



Smak av sommars

**Baka med
säsongens
bär!**





Ta tillvara på sommarens bär!
Här hittar du inspirerande recept
för sommarens godaste stunder.



DUTCH BABY PANCAKE MED BLÅBÄR

2-4 PORTIONER / 45 MIN

3 ägg
1½ dl mjölk (3%)
1¼ dl vetemjöl
½ tsk salt
1½ msk Dansukker
Brun Farin Strö
1 tsk Dansukker Vaniljsocker
2 msk smör
Dansukker Svensk Ljus Sirap
ca 2 dl Blåbärssylt med citron
(se recept, nästa uppslag)

GÖR SÅ HÄR

1. Lägg ägg, mjölk, mjöl, salt, brun farin strö och vaniljsocker i en bunke och mixa till en slät smet

med stavmixer. Låt gärna smeten vila 30 minuter i kylan.

2. Sätt ugnen på 225°C. Ställ in en stekpanna, gärna gjutjärnspanna, ca 24 cm i diameter så den blir varm.

3. Ta ut stekpannan och lägg i smöret och rör runt. Häll i smeten och grädda i mitten av ugnen ca 20 minuter. Toppa med sylten och ringla över sirap, servera direkt. Gärna med yoghurt.





MARÄNGPAJ MED RÖDVINBÄRSURD

10 SMÅ PAJER / ÖVER 60 MIN

200 g kallt smör i tärningar
1 dl Dansukker Rörsocker Strö
5 dl vetemjöl
1 krm salt
1 ägg
1 sats rödvinbärsurd
(se recept, nästa uppslag)
Italiensk maräng
4 äggvitor
2 ½ dl Dansukker
Svenskt Strösocker
¾ dl vatten

GÖR SÅ HÄR

1. *Mördeg*: Nyp ihop smör, rörsocker, mjöl och salt till en smulig deg.
2. Tillsätt ägget och knåda snabbt ihop till en deg. Tillsätt ev några msk kallt vatten. Slå in i plastfolie och lägg i kylan 30 minuter.
3. Kavla ut degen till en 2–3 mm tjock platta och stansa ut 10 små

rundlar, ca 10 cm i diameter. Tryck ut i tartlettformar, ca 8 cm i diameter. Nagga med en gaffel och ställ i frysen 30 minuter.

4. Sätt ugnen på 225°C. Grädda tarteletterna 8–10 minuter tills de är gyllene. Låt svalna.

5. Gör rödvinbärsurden och fyll i skalen, ställ i kylan minst 4 timmar.

6. Italiensk maräng: Vispa äggvitor på låg hastighet i en maskin eller med elvisp till ett vitt skum.

7. Blanda socker och vatten i en kastrull och koka till 121°C. Öka hastigheten på äggvispningen och tillsätt den varma sockerlagen i en tunn stråle och vispa tills marängen svalnar.

8. Spritsa eller bred ut marängen på pajerna och bränn av med en gasolbrännare. Förvara i kylan till servering.

Kom ihåg för längre
hållbarhet!
Rengör syltburkar innan
användning genom att
diska dem noggrant
och därefter sterilisera
dem i ugnen på 100°C
i 30 minuter. Alternativt
lägga i kokande vatten.



HALLONSYLT MED VANILJ 2 BURKAR / 15 MIN

1 kg hallon
1 vaniljstång
500 g Dansukker Syltsocker

GÖR SÅ HÄR

1. Rensa och skölj bären. Dela vaniljstången långsmed och skrapa ur fröna. Lägg bär och syltsocker i en kastrull och låt koka upp, rör då och då. Låt koka 2 minuter, skumma väl. Häll upp i väl rengjorda glasburkar. Förslut direkt och förvara svalt.

BLÅBÄRSSYLT MED CITRON 2 BURKAR / 15 MIN

1 kg blåbär
1 citron
500 g Dansukker Syltsocker

GÖR SÅ HÄR

1. Rensa och skölj bären. Skär 2 remsor av skalet från citronen med en skalare. Lägg bär, syltsocker och citron ev juice i en kastrull och låt koka upp, rör då och då. Låt koka 7–10 minuter, skumma väl. Häll upp i väl rengjorda glasburkar. Förslut direkt och förvara svalt.



Syltsocker hjälper dig att göra hemgjord sylt på bara några minuter – snabbt, enkelt och bekvämt!



RÖDVINBÄRSKURD

1 BURK / 30 MIN

250 g röda vinbär
4 dl Dansukker Syltsocker
3 ägg
150 g smör

GÖR SÅ HÄR

1. Mixa de röda vinbären till en slät puré med en stavmixer. Passera genom en finmaskig sil.
2. Blanda rödvinbärspurén, syltsocker, äggulor och ägg i en kastrull. Sjud på medelvärme under omrörning tills den tjocknar ca 5 minuter. Ta från värmen och rör ner smöret, lite i taget. Sila genom

en finmaskig sil. Häll upp i väl rengjord burk och ställ 4 timmar i kylan.

JORDGUBBSSYL

2 BURKAR / 15 MIN

1 kg jordgubbar
500 g Dansukker Syltsocker

GÖR SÅ HÄR

1. Rensa och skölj bären. Skär i mindre bitar. Lägg bär och syltsocker i en kastrull och låt koka upp, rör då och då. Låt koka 2 minuter, skumma väl. Häll upp i väl rengjorda glasburkar. Förslut direkt och förvara svalt.



Recept på lemon-
posset med
Gelésocker Multi



Recept på kola
cookies med
jordgubbssylt





BRYNT SMÖRGLASS MED HALLONRIPPEL 6-8 PORTIONER / ÖVER 60 MIN

100 g smör
½ dl Dansukker Glykossirap
2 dl kondenserad mjölk
5 dl vispgrädde

Hallonrippel

125 g hallon
½ dl Dansukker Syltsocker
2 msk Dansukker Glykossirap
1 msk färskpressad citronjuice

Kolacrunch

50 g smör
½ dl Dansukker Mörkt
Muscovadorörsocker
1 msk Dansukker
Svensk Ljus Sirap
1 dl vetemjöl
1 krm salt



GÖR SÅ HÄR

- Hallonrippel:* Koka upp hallon, syltsocker och glykossirap. Sila genom en finmaskig sil och rör ner citronjuicen, låt svalna.
- Kolacrunch:* Sätt ugnen på 200 °C. Nyp ihop alla ingredienser till en smulig deg och sprid ut på en bakpappersklädd plåt. Grädda i mitten av ugnen ca 12–15 minuter. Låt svalna.
- Brynt smörglass:* Bryn smöret i en kastrull. Häll i en bunke och blanda ner sirap och kondenserad mjölk, låt svalna lite. Vispa grädden fluffig, men inte för hårt och vänd ner i bunken.
- Häll i en form som rymmer ca 1 liter. Ringla över hallonrippel och ställ i frysen minst 8 timmar.
- Lägg upp och toppa med kolacrunch.



Låt sommarens bär ta form i sylt, bakverk och desserter – för sommarens godaste stunder.

Information, inspiration och recept för sommarens alla godsaker hittar du på dansukker.se



Recept på Eton
mess cake hittar
du här