

Baka, baka liten kaka...

24 favoritkakor, tårter och pajer
att kalasa på.



Kalaset kan börja!

Duka upp till ett härligt kaffekalas! Traditionen säger att man ska börja med vetebröd, fortsätta med sju sorters kakor och avsluta med en gräddig tårta. Vi tycker att det går lika bra att gå direkt på tårtan, som att bara bjuda på finska pinnar. Eller varför inte skapa helt nya traditioner genom att servera ett glas bubbel till småkakorna istället. Huvudsaken är att det du bjuder på är hembakat och fyllt med kärlek.

Världens bästa rulltårta, varsågod!



Världens bästa rulltårta

Fyll med valfri sylt eller mos. P.S. Hemlagad sylt blir självklart godast.

- 3 ägg
- 2 dl strösocker
- 2 dl vetemjöl
- 1 ½ tsk bakpulver
- 2 msk kokande vatten

1. Vispa ägg och socker vitt och pösigt. Blanda vetemjöl och bakpulver och vänd ner i smeten tillsammans med vattnet.
2. Grädda mitt i ugnen i 250° i ca 5 min. Strö lite strösocker på kakan och stjälp sedan upp på papper. Bred på valfri sylt. Rulla samman.

Spritsade syltkakor

ca 35 st

(se bild på framsidan)

Lika fina att se på, som goda att äta.

Deg:

- 200 g smör eller margarin
- 2 msk Dansukker Strösocker
- 1 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade
- 4 ¼ dl vetemjöl
- 1 äggula

Fyllning:

- 200 g hallon
- ½ dl vatten
- 1 ½ dl Dansukker Syltsocker

Garnering:

- ½ dl Florsocker
- Ett par droppar vatten

1. Börja med att blanda hallon och vatten i en kastrull och koka i 2 min. Tillsätt syltsockret och koka i ytterligare 2 min. Låt svalna.
2. Arbeta samman ingredienserna till degen. Lägg degen i en plastpåse och låt vila i kylskåp i 1 tim.
3. Rulla 35 kulor av en tredjedel av degen som läggs på plåtar med bakplåtspapper. Platta till degkulorna och lägg en klick av sylten i mitten. Resten av degen spritsas runt kanten på kakorna.
4. Grädda kakorna mitt i ugnen i 175° i ca 7 min. Rör ut florsockret med lite vatten och bre lasyren på kakorna.



Kolakakor ca 50 st

Lättbakade, väldoftande och försvinnande goda.

- 100 g smör eller margarin
- 1 ½ dl Dansukker Florsocker
- 2 tsk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade
- 1 ½ msk Dansukker Cane Syrup/Rörsocker Sirap
- 2 ½ dl vetemjöl
- 1 tsk bakpulver

1. Blanda samman samtliga ingredienser i en skål och arbeta samman till en deg.
2. Dela degen i 4 bitar och rulla bitarna till långa stänger. Lägg på plåt med bakplåtspapper och grädda mitt i ugnen i 200° i ca 5 min.
3. Skär längderna i bitar direkt. Förvara kakorna torrt.

BASRECEPT SYLT:

1. Blanda 2 dl bär/frukt och ½-1 dl Syltsocker.
2. Koka i 3-5 min.
3. Skumma väl. Häll upp i en varm och ren burk eller bre direkt på rulltårten.

Jordgubbsflan

ca 10 port

En riktig sommarbomb, fylld med lite sylrigt, lite sött och massor av jordgubbar.



Deg:

4 dl vetemjöl
150 g smör eller margarin, rumstempererat
1 ägg
1 dl Dansukker Strösocker
1 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade
½ tsk salt
½ dl sötmandel, malad
100 g Schweizernötchoklad

Fyllning:

2 dl crème fraiche
½ dl Dansukker Florsocker
2 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade

Garnering:

½-1 liter jordgubbar, sköljda, snoppade
1 ½ dl vatten
1 msk citronsaft
1 dl Dansukker Gelésocker Multi

1. Blanda de torra ingredienserna i en skål. Tillsätt ägg och matfett och arbeta samman till en deg. Lägg degen i en plastpåse och lägg i kylskåp i minst 1 tim.
2. Tryck ut degen i en smord paj- eller springform. Grädda i 200° i ca 12 min.
3. Bryt chokladen i bitar och lägg på den varma botten. Pensla ut chokladen så att den täcker hela botten. Låt pajskalet kallna.
4. Blanda samman ingredienserna till fyllningen och häll över botten. Lägg jordgubbarna på fyllningen.
5. Blanda samman vatten, citronsaft och gelésocker i en kastrull och koka i en halv minut. Låt svalna något innan det skedas över jordgubbarna.

