

EN MAGISKT GOD JUL!



14
SAGOLIKT
GODA RECEPT

GOD(IS) JUL!

Sprid magisk julstämning till nära och kära med hembakat godis, nygräddade kakor och sagolika tårtor. Här får du recepten till en riktigt god jul!

SOLROS-KNÄCK

Lite sälla och soliga frön lyfter knäcken till nya höjder.

CA 70 ST | CA 40 MINUTER

INGREDIENSER

- ½ dl solrosfrön
- 2 nypor salt
- 2 dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker
- 2 dl Dansukker Svensk Ljus Sirap
- 2 dl vispgrädde
- 2 msk smör

GÖR SÅ HÄR:

1. Rosta solrosfrön i en torr stekpanna. Tillsätt salt och ställ åt sidan.
2. Blanda muscovadorörsocker, sirap och vispgrädde i en tjockbottnad kastrull. Låt smeten koka och rör om då och då tills termometern visar 124°C, eller när smeten håller kulprovet.
3. När kolan kokat klart, tillsätt smör och solrosfrön, rör till smöret smält. Häll knäcken i en kanna och fördela i småformar. Låt stelna. Förvara i rumstemperatur.

SOLROSKNÄCK

BUCKEYES

5 MINUTERS KOLA

BUCKEYES

En amerikansk favorit. Prova så förstår du varför!

CA 35 ST | CA 70 MINUTER

INGREDIENSER

360 g jordnötssmör
110 g smör
5 dl Dansukker Florsocker
1 dl Dansukker Ljust
Muscovadorörsocker
1 nypa salt

GARNERING

ca 400 g choklad

GÖR SÅ HÄR:

1. Vispa ihop jordnötssmör och smör i en skål tills det blir krämigt. Tillsätt florsocker, muscovadorörsocker och salt och vispa ihop. Ställ i kylan minst 30 min.
2. Rulla smeten till 35 bollar och lägg på ett bakplåtspapper. Ställ i frysen i ca 20 min.
3. Smält under tiden choklad i ett vattenbad. Ta ut bollarna från frysen, stoppa en tandpetare i varje och doppa i chokladen, lämna en liten öppning på toppen.
4. Ta ut tandpetarna ur bollarna och tryck lite med en sked för att jämna till ytan. Låt stelna i kylan.

5 MINUTERS KOLA

Koktiden är bara 5 minuter – perfekt när du får oväntat julbesök!

60 ST | 20 MINUTER

INGREDIENSER

2 dl Dansukker Svenskt Strösocker
1 dl Dansukker Svensk Ljus Sirap
100 g smör
1 tsk Dansukker Vaniljsocker
1 krm salt

GARNERING

choklad
flingsalt

GÖR SÅ HÄR:

1. Blanda alla ingredienser i en tjockbottnad kastrull. Låt koka sakta i 5 min, rör om då och då.
2. Häll upp på en kall plåt med bakplåtspapper. Låt kolan stelna. Skär eller klipp kolan i bitar.
3. Smält choklad i vattenbad och doppa en liten bit av kolorna i choklad. Strö över flingsalt.

PEPPARKAKSCOOKIES

LIKA GOTT MED
PEPPARKAKSDEG!
KOLLA IN RECEPTET HÄR:



CHOKLADCOOKIES

CHOKLAD-COOKIES

MED CHEESECAKEFYLLNING

*Mustig och krispig choklad möter en mjuk, krämig cheesecakefyllning!
En Cookie 2.0 som får både smaklökar och tomtenissar att jubla.*

CA 12 STYCKEN | 1,5 TIMME

INGREDIENSER

CHEESECAKEFYLLNING

130 g färskost
½ dl Dansukker Florsocker
1 tsk Dansukker Vaniljsocker

CHOKLADCOOKIES

125 g smör, rumstempererat
2 ½ dl Dansukker Farinsocker
1 ägg
2 ½ dl vetemjöl
1 dl kakao
½ tsk bikarbonat
1 krm salt
100 g mörk choklad

GÖR SÅ HÄR:

- 1. CHEESECAKEFYLLNING** Blanda snabbt ihop ingredienserna till cheesecakefyllningen. Rör så lite som möjligt. Använd 2 skedar och skopa upp 12 klickar cheesecakefyllning, så runda som möjligt, på ett bakplåtspapper. Ställ i frysen 1 timme.
- 2. CHOKLADCOOKIES** Blanda smör och farinsocker i en skål. Tillsätt ägg och rör om.
- 3.** Blanda de torra ingredienserna och sikta ner i smeten, rör om lite till. Grovhacka chokladen och vänd ner. Rör snabbt ihop till en jämn deg.
- 4.** Låt vila i kylan ca 20 min. Sätt ugnen på 200°C, under- och övervärme.
- 5.** Ta ut kakdegen och fördela till 12 bollar som väger ca 50 gram. Fyll varje boll med en klick fryst cheesecake och rulla rund. Lägg på en plåt med bakplåtspapper, ha mellanrum mellan kakorna.
- 6.** Grädda mitt i ugnen ca 12-15 min.

JULSTUBBE

Len och krämig vaniljfillning i en rulle av magiskt mustig choklad. Perfekt om man är många!

*Låt det gärna
snöa florsocker
över...*



CA 15 BITAR | 1 TIMME

INGREDIENSER

GANACHE

2 dl vispgrädde
200 g mörk choklad

VANILJFYLLNING

2 äggulor
2 dl mjölk
1 tsk Dansukker Vaniljsocker
½ dl Dansukker Ljust
Muscovadorörsocker
1 msk majsstärkelse
100 g smör, rumstempererat

BOTTEN

3 ägg
1 ½ dl Dansukker Farinsocker
¾ dl potatismjöl
3 msk kakao
½ tsk bakpulver
1 tsk Dansukker Svenskt Strösocker

DEKORATION

Dansukker Florsocker

GÖR SÅ HÄR:

1. **GANACHE** Koka upp grädde och tillsätt hackad choklad. Rör till smeten är helt jämn. Ställ i kylan för att stelna lite.
2. **VANILJFYLLNING** Lägg alla ingredienser utom smöret i en kastrull. Låt sjuda i någon minut, vispa konstant. Ställ åt sidan och låt krämen bli helt kall.
3. **BOTTEN** Gör under tiden botten till rulltårtan. Sätt ugnen på 250°C, över- och undervärme.
4. Vispa ägg och farinsocker några minuter till smeten är porös.
5. Sikta ihop potatismjöl, kakao och bakpulver och vänd ner försiktigt. Rör till en jämn smet. Häll smeten på en plåt med bakplåtspapper och bred ut i ett jämnt lager.
6. Grädda botten i mitten av ugnen i 4-5 min.
7. **MONTERING** Lägg ett bakplåtspapper på en ren kökshandduk. Strö strösocker i ett jämnt lager på bakplåtspappret och vänd över botten direkt från ugnen på bakplåtspappret med strösocker. Dra försiktigt bort det gamla och lägg på ett nytt.
8. Rulla ihop botten in i kökshandduken med bakplåtspappret under och ovanpå, så tigt som möjligt men försiktigt. Låt svalna helt.
9. Vispa vaniljfillningen med en elvisp och tillsätt lite smör i taget. Vispa några minuter, till fyllningen blivit fluffig. Bred ut den på rulltårtan och rulla ihop från kortsidan.
10. Ta ut ganachen i tid så den inte blir för hård och bred på ett tjockt och fint lager runt rulltårtan. Ställ i kylan ca 10 min och gör sedan märken med en kniv så att det ser ut som en stubbe. Dofta över florsocker.

CITRON- OCH INGEFÄRSMARMELAD

Härligt syrlig med ett fint sting från ingefäran.

