

Njut!

25

soliga recept!



**Sommaren
doftar hembakat!**



Bakverkens högtid är nu!

Låt bakverkens högtid fyllas av nära, kära, dignande kakfat och soliga bär. Ta vara på trädgårdens rikedom, spar sommaren på burk, flaska eller baka in den i en härlig tårta. Det finns inget som är så härligt och kärleksfyllt som hembakat.

Här är recepten för sommarens godaste stunder! Njut!

Såklart kan du
ta vilken sylt du vill.
Recept hittar du på
dansukker.se!

Enkel jordgubbstårta

Få moment, enkel att lyckas med och god att variera!
Mandelmassan tillför härlig saftighet.

ca 12 bitar • 1 tim 30 min

Rabarber- och jordgubbssylt

150 g rabarber
50 g jordgubbar
100 g Dansukker Syltsocker

Mazarinbotten

mandelspån
300 g mandelmassa
150 g smör, rumstempererat
1 dl Dansukker
Svenskt Strösocker
1 dl Dansukker Ljust
Muscovadorörsocker
3 ägg
1 ½ dl vetemjöl
1 dl mandelmjöl
1 tsk bakpulver
skalet från 1 citron,
gärna obesprutad

Garnering

färska jordgubbar & hallon
rostade mandelspån
citronmeliss

1. Börja med sylten. Skölj och hacka rabarber och jordgubbar till mindre bitar. Lägg i en kastrull med syltsocker och koka i 4-5 min. Låt stelna i kylan.
2. Sätt ugnen på 175°C, över- och undervärme och lägg bakplåtspapper i botten av en springform, ca 23 cm i diameter. Smöra sidorna och strö mandelspån längs med kanterna.
3. Riv mandelmassa grovt och vispa snabbt ihop med smör, strösocker och muscovadorörsocker i en bunke. Tillsätt 1 ägg i taget under fortsatt vispning.
4. Blanda vetemjöl, mandelmjöl och bakpulver i en bunke och vänd ner till en jämn smet. Skölj en citron och riv ner skalet i smeten. Rör om.
5. Bred ut smeten i ett jämnt lager i springformen. Grädda i mitten av ugnen i ca 35 min. Den ska inte vara kladdig men mjuk när du trycker på toppen av kakan.
6. Låt botten svalna och ta sedan ut den från formen och låt svalna helt på galler.
7. Vispa gräddan och skölj bären. Dela jordgubbarna i halvor. Bred ett lager rabarber- och jordgubbssylt på kakan och sedan ett lager vispgräddan. Garnera med bär, rostade mandelspån och citronmeliss.



Key lime pie med hallonswirl

Klassisk favoritpaj som får ett lyft av hallonswirlen.

ca 10 bitar • ca 1 tim

Hallonswirl

200 g hallon (ca 100 g saft)

½ dl Dansukker

Gelésocker Multi

Botten

100 g smör

150 g digestivekex

Fyllning

skalet från 1 lime,
gärna obesprutad

5 äggulor

1 burk södad kondenserad
mjölk (å 400 g)

2 msk Dansukker
Svensk Ljus Sirap

1 dl pressad limejuice,
ca 3-4 stora lime

1. Börja med hallonswirlen. Pressa hallon genom en finmaskig sil och lägg saften och gelésocker i en kastrull. Koka i 30 sekunder. Häll över till en skål och låt svalna helt i kylan.
2. Sätt ugnen på 175°C, över- och undervärme och gör pajskalet.
3. Smält smör och mixa kexen. Blanda ihop och tryck ut smulorna i en form med löstagbar kant, ca 20 cm i diameter. Använd ett dricksglas för att trycka ut kexblandningen jämnt i formen för snygga kanter.
4. Grädda i nedre delen av ugnen ca 10 min. Gör fyllningen under tiden. Skölj och skrubba en lime i ljummet vatten och riv ner skalet i en bunke. Tillsätt äggulor, kondenserad mjölk, sirap och pressad limejuice.
5. Häll smeten i formen och häll bestämt hallonswirllet fläckvis ovanpå fyllningen. Dra ett trägrillspett i fyllningen och ringla runt kakan så att det bildas ett fint mönster.
6. Sänk temperaturen till 150°C och grädda i nedre delen av ugnen i ca 15 min.
7. Låt svalna och ställ sedan i kylan minst 3 timmar. Garnera med vispad grädde och limezest.

