

Sött slut på påskbuffén!

8 äggstra goda recept



Varmare, sötare tider!

Följ upp påskmiddagen med ett härligt bakverk, en festlig kaka eller en läcker dessert. Smaskens för både stora och små.



Citrondessert *4 port*

Luftig njutning i portionsformat.

- 3 dl crème fraiche
- 1 dl Dansukker Ekologiskt Rörsocker
- 2 citroner finrivet skal
- ½ dl citronsaft, färskpressad
- 2 äggvitor

Garnering:

citronskal, rivet

1. Vispa crème fraiche och socker kraftigt. Blanda i citronskal och -saft.
2. Vispa äggvitorna till ett fast skum, var noga med att skål och visp är riktigt rena, och vänd försiktigt ner i crème fraiche blandningen.
3. Fördela blandningen i fyra skålar och strö på lite rivet citronskal och servera.

Syltgömmor *12 st. Se bild på framsida*

Mördegsformar med mandelfyllning.

Deg:

- 250 g vetemjöl
- 1¼ dl Dansukker Ljust Muscovadoråsocker
- 1 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade
- 1 krm salt
- 125 g smör eller margarin, i bitar
- 2 äggulor
- 1 msk kallt vatten

Fyllning:

- 3 äggvitor
- 1 krm salt
- ½ dl Dansukker Ekologiskt Rörsocker
- 125 g smör eller margarin, rumstempererat
- 100 g mandel, mald, skalad
- 1¼ dl vetemjöl
- 1 dl sylt, valfri sort

Garnering:

Dansukker Florsocker påskgodis

1. Smörj 12 st brioche- eller andra veckade formar.
2. Blanda mjöl, socker, vaniljsocker, salt och matfettet i en skål och rör om tills fettet är finfördelat. Tillsätt äggulor och vatten och arbeta samman till en deg. Lägg degen i en plastpåse och låt vila i kylskåp i ca 30 min.
3. Vispa vitor och salt till fast skum. Tillsätt därefter sockret under fortsatt vispning. Arbeta in matfettet och därefter mandel och vetemjöl.
4. Tryck ut degen i formarna. Lägg en knapp matsked sylt i varje form. Fyll därefter formarna med mandelsmet.
5. Grädda mitt i ugnen på 175° (varmluft 150°) i ca 30 min. Dofta florsocker över kakorna vid serveringen. Lägg en påskgodis på varje kaka.

Påskbrulée *4 st*

Med apelsin smak och äggtopping.

- 2 dl crème fraiche
- 1 dl vispgrädd
- 1 ekologisk apelsin, rivet skal
- ½ dl Dansukker Rörsocker Strö
- 3 äggulor
- 1 ägg
- smör till formarna
- Dansukker Rörsocker Strö till formarna

Garnering:

chokladägg

1. Blanda crème fraiche, grädd, apelsin skal och socker i en kastrull och koka upp. Låt svalna.
2. Sätt in en långpanna med vatten i ugnen och sätt ugnen på 125°.
3. Rör i äggulor och ägg i den avsvalnade gräddblandningen. Sila blandningen och fördela denna i smorda, rörsockerbeströdda portionsformar.
4. Sätt in formarna i vattenbadet och baka dem i ca 1½ timme. Låt svalna.
5. Garnera med chokladägg.





Påsktårta *ca 12 bitar*

Gul och kul med ett täcke av påskgodis.

Deg:

- 3 dl vetemjöl
- ½ tsk bakpulver
- 100 g smör eller margarin
- ½ dl Dansukker Strösocker

Fyllning:

- 150 g sötmandel
- 75 g smör eller margarin
- 3 ägg
- 1½ dl Dansukker Strösocker
- 1 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade

Garnering:

- 4 dl Dansukker Florsocker
- vatten
- gul hushållsfärg
- påskgodis

- Arbeta samman ingredienserna till degen och stoppa den i en plastpåse som får vila 1 timme i kylskåp.
- Kavla ut degen och klä en springform, ca 25 cm i diameter, med degen.
- Mal mandeln. Smält matfettet. Vispa äggen och de båda sockersorterna pösiga. Blanda i mandel och matfett. Häll smeten i den degklädda formen.
- Grädda mitt i ugnen i 175° i ca 20 min. Låt svalna. Ta kakan ur formen.
- Blanda florsocker, vatten och färg till en slät glasyr. Fördela glasyren över kakan. Garnera med påskgodis.

Aprikosmuffins *12 st*

Vaniljdoftande med skojig aprikos-surpris.