Falsk mandelkaka

Knaprig på ytan, härligt seg på insidan. Med en fin smak av mandel, trots att ingen mandel finns i.

3 ägg
3 dl Dansukker Strösocker
2 msk vetemjöl
2 msk potatismjöl
2 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade
1 tsk bakpulver

Fyllning:

2-3 dl vispgrädd
3-4 dl färska bär

1. Vispa ägg och socker pösigt. Blanda samman de torra

ingredienserna och sikta ner i äggsmeten. Vänd försiktigt ner mjölblandningen i smeten.

2. Häll upp smeten i en ordentligt smord och bröad springform, ca 25 cm i diameter. Grädda mitt i ugnen i 150° i 1 tim. Låt kakan vara kvar på forrens botten.
3. Vispa grädden fast och fyll i kratern på kakan. Strö över bären. Servera genast.

Tips! Djupfrysta hallon eller körsbär, som är torra bär, fungerar också bra till fyllning.

En kaka man gärna låter sig luras av.





Squisito! Eller jättegod, som vi säger på svenska.

Italiensk citronpaj

ca 8 port

Mjuk och syrlig ost möter frisk citron i denna härliga paj.

400 g kyld pajdeg
mjöl till utkavling

Fyllning:

300 g ricotta ost
200 g mascarponeost
1 citron saft och rivet skal
125 g Dansukker Strösocker
6 äggulor
6 äggvitor

Basrecept mördegskakor 50 st

Nio sorters kakor – en mördeg.
Bara välj och vraka.

4 ½ dl vetemjöl
½ dl Dansukker Finkornigt Strösocker
eller 1 dl Dansukker Florsocker
200 g smör eller margarin

1. Arbeta samman ingredienserna till degen med vald smaksättning. Sätt ugnen på 175°.
2. Låt kakorna svalna på galler.

Finska pinnar

Rulla ut degen till fingertjocka längder som skärs i 5 cm långa bitar. Pensla med äggvita och doppa dem i pärlsocker och mandel. Lägg på plåt med bakpapper, grädda mitt i ugn i ca 10 min.

Syltkakor

Rulla små bollar av degen, lägg i små pappersformar. Gör ett litet hål i varje boll och lägg i en klick sylt. Grädda mitt i ugnen i ca 10 min.

Nötrullar

Rulla längder av degen, ca 1 cm i diameter, skär i bitar och forma till

ringar. Pensla med äggvita och doppa i hackade nötter. Grädda mitt i ugnen i ca 10 min.

Gaffelkakor

Forma degen till en rulle, ca 4 cm i diameter. Skär i 5 mm tjocka skivor. Tryck med en gaffel på varje kaka. Smaksätt med vaniljsocker, kanel eller kakao. Grädda mitt i ugnen i ca 8 min.

Kanelkakor

Som gaffelkakor, fast "gaffla" inte utan doppa kakorna i en blandning av 2 msk farinsocker och 1 msk kanel. Grädda mitt i

1. Kavla ut degen på mjölat bakkbord så att den blir ca 5 cm större än en form med 25 cm i diameter. Täck formen med degen, låt degen hänga ner över kanten.
2. Blanda samman de båda ostsörterna med citronsafte och skal samt hälften av sockret och 5 av äggulorna.
3. Vispa vitorna till fast skum. Tillsätt resten av sockret och vispa i ytterligare ett par min. Vänd ner äggvitesmeten i ostblandningen.
4. Häll fyllningen i formen och vik in kanten över fyllningen. Vispa upp äggulan och pensla kanten med denna. Grädda mitt i ugnen i 175° i 30 min. Ställ kallt i minst 2 tim.



ugnen i ca 8 min.

