några kvistar mynta och håll över mousserande vin och kolsyrat vatten. Strö till sist över lite rörsocker och blanda runt.

Läskande jordgubbsshrub

1 glas

3 msk shrub
20 cl kolsyrat vatten
2-3 färska jordgubbar
1 lime
4 cl gin (kan uteslutas)

1. Häll shruben i ett glas och fyll på med kolsyrat vatten.
2. Skölj och lägg i jordgubbarna. Toppa med gin och limeskivor.

TIPS! Gör shruben minst några dagar innan servering. Smaken blir intensivare ju längre den får stå.

Bubbelsa



*Shrub
med smak av
jordgubb*

ngria

Hembakat är godast!

Minirabarberpajer med varmvispad maräng

6-8 minipajer

Deg

- 250 g smör
- 2 1/2 dl vetemjöl
- 2 msk vatten
- 2 msk Dansukker Florsocker
- 1 tsk Dansukker Vaniljsocker

Rabarberfyllning

- 400 g rabarber
- 1/2 dl Dansukker Strösocker

Maräng

- 3 äggvitor
- 2 dl Dansukker Strösocker

1. Kör snabbt ihop alla ingredienserna till en slät pajdeg. Plasta och låt vila i kylen i 30 min. Sätt ugnen på 200°.
2. Skölj och skala rabarbern och skär till mindre bitar. Koka upp i en kast-rull med strösockret i 2 min.

3. Smörj formarna och tryck ut degen med fingrarna. Fördela rabarbern och grädda i nedre delen av ugnen i cirka 10-15 min. Ta ut pajerna och låt vila en stund
4. Förbered under tiden marängen genom att lägga äggvitor och socker i en torr och ren skål. Vispa upp äggvitan över ett vattenbad och låt temperaturen stiga till 50-65°. Känn på marängsmeten mellan fingrarna, alla sockerkristaller ska vara borta. Lägg smeten i en bunke och vispa upp marängen tills den svalnat och blivit fluffig.
5. Lägg smeten i en spritspåse med valfri tyll och spritsa på pajerna. Bränn av marängen med en brännare.
6. Servera med glass eller vaniljsås.



Biskvi med hallonkräm

ca 30 st

Botten

200 g mandelmassa

2 äggvitor

1 dl Dansukker Farinsocker

Smörkräm

3-4 msk hallonsaft (4 dl färska eller frysta hallon)

1 äggula

3 dl Dansukker Florsocker

1 1/2 msk Dansukker Vaniljsocker

200 g rumstempererat smör

Garnering

250 g vit choklad

frystorkade hallon

1. Sätt ugnen på 180°. Riv mandelmassa på ett rivjärn och vispa slät tillsammans med äggvitor och farinsocker.
2. Klicka/spritsa ut smeten på en plåt med bakplåtspapper,

ungefär stora som femkronor. Grädda i nedre delen av ugnen i 10-12 min, beroende på hur seg botten du vill ha. Kortare tid, segare botten.

3. Värm hallonen i en kastrull under omrörning och sila sedan bort kärnorna så att det bara blir hallonsaft kvar. Låt svalna.
4. Vispa upp äggula, florsocker och vaniljsocker. Lägg i det rumstempererade smöret i omgångar och vispa i cirka 10 min. Häll i hallonsaften och vispa till en slät och fluffig smet. Låt stå i kylen 20 min.
5. Bred ut smörkrämen med en kniv eller sked på bottenarna och forma till små toppar. Ställ biskvierna i frysen i 20 min.
6. Smält chokladen över ett vattenbad och doppa biskvierna. Strö på frystorkade hallon och låt stelna.
7. Förvaras i kylskåp.



Minibrioche med vaniljkräm och färska bär

ca 30-35 st

Brioche

25 g jäst
5 ägg
3/4 dl Dansukker Vit Sirap
1 tsk salt
7-8 dl vetemjöl
350 g tempererat smör
1 ägg till pensling

Vaniljkräm

1/2 vaniljstång
2 1/2 dl grädde
4 äggulor
1/2 dl Dansukker Strösocker
1 tsk Dansukker Vaniljsocker
2 msk majsstärkelse (ex. maizena)
25 g rumstempererat smör

1. Skrapa ur vaniljstången och koka upp tillsammans med grädden.
2. Ta upp stången ur grädden.
3. Vispa äggula, socker, vaniljsocker och majsstärkelse poröst.
4. Häll grädden över äggsmeten under uppvispning. Häll tillbaka i kastrullen och koka upp under konstant vispning. Lyft bort från plattan när krämen tjocknat. Häll vaniljkrämen i en skål och tillsätt smöret lite i taget under vispning. Ställ kallt.

Garnering

färska bär
Dansukker Florsocker

1. Smula jästen i en bunke och tillsätt äggen. Rör med en degkrok tills jästen löst sig.
2. Blanda i sirap, salt och vetemjöl och arbeta degen mjuk och slät. Lägg i lite smör i taget. Blanda ytterligare cirka 10 min. Låt degen stå övertäckt i kylen minst 5 tim.
3. Knåda sedan degen på ett mjölat bakbord. Kavla tunt ca 1 cm och ta ut små rundlar ca 10 cm i diameter. Låt jäsa på plåt med bakplåtspapper 1 h.
4. Tryck till degen i mitten med två fingrar så att det bildas en grop. Pensla med uppvispat ägg och spritsa vaniljkrämen i gropen. Grädda i 220° i ca 5 min.
5. Låt briochen svalna och lägg sedan på färska bär och pudra över florsocker.