Garnering

grädde

limezest



Björnbärsmuffins med smultopping

Härligt bäriga och saftiga med krispigt smul på toppen.

12-14 st • ca 50 min

Muffins

100 g smör
2 dl mjölk
2 ägg
1 ½ dl Dansukker
Svenskt Strösocker
1 tsk Dansukker
Vaniljsocker
4 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
1 krm salt

Smultopping

75 g smör, rumstempererat
1 ¾ dl havregryn
1 dl Dansukker
Farinsocker
2 msk Dansukker
Svensk Ljus Sirap
1 dl mjöl
1 nypa salt
Övrigt
200 g björnbär

1. Sätt ugnen på 225°C, under- och övervärme.
2. Smält smör i en kastrull och rör ner mjölk. Ställ åt sidan. Vispa ägg, socker och vaniljsocker pösigt.
3. Blanda ner smörblandningen i äggvispet och rör om. Blanda vetemjöl, bakpulver och salt i en separat bunke och vänd ner i smeten. Ställ åt sidan.
4. Arbeta samman alla ingredienser till smultoppingen med händerna.
5. Skölj och rensa björnbär. Placera ut 12-14 muffinsformar på en plåt och fyll upp formarna till 2/3. Strö på björnbär och sedan smultopping.
6. Grädda i mitten av ugnen i ca 15 min. Känn med en sticka, de ska inte vara kladdiga.



KANELKAKOR

PISTAGEKAKOR

FINSKA PINNAR

WIENERSTÄNGER

BRYSSELKEX

CHOKLADBRYSSELKEX

UPPÅKRKAKOR

Tips!

Uppåkrakakor kan också innehålla sylt. Koka valfri sylt och lägg en klick på kanten av kakan och vik den sedan på mitten.

Basrecept småkakor

Småkakor är ett måste på sommarens fikabord.

Variera basreceptet precis som du vill. Kanske gör du en sort, kanske gör du sju. Oavsett vilket så blir resultatet ljuvligt!

45-50 st • 75 min

1. Sätt ugnen på 175°C. Arbeta samman ingredienserna till en deg, plasta och lägg i kylan ca 30 min. Forma sedan degen till de småkakor som önskas.
2. Grädda mitt i ugnen i 12-15 min beroende på form och storlek. Låt kakorna svalna på galler. Förvara torrt.

4 ½ dl vetemjöl

1 dl Dansukker Florsocker

200 g smör, rumstempererat

Finska pinnar

Rulla ut degen till fingertjocka längder som skärs i 5 cm långa bitar och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Pensla med äggvita och strö på pärlsocker och hackad mandel.

Kanelkakor

Blanda ½ dl strösocker med 1 ½ tsk malen kanel. Rulla till 4 längder, ca 4 cm tjocka. Pensla med äggvita och rulla i kanelsockret. Dela till ca 1 cm tjocka kakor och lägg på en plåt med bakplåtspapper.

Brysselkex

Blanda strösocker med valfri karamellfärg. Rulla ut 4 längder, ca 4 cm tjocka. Pensla med äggvita och rulla i det färgsatta strösockret. Dela till ca 1 cm tjocka kakor och lägg på en plåt med bakplåtspapper.

Tips!

Vill du att sockret till dina brysselkex ska vara helt klumpfritt kan du torka det i ugnen i 100 grader, ca 5 min. Låt det svalna och rulla sedan degen i sockret.

Pistagekakor

Kavla ut degen, ca 2 mm tjock. Stansa ut kakor med runda eller blommiga formar och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Pensla med äggvita och strö på finhackade pistagenötter.