1 BURK | 30 MINUTER

INGREDIENSER

3 stora citroner (ca 150 g)
skalet från 1 citron
ca 15 g färsk ingefära
1/2 dl vatten
150 g Dansukker Syltsocker

GÖR SÅ HÄR:

1. Tvätta citronerna och riv skalet från en citron och ställ åt sidan. Skala citronerna och skär ut fruktköttet. Skär bort allt det vita och dela klyftorna i mindre bitar.
2. Skala och riv ingefära. Lägg fruktkött, citronskal och ingefära i en kastrull, tillsätt vatten och koka upp.
3. Tillsätt syltsocker och låt sjuda under omrörning i 7-9 min. Håll upp marmeladen i väl rengjorda burkar. Förslut och förvara svalt.

SAFFRANSSCONES

Saftiga, soliga och helt perfekta som värmespridare i vintertid.

CA 8 ST | 30 MINUTER

INGREDIENSER

1 1/2 dl mjölk
1 pkt saffran
100 g grekisk yoghurt
5 dl vetemjöl
1 msk bakpulver
1 krm salt
75 g kallt smör
2 msk Dansukker Svensk Vit Sirap

GÖR SÅ HÄR:

1. Sätt ugnen på 220°C, över- och undervärme.
2. Värm mjölk och tillsätt saffran. Låt svalna lite och rör sedan ner yoghurten.
3. Blanda ihop mjöl, bakpulver och salt. Skär smöret i mindre bitar och knip ihop med mjölblandningen. Tillsätt mjölblandningen, sirap och arbeta snabbt ihop till en deg.
4. Dela degen med hjälp av mjölade eller blöta händer i 8 delar och lägg på en plåt med bakplåtspapper.
5. Grädda i mitten av ugnen ca 10-12 min.

BJÖRNBÄRSCURD

Perfekt på scones i sällskap med lite färskost!

1 BURK | 30 MINUTER

INGREDIENSER

250 g björnbär (ca 1 ½ dl saft)
2 äggulor
1 ¼ dl Dansukker Syltsocker
25 g smör, rumstempererat

GÖR SÅ HÄR:

1. Pressa björnbär genom en finmaskig sil ner i en tjockbottnad kastrull. Vispa upp äggulorna och rör ner i björnbärssaften. Tillsätt syltsocker och låt sjuda under omrörning i 2–3 min.
2. Ta kastrullen från värmen och tillsätt smör. Rör tills smöret smält och curden är slät. Häll upp i en väl rengjord burk och ställ i kylan för att svalna.



TIPS!

Toppa med
pärlsocker så blir
sconsen lite som
saffransbullar.

JULKAKA

MED APELSIN OCH MANDEL

*En kalasgod kaka, full av saftighet
och julens allra finaste smaker.*

CA 10 BITAR | CA 1,5 TIMME



INGREDIENSER

120 g smör, rumstempererat
2 dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker
1 tsk Dansukker Vaniljsocker
2 ägg
1 dl grekisk yoghurt
skalet från 1 apelsin
2 ½ msk apelsinsaft
2 ½ dl vetemjöl
1 ½ dl mandelmjöl
2 tsk bakpulver
½ tsk salt
1 dl gula russin (60 g)
1 dl kanderade apelsinskal (60 g)

GARNERING

mandelspån
Dansukker Florsocker

GÖR SÅ HÄR:

1. Sätt ugnen på 175°C, över- och undervärme.
2. Vispa smör, muscovadorörsocker och vaniljsocker fluffigt. Tillsätt ett ägg i taget under vispning och tillsätt sedan yoghurt, apelsinskal och apelsinsaft.
3. Blanda vetemjöl, mandelmjöl, bakpulver och salt och vänd ner i smeten. Rör smeten jämn. Vänd slutligen ner russin och kanderade apelsinskal.
4. Smörj en springform, ca 20 cm i diameter och strö mandelspån i botten. Häll i smeten och strö mandelspån på toppen av kakan.
5. Grädda i nedre delen av ugnen i 50-55 min. Känn med en sticka, den ska inte vara kladdig. Låt svalna helt.

SAGOLIK CHOKLADTÅRTA

*Saftig, mustig, chokladig och alldeles, alldeles underbar.
Allt under ett härligt täcke av len kolafrosting.*

12-14 BITAR | CA 3 TIMMAR



Överraskande
enkel dekor att göra,
men imponerande
snygg!