- 1 burk aprikoser (425 g)
- 2 ägg
- ½ dl rapsolja
- 1 dl Dansukker Ljust Muscovadoråsocker
- 1 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade
- 1 krm salt
- 3 dl vetemjöl
- ½ dl potatismjöl
- ¾ tsk bakpulver
- 1¾ dl mjölk

Garnering:

Dansukker Ekologiskt Florsocker

- Häll aprikoserna i en sil så att allt spad försvinner.
- Separera äggulor och vitor i var sin skål. Vispa samman gulor och olja. Blanda samman de torra ingredienserna och rör ner i smeten växelvis med mjölken.
- Vispa vitorna till fast skum och vänd ner i smeten. Fördela smeten i 12 pappersformar eller i smord muffinsplåt. Lägg en halv aprikos i varje muffins, toppiga sidan uppåt. Grädda i 175° (varmluft 150°) i ca 20 min.
- Dofta över lite florsocker vid serveringen.

Kuckelikaka!



Gult är fint!



Citrontarteletter 6-8 st

Söta små skönheter med frisk citrussmak.

- 3 ¾ dl vetemjöl
- ½ dl Dansukker Strösocker
- 1 krm salt
- 80 g smör eller margarin
- 6 msk iskallt vatten
- 6 citroner
- 1 ½ dl Dansukker Rörsocker Strö
- 15 g smör eller margarin
- 4 msk potatismjöl
- 3 äggulor

Garnering:

Dansukker Florsocker
matfett till formarna
ev påskgodis

- Häll mjölet, sockret och saltet i en skål. Skär matfettet i små bitar och blanda i mjölblandningen. Tillsätt vattnet och arbeta samman till en deg.
- Stoppa degen i en plastpåse och låt den vila i kylskåp i 30 min.
- Tryck ut degen tunt i 6-8 smorda tartelettformar. Nagga med en gaffel. Ställ formarna i kylskåp i 30 min.
- Grädda mitt i ugnen på 200° (varmluft 175°) i ca 15 min.
- Tvätta citronerna noga. Riv skalet och pressa ur saften. Späd saften med vatten så att det totalt blir 3 ½ dl. Blanda 3 dl citronsaft samt skal med socker och matfett i en kastrull och sjud under omrörning tills sockret löst sig.
- Rör ut potatismjölet i resten av citronsaften och rör ner i kastrullen och låt koka upp.
- Dela äggen i gulor och vitor och spara vitorna till t ex maräng. Ta ett par matskedar av den varma krämen och lägg i skålen med gulorna och blanda samman. Sila därefter ner blandningen i citronkrämen i kastrullen och blanda väl.
- Fördela krämen i de förgräddade formarna och ställ i kylskåp i 30 min.
- Dofta över florsocker vid serveringen. Garnera om så önskas med något påskgodis.

Påskpannacotta med kanelflarn 4-6 port

Cool och krämig med smak av aprikos.

- ½ liter vispgrädde
- 1 dl Dansukker Gelésocker Multi
- 1 ½ dl finhackade, torkade aprikoser

Flarn:

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

Garnering:

Pralin

- Blanda grädde, gelésocker och aprikoshack i en kastrull. Koka upp och koka i en halv minut. Låt svalna något innan blandningen fördelas i snygga glas. Ställ i kylskåp.
- Smält matfettet i en kastrull på spisen. Tillsätt övriga ingredienser och blanda väl.
- Klicka och bred ut smeten glest på plåt med bakplåtspapper. Grädda mitt i ugnen i 200° i ca 8 min. Låt svalna helt.
- Garnera pannacottan med ett flarn och en pralin vid serveringen.



Påskharar *Ca 20 st*

Sockersöta överraskningar på buffébordet.

25 g jäst för söta degar
2½ dl ljummen mjölk
1 dl flytande margarin
½ dl Dansukker Vit Sirap
½ dl Dansukker Strösocker
2 tsk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade
1 tsk salt
2 ägg
8-10 dl vetemjöl

Garnering och pensling:

1 ägg
russin
hasselnötskärnor
Dansukker Florsocker

1. Smula jästen i en skål. Häll på mjölk och margarin och rör tills jästen löst sig. Rör i sirap, socker, vaniljsocker och salt.

2. Vispa upp äggen lätt och tillsätt till degspadet. Arbeta in mjöl tills degen släpper skålens kanter. Täck med bakduk och låt jäsa i 20-30 min.
3. Arbeta degen smidig på mjölat bakkbord. Dela degen i två delar och dela därefter den ena degbiten i 20 lite större och 20 något mindre bitar och forma till huvud och kropp. Den andra degbiten delas i lika bitar som formas till öron, "armar" och ben. Sätt samman delarna till harar på en plåt med bakplåtspapper.
4. Pensla hararna med uppvispat ägg. Sätt fast russin till ögon och hasselnötter till nos.
5. Låt jäsa på dragfri plats i 20 min.
6. Grädda mitt i ugnen på 200° i 15 min. Låt svalna på galler under duk. Dofta florsocker över hararna vid serveringen.

Tips! Degen kan även formas till en enda stora hare som skivas vid serveringen, eller om man så vill, till runda, släta bullar.