Choklad eller russinkakor

Blanda in 100 g russin eller chokladbitar i degen. Forma små bollar. Grädda mitt i ugnen i ca 10 min.

Schackrutor

Dela degen i två delar och blanda i 2 msk kakao i den ena delen och 2 tsk vaniljsocker i den andra delen. Dela degarna i bitar som rullas till längder. Lägg en ljus och en mörk längd vid sidan av varandra osv. Skär kakorna i 3–4 mm tjocka skivor som läggs på plåt med bakpapper.

Grädda mitt i ugnen i ca 8 min.

Snurror

Som ovan, fast de båda degarna kavlas ut och läggs ovanpå varandra och rullas samman. Grädda mitt i ugnen i ca 8 min.

Päronkaka med romglass *ca 8-10 port*

Romsåsen 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. Håll 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.

Basrecept muffins

ca 12 normalstora

Smaksätt, garnera och variera mera!
Bara fantasin sätter gränsen.

- 100 g margarin
- ¾ dl mjölk
- 1 ½ dl Dansukker Råsocker eller Strösocker
- 2 ägg
- 1 tsk bakpulver
- 2 msk Marsanpulver eller 1 ½ msk potatismjöl
- 1 tsk Dansukker Vaniljsocker
- 2 ½ dl vetemjöl

1. Smält margarinet och tillsätt mjölken. Värm men koka inte. Vispa upp ägg och socker lätt.
2. Blanda vetemjöl, bakpulver samt marsanpulver och tillsätt växelvis med mjölkblandningen i äggsmeten.
3. Låt gärna smeten vila i kylskåp över natten, då får du extra fina och toppiga muffins.
4. Håll upp i pappersformar på långpanna eller i muffinsplåt. Grädda mitt i ugn, 225° i ca 12 min.

Förslag på olika fyllningar:

- ½ g saffran
- 2 msk kakao
- 1 ½ dl hackad choklad
- rivet skal från 1 citron
- 1 ½ dl färska eller djupfrysta bär
- 2-3 tsk pepparkakskryddor
- 1 ½ dl russin
- Kaneldoppade äppleklyftor

Förslag på olika garneringar:

- Doftat florsocker, gör gärna schabloner att lägga på kakan innan du doftar över sockret.
- Glasyr på 2 dl Florsocker eller Flor med chokladsmak
- Pärlsocker
- Mandel och nötter
- Färska bär



Mmm...muffins!





Servera med lättvispad grädde och njut.

Blåbärspaj *ca 8 port*

Väldigt vacker! Väldigt god!

4 ½ dl vetemjöl	Fyllning:
150 g smör	3 äggvitor
1 msk Dansukker	1 dl Dansukker Strösocker
Strösocker	1 msk Dansukker
1 tsk Dansukker	Vaniljsocker Fairtrade
Vaniljsocker Fairtrade	1 liter blåbär
1 krm salt	Garnering:
3 äggulor	Dansukker Florsocker
1 msk vatten	

1. Blanda samman ingredienserna till degen. Tryck ut degen i en springform, 24 cm i diameter.
2. Vispa äggvitorna till fast skum. Tillsätt socker och blåbär. Häll blandningen i skalet och grädda mitt i ugnen i 175° i ca 45 min. Dofta över lite florsocker vid serveringen. Servera med lättvispad grädde.

Vetebullar *ca 44 st*

Klassiker med nya fyllningar, garneringar och former.