Uppåkrakakor

Kavla ut degen, ca 2 mm tjock. Stansa ut runda kakor och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Vik kakan på mitten och pensla med äggvita. Finhacka mandel och pistagenötter och blanda med pärlsocker. Strö på toppen av kakorna.

Chokladbrysselkex

Tillsätt 4 msk kakao i mördegen. Rulla degen till 4 längder, ca 4 cm tjocka. Pensla med äggvita och rulla i pärlsocker. Dela till ca 1 cm tjocka kakor och lägg på en plåt med bakplåtspapper.

Wienerstänger

Koka valfri sylt, recept finns på dansukker.se. Rulla degen till stänger, platta ut och gör en grop i mitten. Lägg sylten längs med gropen och grädda i ugnen. Ta ut och skär till snittar. Låt svalna. Gör glasyr på florsocker och lite vatten, blanda till rätt konsistens. Ringla över kakorna.

Vaniljrutor med vinbär

En riktig kalaskaka! Enkel att göra, räcker till många och perfekt att göra i förväg.

30 bitar • ca 1 tim

Smuldeg

250 g smör, rumstempererat

5 dl vetemjöl

2 dl Dansukker Svenskt Strösocker

2 tsk bakpulver

Fyllning

2 dl kesella

2 dl crème fraîche

2 ägg

2 dl Dansukker Florsocker

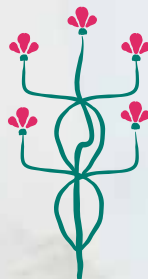
1 tsk Dansukker Vaniljsocker

200 g vinbär

Superbra kaka att förbereda!

Den blir bara saftigare om den får vila ett dygn.

1. Sätt ugnen på 200°C, över- och undervärme.
2. Lägg bakplåtspapper i en avlång form, ca 20×32 cm. Arbeta samman ingredienserna till smuldegen i en matberedare eller för hand. Tryck ut hälften av degen i botten på formen.
3. Gör fyllningen. Blanda kesella, crème fraîche, ägg, florsocker och vaniljsocker i en bunke till en jämn smet. Häll smeten över botten.
4. Skölj och rensa vinbär och fördela dessa jämnt på toppen av fyllningen. Smula över resten av smuldegen.
5. Grädda i mitten av ugnen i ca 30-35 min, tills den får en gyllenbrun färg. Låt kakan svalna helt i kylskåpet. Den är godast efter ett dygn.





Smakar lika
bra med
andra bär.



Toscamazarin med blåbär

Hackade mandlar istället för spån ger extra crunch och blåbären en sötsyrlig saftighet. Servera gärna med vaniljsås!

18-20 st • 75 min

Mazarin

300 g mandelmassa
2 ½ dl Dansukker Svenskt Strösocker
200 g smör, rumstempererat
4 ägg
2 dl vetemjöl
¼ tsk salt
200 g blåbär

Toscasmet

75 g smör
½ dl Dansukker Ljust
Muscovadorörsocker
½ dl Dansukker Svensk Ljus Sirap
1 ½ msk vetemjöl
1 ½ msk vispgrädd
200 g mandel, hackad

1. Sätt ugnen på 175°C, över- och undervärme.
2. Riv mandelmassa grovt och lägg i en bunke. Tillsätt resten av ingredienserna förutom blåbär och vispa snabbt ihop till en jämn och tjock smet.
3. Smöra 18-20 mazarinformar och fyll upp till 2/3 med smet. Fördela blåbär jämnt i formarna och grädda mazarinerna i mitten av ugnen i ca 20 min.
4. Gör under tiden toscasmeten. Blanda ner alla ingredienser förutom mandel i en kastrull. Smält ihop och låt koka under omrörning i ca 5 min, tills smeten tjocknat. Ta bort kastrullen från värmen.
5. Hacka mandel och rör ner i toscasmeten. Bred ut toscasmet på varje mazarin och grädda i ytterligare ca 15 min.
6. Låt mazarinerna svalna och stjälp upp dem. Servera med vaniljsås.