INGREDIENSER

CHOKLADBOTTEN

75 g mörk choklad
2 dl kaffe, varmt
2 dl mjölk
1 dl grekisk yoghurt
2 ägg
1 ¼ dl rapsolja
4 dl vetemjöl
1 ½ dl Dansukker Svenskt Strösocker
2 dl Dansukker Mörkt Muscovadorörsocker
¾ dl kakao
1 tsk bakpulver
½ msk bikarbonat
½ tsk salt

CHOKLADMOUSSE

50 g ljus choklad
50 g mörk choklad
2 dl vispgrädde
2 äggulor
2 msk Dansukker Mörkt Muscovadorörsocker

KOLAFROSTING

300 g smör, rumstempererat
4 dl Dansukker Florsocker
300 g färskost, rumstempererat
½ dl salt kolasås:
dansukker.se/se/recept/kolasaas

DEKORATION

300 g mörk choklad
50 g lingon+ Dansukker Svenskt Strösocker
grönt från naturen

GÖR SÅ HÄR:

1. Ta fram alla ingredienser till chokladmoussen så att de blir rumstempererade.
2. **CHOKLADBOTTEN** Sätt ugnen på 150°C, under- och övervärme. Hacka choklad, smält i ett vattenbad och ställ åt sidan. Koka kaffe och blanda med mjölk, yoghurt, ägg och olja i en bunke, ställ åt sidan. Blanda ihop de torra ingredienserna i en annan bunke.
3. Vänd ner de torra ingredienserna i äggblandningen och rör till en jämn och ganska lös smet. Vänd sist i chokladen.
4. Häll smeten i en springform, ca 21 cm i diameter med bakplåtspapper i botten och på sidorna. Grädda i nedre delen av ugnen i ca 1 timme och 20 min, den ska inte vara kladdig. Låt svalna helt.
5. **CHOKLADMOUSSE** Smält choklad i ett vattenbad, låt svalna. Vispa grädde lätt och ställ åt sidan.
6. Vispa äggulor och muscovadorörsocker poröst. Blanda i lite choklad åt gången i äggulesmeten. Rör försiktigt ihop det och tillsätt den vispade grädden lite åt gången. Rör till en jämn mousse.
7. Dela botten i 3 delar och bred över chokladmoussen på nedersta delen. Ställ den delen i frysen.
8. **KOLAFROSTING** Vispa upp smöret i ca 5 min och tillsätt florsocker. Vispa några minuter till så att det blir vitt och poröst. Tillsätt färskost och kolasås och vispa till en fluffig frosting. Ställ i kylan i ca 30 min.
9. **MONTERING** När moussen stelnat i frysen, ta ut botten och lägg på ett serveringsfat. Lägg på nästa botten och bred på ett lager kolafrosting. Lägg på sista botten och bred på resten av frosting. Ställ i kylan.
10. **CHOKLADDEKORATION** Lägg två bakplåtspapper på ett bakkbord och smält chokladen i ett vattenbad. Bred ut chokladen i ett tunt och jämnt lager över båda bakplåtspapperna, rulla ihop en åt gången och ställ för att stelna i frysen ca 20 min.
11. När chokladen har stelnat, ta ut rullarna och tryck på dem för att knäcka till avlånga bitar. Placera bitarna längs med sidan av kakan så att det ser ut som en stubbe. Blanda frysta lingon med lite socker och dekorera tårtan med lingonen och något grönt.