- 1 ½ dl flytande margarin
- 6 dl mjölk
- 50 g jäst för söta degar
- 1 ½ dl Dansukker Strösocker
- 1 krm salt
- 1 tsk kardemumma
- ca 14 dl vetemjöl

Förslag på olika fyllningar:

- 150 g smör eller margarin, 1 ½ dl Dansukker Florsocker och 1 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade
- 150 g smör eller margarin, ¾ dl Dansukker Farinsocker och 2 msk kanel
- 100 g smör eller margarin, 100 g mald mandel och 1 dl Dansukker Florsocker

Förslag på olika garneringar:

- Dansukker Pärlsocker eller Rörsocker Strö
- Dansukker Pärlsocker och hackad mandel
- Glasyr: 2 dl Dansukker Florsocker eller Flor med chokladsmaak och 1-2 msk vatten

1. Värm mjölken till ca 37° och tillsätt margarinet. Smula jästen i degskålen och häll på vätskan. Tillsätt socker, salt och kardemumma. Mjölet arbetas in lite i sänder tills degen släpper skålens kanter. Jäs under duk i 20-30 min.
2. Tag upp degen på mjölat bakbord och arbeta den smidig. Dela i två bitar, kavla ut till plattor. Bre på valfri fyllning. Vik samman till någon av föreslagna utbakningar.



3. Lägg bullarna på plåt med bakplåtspapper och jäs under duk i 20-30 min innan de penslas och garneras. Grädda mitt i ugn, 225-250° i ca 8 min. Låt svalna på galler under duk.

Förslag på olika utbakning:

- Rulla till en längd som skärs i 22 bitar som rullas till bollar, släta bullar. Pensla med uppvispat ägg och strö på pärlsocker.
- Som ovan men lägg bullarna i formar, gör ett hål med fingret mitt i bullen. Fyll med t ex mandelfyllningen.
- Rulla ut bitarna till små längder som formas till knutar eller kringlor. Pensla med smält smör efter gräddningen och doppa i strösocker.
- Kavla ut degen och tag ut rundlar med hjälp av ett glas. Lägg en klick sylt/mos eller vaniljkräm på varje degplatta och vik samman noga så att fyllningen inte läcker ut. Pensla med smält smör efter gräddningen och doppa i strösocker.
- Kavla ut degen och bre på valfri fyllning. Rulla samman, skär i 3 cm breda bitar som läggs i pappersformer. Pensla med ägg och strö på pärlsocker eller rörsocker.
- Kavla ut degen. Bre på valfri fyllning. Vik samman degen tre gånger på längden. Skär i 4 cm breda bitar. Skär ett snitt mitt i varje bit och tag den ena kanten och dra igenom hålet. Pensla med ägg och strö på pärlsocker eller rörsocker.
- Kavla ut degen. Bre på valfri fyllning. Vik samman degen två gånger på längden. Skär degen i 2 cm breda remsor som snurras samman och formas till knutar eller ringar. Pensla med ägg. Bre florsockerglasyr på bullarna precis före serveringen.
- Dela degen i fem bitar som kavlas ut till cirklar. Skär varje cirkel i 8 bitar. Lägg på valfri fyllning och rulla samman till horn. Pensla med ägg och strö på pärlsocker eller rörsocker.



Dubbla strass

ca 30 st

Mormors favoriter! Lite pilliga att göra, men vi lovar: Det är väl värt besväret.

175 g smör eller margarin
1 ½ dl Dansukker Florsocker
1 ägg
1 ekologisk apelsin, finrivet skal
2 msk grädde
4 ¼ dl vetemjöl

Fyllning:

1-2 dl nötmassa, nutella eller sylt

Garnering:

Dansukker Florsocker

1. Rör matfett och florsocker mjukt. Rör i ägget. Tillsätt det rivna apelsinskalet och grädden. Arbeta in vetemjölet.
2. Lägg degen i en spritspåse och tryck ut 60 st "rosor" med hjälp av en tyll.
3. Låt vila i kylskåp i 30 min.
4. Grädda "rosorna" på plåt med bakplåtspapper i ugnen i knappt 175° i ca 10 min. Låt svalna på galler.
5. Lägg samman kakorna två och två med fyllning emellan. Dofta lite florsocker över kakorna precis innan serveringen.

Kolapaj med nötter

ca 10 bitar

Härligt seg, söt och nötig, allt på samma gång. En verklig drömdessert.