Plommongalette med mandelspån

Rustik galette fylld med saftig mandelmassa, soliga plommon, smör och kardemumma. Oh la la, vad gott!

ca 8 bitar • 1 tim 30 min

Galette

100 g smör, rumstempererat

1 ägg

2 ½ dl vetemjöl

½ dl Dansukker Ljust

Muscovadorörsocker

¼ tsk salt

Fyllning

75 g mandelmassa

25 g smör

¼ nystött kardemumma

3 stora plommon

Garnering

mandelspån

Dansukker Florsocker

1. Arbeta snabbt ihop alla ingredienser till galetten i en matberedare eller förhand. Låt vila i kylan ca 30 min.
2. Gör under tiden fyllningen. Riv mandelmassa och vispa tillsammans med smör och kardemumma, ställ åt sidan. Skölj, halvera och kärna ur plommon. Skär dem i klyftor.
3. Sätt ugnen på 175°C, över- och undervärme.
4. Kavla ut degen till en cirkel på ett mjölat bakplåts-papper, ca 30 cm i diameter. Bred på fyllningen i mitten av cirkeln och lägg plommonklyftorna i ett fint mönster på fyllningen. Vik in kanterna, pensla med vatten och strö på mandelspån.
5. Grädda mitt i ugnen ca 30-35 min, tills galetten är gyllene. Låt svalna och dofta över florsocker innan servering. Servera gärna med vaniljglass.



Tips!

Ljust muscovadorörsocker i galetten ger en djupare smakton!

Här hittar du recept på blåbärssylt



Butterkaka med blåbär

Självklart kan du använda vilken sylt du vill, men vanilj och blåbär matchar varandra perfekt!

ca 12 bitar • ca 2 tim

Blåbärssylt

Se recept i QR-kod

Vaniljkräm

½ vaniljstång

2 ½ dl mjölk

4 äggulor

½ dl Dansukker

Svenskt Strösocker

2 msk majsstärkelse

25 g rumstempererat smör

Vetedeg

25 g jäst

2 dl mjölk

½ dl Dansukker Svensk Vit Sirap

1 tsk kardemummakärnor,
stötta

75 g smör, rumstempererat

1 ägg

7-8 dl vetemjöl

¼ tsk salt

Kanelfyllning

50 g smör, rumstempererat

4 msk Dansukker

Farinsocker

2 tsk kanel, malen

½ msk majsstärkelse

Pensling

ägg + salt + vatten

1. Börja med att göra blåbärssylt enligt recept i QR-kod.
2. Gör sedan vaniljkrämen. Skrapa ur en vaniljstång och koka upp med mjölk.
3. Ta upp vaniljstången. Vispa äggula, socker och majsstärkelse poröst. Håll vaniljmjölk över äggsmeten under uppvispning.
4. Håll tillbaka i kastrullen och koka upp under konstant vispning. Lyft bort från plattan när krämen tjocknat och tillsätt smöret lite i taget under vispning. Sila vaniljkrämen genom en finmaskig sil. Lägg vaniljkrämen i en spritspåse och förvara i kylan.
5. Gör vetedegen. Smula jäst i en degbunke och tillsätt mjölk. Rör tills jästen löst sig.
6. Tillsätt sirap, kardemumma, smör, ägg och ⅔ av mjölet. Arbeta degen blank och smidig. Tillsätt salt och ytterligare mjöl och arbeta degen tills den släpper från bunkens kanter. Låt jäsa under bakduk ca 20 min.
7. Gör under tiden kanelfyllningen. Vispa ihop smör, farinsocker, kanel och majsstärkelse.
8. Tag upp degen på mjölat bakkbord och knåda den smidig. Kavla ut till en rektangulär platta, ca 30×45 cm, och bred på kanelfyllningen. Rulla samman och skär i ca 4 cm bitar. Ställ bullarna glest i en springform på ca 22 cm i diameter med bakplåtspapper. Låt jäsa under bakduk i ca 1 timme, till dubbel storlek.
9. Sätt ugnen på 200°C, över- och undervärme. Pensla med uppvispat ägg och spritsa vaniljkräm i mitten av varje bulle. Klicka ut en sked blåbärssylt vid vaniljkrämen.
10. Grädda kakan i nedre delen av ugnen, i ca 25-30 min. Låt kakan svalna och lossa sedan försiktigt kanten innan kakan kallnat helt. Låt svalna på galler.