Jordgubbstårta med passionscurd

8-10 bitar

Tårtbotten

4 ägg
2 dl Dansukker Finkornigt Strösocker
1 tsk Dansukker Vaniljsocker
1 dl vetemjöl
1 dl potatismjöl
2 tsk bakpulver
1 l jordgubbar
Passionscurd se recept nedan
Vaniljkräm, se recept vid Minibrioche med vaniljkräm och färska bär

Garnering

3 dl grädde
1 l färska bär av olika slag

1. Sätt ugnen på 175°.
2. Vispa ägg och socker poröst.
Blanda övriga ingredienser i en bunke och rör ner i äggsmeten.
Smörj en form med löstagbar kant, 19 cm i diameter.
3. Häll smeten i formen och grädda

längst ner i ugnen i 35-40 min.
Stick med en sticka i mitten av kakan för att se om den är klar.
Låt svalna på ett galler.

4. Gör under tiden passionscurd och vaniljkräm. Skär hälften av jordgubbarna i skivor, spara de finaste för dekoration.
5. När tårtbotten svalnat helt skär den till tre bottenar med en vass brödkniv.
6. Lägg den understa botten på ett serveringsfat, stryk på ett lager vaniljkräm och täck med jordgubbskivor. Lägg på nästa botten och stryk på ett lager passionscurd och ett lager skivade jordgubbar. Lägg på den översta botten och bred ut grädde över hela tårtan. Dekorera med jordgubbar och färska bär.

Passionscurd

5 passionsfrukter
Saften av 1 citron
2 äggulor
250 g Dansukker Syltsocker
1 ägg
50 g rumstempererat smör

1. Dela och gröp ut fruktköttet ur passionsfrukten och lägg i en kastrull tillsammans med saften av en citron. Värm cirka 1 minut under omröring och häll det sedan genom en finmaskig sil för att få bort kärnorna från passionsfrukten. Ta hjälp av en sked för att få ut så mycket saft som möjligt.

2. Häll passionssaften i en kastrull och vispa i äggulorna, ägget och syltsockret. Koka upp under konstant omröring i cirka 5 min. Ta av från plattan och lägg i smöret lite åt gången.
3. Häll upp curden i en väl rengjord burk. Förslut och förvara svalt och mörkt.



Sommarfika de luxe

En blåbärsdröm

ca 20-30 bitar

Botten

220 g smör
1 dl Dansukker Strösocker
3 1/2 dl vetemjöl
1 äggula
skal av en 1/2 citron

Fyllning

150 g blåbärssaft (300 g frysta blåbär)
2 1/2 dl Dansukker Finkornigt Strösocker
1/2 dl vetemjöl
4 ägg
saften av 1/2 citron

1. Sätt ugnen på 180°.
2. Skölj och riv citronskalet. Blanda samman alla ingredienserna till botten och kör till en deg.
3. Smörj en rektangulär form cirka 24x30 cm och klä den med bakplåtspapper. Platta ut degen i formen. Grädda i nedre delen av ugnen i 10-13 min. Låt svalna något.
4. Tryck under tiden ut saften ur de tinade blåbären genom en sil så att du endast har blåbärssaften kvar. Blanda i citronsaften.
5. Blanda socker och vetemjöl i en bunke. Vispa i äggen och häll till sist i blåbärssaften och vispa till en slät fyllning. Häll fyllningen över botten och grädda i nedre delen av ugnen i ytterligare 15 min. Låt svalna och skär sedan upp kakan i mindre bitar och pudra gärna på lite florsocker.



Vit chokladpannacotta med muscovadomarinerade jordgubbar

4 portioner

Pannacotta

100 g vit choklad
3/4 dl Dansukker Gelésocker multi
4 dl grädde
1 tsk Dansukker Vaniljsocker

Marinerade jordgubbar

200 g jordgubbar
1 dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker
saften av 1 lime

1. Finhacka den vita chokladen och lägg i en bunke.
2. Blanda samman gelésocker, grädde och vaniljsocker och låt koka i ½ minut.
3. Häll den varma smeten över chokladen och rör om tills smeten är slät.
4. Häll upp i 4 glas och ställ in i kylskåpet ca 1 h för att stelna.
5. Skölj och skär jordgubbarna i bitar. Lägg i en skål och tillsätt socker och limesaft. Låt stå i ca 30 min så att det får ordentligt med smak.
6. Vid servering lägg på de marinerade jordgubbarna på pannacottan.



I tryggt förvar

Socker ger förutom sötma och energi även volym och textur till det vi lagar och bakar. Dessutom har det unika egenskaper när det gäller konservering och att framhäva smaker och färger på våra frukter och bär. Saftning och syltning som konserveringsmetod fick sitt stora genombrott i Sverige i mitten av 1800-talet då sockret gick från att vara en exklusiv lyxprodukt till en del av den vardagliga hushållningen.

För fler recept och information om våra produkter gå in på dansukker.se/syltskolan



Nordic Sugar AB, 205 04 Malmö.
Konsumentkontakt: Telefon: 020-74 02 00,
telefonid 9-12. konsumentkontakt@dansukker.se.
www.dansukker.se



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