KOLASÅS-
RECEPT:



ECLAIRE

MED PISTAGEKRÄM OCH CHOKLADPANNACOTTA

8 STYCKEN | CA 1,5 TIMME

INGREDIENSER

CHOKLADPANNACOTTA

20 g mörk choklad
20 g ljus choklad
1 ½ dl vispgrädde
1 ½ msk Dansukker Gelésocker Multi

ECLAIRE

65 g mjölk
65 g vatten
65 g smör
1 msk Dansukker Svenskt Strösocker
½ tsk salt
1 dl vetemjöl
2 ägg

PISTAGEKRÄM

75 g mascarpone
1 dl vispgrädde
1 ½ msk Dansukker Florsocker
25 g köpt pistagekräm

GARNERING

Hackade pistagenötter



GÖR SÅ HÄR:

1. **PANNACOTTA** Gör choklad-pannacottan dagen innan. Hacka mörk och ljus choklad. Koka upp grädde och ställ kastrullen åt sidan. Tillsätt chokladen och rör slät. Häll i gelésocker och koka i 30 sekunder. Häll över pannacottan i en ren skål, plasta och kyl över natten.
2. **ECLAIRE** Sätt ugnen på 150°C, under- och övervärme.
3. Häll mjölk, vatten, smör, socker och salt i en liten kastrull och låt koka upp tills allt smör är smält. Tillsätt mjöl och rör till en smet. Låt stå kvar på värmen och rör ordentligt någon minut. Ställ åt sidan för att svalna lite.
4. Vispa ihop äggen i en skål och häll ner lite åt gången i smeten. Häll tills du har en smidig och glansig smet.
5. Lägg smeten i en spritspåse med stjärntyll och spritsa ut 8 eclairs som är ca 10 cm långa och 2 cm tjocka på en plåt med bakplåts-papper.
6. Grädda i ugnen 30-33 min. Öppna inte ugnen under tiden. Ta ut, låt svalna helt och gör under tiden pistagekrämen.
7. **PISTAGEKRÄM** Vispa mascarpone, grädde och florsocker tjockt och fluffigt i en skål. Vänd försiktigt ner den köpta pistagekrämen och rör så lite som möjligt. Lägg i en spritspåse med liten tyll.
8. **MONTERING** Vispa upp choklad-pannacottan till en fluffig kräm och lägg i en spritspåse med kronblads-tyll eller klipp spritspåsen som tyllen.
9. Gör ett litet hål i eclairen och spritsa i pistagekräm. Spritsa ett vågigt mönster på toppen av eclairen med pannacottan och dekorera med pistagenötter. Förvara i kylan, ät gärna samma dag.

Éclair betyder blix på franska. Vissa menar att namnet kommer från att bakverket är så lätt och luftigt, andra för att man äter upp den "blixtnabbt". Vi tycker båda stämmer!

SGRAPPINO

En italiensk citron-sorbetdrink. Molto bene som en bubblande lätt efterrätt efter en mättande middag.

INGREDIENSER

CITRONSORBET

2 ½ dl Dansukker
Svenskt Strösocker
½ dl Dansukker
Glykossirap
1 ½ dl vatten
rivet skal från 2 citroner
3 dl färskpressad
citronfruktssaft,
(ca 5 stycken)
1 äggvita

TILL DRINKEN

mousserande vin,
alkoholfritt går lika bra

8 GLAS | 40 MINUTER + 5 TIMMAR I FRYS



GÖR SÅ HÄR

1. Koka upp socker, glykossirap, vatten och rivet skal från en citron i en kastrull. Låt sjuda i ca 5 min. Sila bort skalet och kyl ner sockerlagen.
2. Pressa ut saften från citronerna och häll ner i sockerlagen. Vispa äggvita till ett fast skum och vänd ner i sockerlagen.
3. Kör blandningen i glassmaskin eller ställ i frysen i minst 5 timmar, rör om då och då. Skopa upp sorbeten i 8 glas och häll över mousserande vin, servera direkt.