Vaniljglass

Börja med vår goda vaniljglass och variera hur du vill med våra toppingtips:

4 port • 30 min + 5 tim i frysen

4 äggulor

1/2-1 dl Dansukker Svenskt Strösocker

1 tsk Dansukker Vaniljsocker

2 dl mjölk

1 1/2 dl vispgrädde

1 dl Dansukker Glykossirap

1. Vispa samman äggulor, socker och vaniljsocker. Koka upp mjölk, grädde och glykossirap. Vispa ner äggsmeten i den varma mjölkblandningen. Sila genom finmaskig sil.
2. Låt smeten svalna. Kör sedan blandningen i glassmaskin eller ställ in i frysen i minst 5 timmar och rör om då och då.

Bärripple

Ett smakkoncentrat av sommaren.

Bara att ringla över glassen.

4 port • 20 min + 2 tim i kylan

200 g valfria bär (ca 100 g saft)

4 msk Dansukker Svensk Ljus Sirap

1. Mixa bär och sila bort kärnorna om det finns några. Häll bärsaft och sirap i en kastrull och koka ca 4 min.
2. Häll upp på varm väl rengjord glasburk och låt svalna i kylan. Ringla bärripple över glassen.

Prinsessglass

Glass som smakar årets mest klassiska och trendiga tårta, kan det bli bättre?

4 port • 30 min + 2 tim i kylan

Bärripple med bara hallon enligt recept ovan

Övrigt

ca 60 g grön marsipan, fryst

1. Gör bärripple med bara hallon enligt recept ovan. Ringla hallonripple över vaniljglassen och toppa med riven marsipan.



Lemoncurd & maräng

Syrligt och krispigt på samma gång.

4 port • 30 min + 2 tim i frysen

½ dl färskpressad citronsaft

1 äggula

1 ¼ dl Dansukker Syltsocker

50 g smör

Övrigt

små marängar

1. Blanda citronsaft, äggula och syltsocker i en kastrull och låt koka försiktigt några min. Vispa hela tiden, låt curden tjockna och ta sedan av kastrullen från värmen.
2. Tillsätt smöret i små klickar under fortsatt vispning. Sila curden och håll upp den i en varm, väl rengjord burk. Låt svalna i kylan.
3. Ringla lemoncurd över vaniljglassen och toppa med maräng.



PRINSESSGLASS

VANILJGLASS MED BÄR-RIPPLE



Tips!

Glassen får mindre iskrystaller och blir len i konsistensen med Glykossirap!

FRÅN BUSKE TILL BURK!

PÅ BARA FEM MINUTER

*En del Syltsocker,
två delar rensade bär
och fem minuter på
spisen är allt du behöver
för att göra egen sylt.
Så enkelt, så gott!*



Rabarbermarmelad med punsch

Den syrliga rabarbern får en fin smakskjuts av punschens sötma.

1 burk • 25 min

500 g rabarber
2 msk vatten
250 g Dansukker Syltsocker
2-3 msk punsch

1. Skölj och hacka rabarber till mindre bitar. Koka upp i en kastrull med vatten. Tillsätt syltsocker och koka i 4-5 minuter. Tillsätt punsch.
2. Skumma väl. Häll upp marmeladen på en varm, väl rengjord burk. Förslut. Förvara svalt.



Björnbärsmarmelad med vanilj

Vanilj och björnbär trivs i varandras sällskap. Väckigt gott, väldigt enkelt!