3 ½ dl vetemjöl
2 msk Dansukker Farinsocker
100 g smör eller margarin
1 msk olja
1 äggula
3 msk kallt vatten

Fyllning:

1 ½ dl Dansukker Ljust Muscovadoråsocker
1 ½ dl Dansukker Cane Syrup
1 ½ dl vispgrädde
2 tsk kakaopulver
1 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade
75 g smör eller margarin
200 g nötter, gärna olika sorter

1. Arbeta samman ingredienserna till degen, gärna i matberedare. Tryck ut degen i en form med löstagbar kant, ca 28 cm i diameter. Nagga med en gaffel.
2. Grädda mitt i ugnen i 250° i 10 min. Låt skalet svalna i formen.
3. Blanda alla ingredienser till fyllningen utom matfett och nötter i en kastrull och sjud tills det tjocknat, ca 10 min. Rör om då och då.
4. Ta bort kastrullen från värmen och rör i matfettet. Tillsätt nötterna. Häll upp fyllningen i skalet. Ställ i kylan i 3 tim för att stelna.

Succé till sista smulan.



Kola + choklad = ren lycka



Kola- och chokladtårta *ca 8 bitar*

Obeskrivligt god! Måste provas.

Botten:

60 g smör eller margarin
½ dl Dansukker Flor med chokladsmak
4 dl krossade chokladcookies

Kolalager:

4 dl söt, kondenserad mjölk
75 g smör eller margarin
2 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade

Chokladlager:

200 g mörk choklad
1 ½ dl vispgräddes
2 msk Dansukker Florsocker
40 g smör eller margarin

Garnering (kan uteslutas):

1 ½ dl vispgräddes
chokladbitar

1. Smält matfett och flor med chokladsmak i en kastrull. Blanda i kaksmulorna. Tryck ut i en form med löstagbar kant. Låt stelna i kylskåp.
2. Blanda den kondenserade mjölken, matfettet och vaniljsockret i en kastrull och värms på svag värme tills allt är smält. Koka upp och koka därefter tills blandningen tjocknat, ca 6 min låt svalna något innan den hälls i formen. Ställ i kylskåp så att kolan stelnar.
3. Bryt sönder chokladen och blanda den i en kastrull tillsammans med gräddes, florsocker och matfett. Värms på svag värme tills allt smält samman till en jämn smet. Låt svalna innan den hälls över på kolalagret. Ställ i kylskåp.
4. Vid serveringen kan pajen garneras med gräddklickar och chokladbitar.

VARFÖR SJU?

Talet 7 har alltid betraktats som speciellt. Veckans sju dagar, världens sju underverk, regnbågens sju färger, de sju dödsynderna osv. Förr i tiden ansågs man snål om man hade mindre än sju kakor på fatet och lite högfärdig om man serverade fler. Idag får man göra precis som man vill, som tur är.



Kladdkaka med kokostosca *ca 40 rutor*

Lätta att baka och ljuvliga att äta. Perfekta att ha på lut i frysen.

4 ägg
500 g Dansukker Mörkt Muscovadoråsocker
150 g rumsvarmt smör
6 msk kakao
1 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade
2 krm salt
3 dl vetemjöl

Kokostosca:

300 g kokosflingor
2 ½ dl Dansukker Strösocker
1 ½ dl Dansukker Ljus Sirap
2 ¼ dl vispgräddes
100 g margarin

1. Vispa samman ägg och muscovadoråsocker. Tillsätt smör, kakao, vaniljsocker och salt och vispa tills det är slätt. Blanda i mjölet.
2. Bre ut smeten på ett bakplåtspapper i en långpanna, 30x40 cm. Grädda mitt i ugnen i 200° i 15 min.
3. Blanda under tiden samman ingredienserna till toscan i en kastrull och sjud under omrörning i 5 min.
4. Bre smeten på kakan och grädda i ytterligare 10 min. Låt svalna innan kakan skärs i rutor. Lägg rutorna i en burk med papper mellan varje lager.

Socker – mycket mer än bara sött!

Dan Sukker
LÄT DIG INSPIRERAS

Arom- och smakförstärkare: Förutom det självklara att socker ger en söt smak åt bakverk, desserter, 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 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.

Fryspunktssänkning: Ju högre sockerkoncentrationen är, desto lägre blir fryspunkten. Då minskar 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 bruna ton från sirap.

Mer information och goda recept hittar du på www.dansukker.se



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.