AFFOGATO

8 GLAS | 40 MIN + 5 TIMMAR I FRYS



*Kaffe och efterrätt i ett!
En gräddig kolaglass
möter en liten kaxig
espresso. Vi lovar att
kärlek uppstår!*

INGREDIENSER

KOLAGRÄDDGLASS

4 äggulor
½ dl Dansukker Ljust
Muscovadorörsocker
½ dl Dansukker
Svensk Ljus Sirap
3 ½ dl vispgrädde
1 dl Dansukker
Glykossirap

TILL KAFFET

6-8 dl espresso,
eller starkt bryggkaffe

GÖR SÅ HÄR:

1. Vispa samman äggulor, socker och sirap. Koka upp grädde och glykossirap. Vispa ner äggsmeten i den varma gräddblandningen. Sila genom en finmaskig sil.
2. Låt smeten svalna innan den körs i glassmaskin eller ställs in i frysen. Gör du glassen utan glassmaskin, frys in i minst 5 timmar och rör om då och då.
3. Lägg en kula var i 8 glas. Häll över kaffe och servera direkt.

VANILJBAVAROIS

MED BJÖRNBÄRSKOMPOTT

6 PORTIONER | CA 2 TIMMAR

INGREDIENSER

BJÖRNBÄRSKOMPOTT

250 g björnbär (ca 90 g saft)
1 ½ dl Dansukker
Syltsocker

BAVAROIS

50 g vit choklad
1 gelatinblad
1 dl vispgrädd
½ dl grekisk yoghurt
1 dl mjölk
1 tsk Dansukker
Vaniljsocker
1 äggula
2 msk Dansukker Svenskt
Strösocker

BJÖRNBÄRSSÅS

100 g björnbär
3 msk Dansukker
Gelésocker Multi

MARÄNGER

3 äggvitor
2 dl Dansukker Svenskt
Strösocker
2 droppar ättika
bärpulver, valfri sort

GARNERING

björnbär

GÖR SÅ HÄR:

- BJÖRNBÄRSKOMPOTT** Lägg björnbär och syltsocker i en kastrull och koka i några min. Sila bort kärnorna genom en finmaskig sil. Häll upp i 6 silikonformar och ställ i frysen 1 timme.
- BAVAROIS** Finhacka choklad och lägg i en bunke. Lägg gelatinblad i vatten i 10 min. Vispa grädd lätt, vänd ner yoghurten och ställ åt sidan.
- Koka upp mjölk och vaniljsocker, ställ åt sidan. Vispa samman äggula med socker. Häll över den varma mjölken medan du vispar. Häll tillbaka allt i kastrullen och sjud under omrörning tills det tjocknar, ca 80°C.
- Ta kastrullen från värmen och rör ner gelatinet. Häll den varma krämen över chokladen och rör till en jämn smet. Låt smeten svalna till ca 37°C och vänd sedan ner den vispade grädden. Häll krämen över den frusna björnbärskompotten och frys ca 2 timmar.
- BJÖRNBÄRSSÅS** Tina björnbär och sila bort kärnorna genom en finmaskig sil. Koka upp björnbärssaften med gelésocker i 30 sekunder. Häll över i en spritspåse eller flaska med litet munstycke och ställ i kylan.
- MARÄNG** Sätt ugnen på 125°C. Vispa äggvitor, 1 dl socker och ättika till ett fast skum. Vispa ner resten av sockret i marängen. För platta maränger bred ut smeten på ett bakplåtspapper, för minimaränger fyll en spritspåse med valfri tyll och spritsa små toppar. Grädda ca 1 timme, låt stå och torka i ugnen. Pudra på bärpulver.
- MONTERING** Lägg upp desserten på 6 tallrikar. Spritsa björnbärssås i en ring på tallriken. Ta ut bavaroisen och lägg med kompotten uppåt i mitten av tallriken. Dekorera med färska björnbär och maräng.

*Den perfekta festdesserten eftersom
du kan förbereda allt och bara
montera när slutet närmar sig! Skål!*



VÄLJ BLÅ-GULT I JUL!

Den godaste julen bakar du själv ur både smak- och mys-synpunkt! När du gör det hoppas vi att du väljer Dansukkers svenska strösocker och sirapar - de enda som är odlade och tillverkade i Sverige. Krydda även gärna med vårt mustiga farinsocker, låt det snöa med vårt florsocker och gör kolan lenare med vår glykossirap.

Varför det är viktigt att välja svenskt, samt mer god och julig inspiration, hittar du på dansukker.se!