1 burk • 25 min

500 g björnbär

250 g Dansukker Syltsocker

1 ½ tsk Dansukker Vaniljsocker

1. Rensa och skölj björnbären. Lägg bär, syltsocker och vaniljsocker i en kastrull. Låt koka i 5-6 min.
2. Skumma. Häll upp marmeladen på en varm och väl rengjord burk. Förslut. Förvara svalt.

Sommarsylt

Bara att ta de bär du har! Klart att njuta på 5 minuter!

2 burkar • 25 min

300 g jordgubbar

200 g blåbär

200 g hallon

350 g Dansukker Syltsocker

1. Rensa och skölj bären och lägg i en kastrull tillsammans med syltsocker.
2. Låt koka i ca 5 minuter. Skumma av. Häll upp sylten på varma och väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt.



Flädersangria

Friskt, sött, fruktigt och festligt!

ca 1,5 liter • ca 30 min

2 dl fläderblomssaft, koncentrerad
4 dl bubbelvatten
2 msk Dansukker Svensk Vit Sirap
1 flaska vitt vin, alkoholfritt går lika bra
1 citron
1 nektarin
1 plommon
färska jordgubbar
och hallon
isbitar
1 flaska mousserande
vitt vin, alkoholfritt
går lika bra
2 nypor mynta

1. Blanda fläderblomssaft, bubbelvatten, sirap och vitt vin i en stor karaff. Rör om ordentligt.
2. Skölj frukter och bär noggrant. Skiva citron, dela nektarin och plommon i klyftor och lägg i karaffen.
3. Tillsätt bär och is. Toppa med mousserande vin och mynta precis innan servering.



Fläderblomssaft

Svensk sommar på flaska!

2 ½ liter • 15 min + 3 dygn i kylskåp

40 fläderblomsklasar

3 citroner

2 liter kokande vatten

1 ½ kg Dansukker

Svenskt Strösocker

50 g citronsyra

*Smart
genväg!*

Använd vit sirap
istället för socker-
lag när du gör
drinkar.



1. Skölj blomklasarna. Lägg blommorna i en stor skål. Skölj citroner noga och skiva dem tunt. Lägg citronskivorna på blommorna.
2. Koka upp vatten, tillsatt socker och rör tills det löst sig. Rör i citronsyra. Citronsyran ger lite längre hållbarhet, men om du inte vill använda citronsyra – frys in den färdiga saften.
3. Häll den heta vätskan över blommor och citronskivor. Täck över skålen och låt stå kallt i 3 dygn. Häll saften i en silduk och låt saften rinna av. Häll upp på väl rengjorda flaskor. Förvara i kylan eller frys saften för längre hållbarhet.

Fläderisglass

Härligt svalkande!

Fyll med vilka bär du vill.

8-10 glasspinnar • 15 min + 5 tim i frysen

1 dl fläderblomssaft, koncentrerad

4 dl vatten

2 msk Dansukker Glykossirap

färska bär

1. Blanda koncentrerad fläderblomssaft med vatten i en kastrull. Tillsätt glykossirap och koka upp.
2. Häll blandningen i 8-10 glassformar. Skölj bär och lägg i glassformarna. Låt stå i frysen minst 5 timmar.



Baka in sommaren med Dansukker!



Dansukker har alla sorters socker du behöver för att baka, sylta och safta i sommar. Vårt unika syltsocker gör det enkelt att ta vara på säsongens bär och frukter, och Glykos-sirap är äntligen tillbaka på alla butikshyllor och gör din glass lenare och krämigare.

Dansukkers produkter gör inte bara sommaren sötare, de gör även kakorna fluffigare, bullarna saftigare och smakerna fylligare. Titta efter Dansukker i den sockersöta hyllan i din butik och fyll på i skafferiet inför sommarens alla fikastunder. Hoppas vi ses på ett kakfat nära dig!

Recepten för sommaren och allt om sockrets härliga smakvärld finns på dansukker.se