

Dan
Sukker

LÅT DIG INSPIRERAS

11

**KLASSISKA
SOMMARRECEPT**

*med en nypa
nytänk.*



**NYSTALGISK
BAKSOMMAR!**



NYSTALGISK BAKNING, KLASSISK NJUTNING!

Här bjuder vi på älskade fikaklassiker som alla är toppade med en smula ljuvligt nytänk! Nostalgiskt, njutningsfullt och nytt på samma gång! Hoppas du bakar och bjuder på en härligt nystalgisk sommar!

GLASSBÅT I LÅNGPANNA

Skepp o'hoj! Här kommer en glassig favorit i storform, mer som en glasspräm – allt för att många ska kunna njuta samtidigt!

CA 10 BITAR | 1 TIMME + 4 TIMMAR | FRYS

INGREDIENSER

jordgubbssylt
(recept sid 19)

ca 8 st tjocka våfflor
(skanna QR-kod för
recept eller köp färdiga)

PARFAIT

6 äggulor

1 dl Dansukker Florsocker

1 tsk Dansukker
Vaniljsocker

½ dl Dansukker
Glykossirap

6 dl vispgrädde

GARNERING

mörk eller ljus choklad

GÖR SÅ HÄR:

1. Börja med att göra jordgubbssylt och våfflor enligt recept.
2. Gör sedan parfaiten. Vispa äggulor, florsocker, vaniljsocker och glykossirap poröst. Vispa grädde i en annan skål och blanda ner i smeten.
3. Täck botten av en form ca 20×30 cm med plastfolie, eller använd en form med löstagbara kanter. Täck botten med våfflor och häll över parfaiten. Gör vågor med en sked och ställ i frysen ca 1 tim.
4. Lägg jordgubbssylt i en spritspåse, eller använd två skedar och klicka ner sylt lite överallt i parfaiten. Ställ i frysen ytterligare ca 3 tim.
5. Smält chokladen i ett vattenbad och låt svalna lite. Lägg i en spritspåse eller ringla med en sked över parfaiten. Låt stå i frysen 30 min.
6. Ta ut glassbåten från frysen ca 10 min innan servering.

TILL RECEPTET!



HEMGJORDA
VÅFFLOR

RABARBERKAKOR

MED VIT CHOKLAD

Det bästa av två världar! Amerikanska cookies möter svensk rabarber. Somrigt, sött, syrligt och sanslöst gott.

CA 32 STYCKEN | 50 MINUTER

INGREDIENSER

250 g rabarber
225 g smör
2 dl Dansukker Svenskt
Brun Farin Strö
1 dl Dansukker
Svenskt Strösocker
2 ägg
3 ½ dl vetemjöl
4 dl havregryn
½ tsk bakpulver
½ tsk bikarbonat
1 tsk kardemumma, stött
½ tsk salt
75 g vit choklad

GÖR SÅ HÄR:

1. Sätt ugnen på 175°C.
2. Skölj och hacka rabarber i mindre bitar. Vispa smör och sockersorterna ljust och fluffigt. Tillsätt ett ägg i taget och fortsätt vispa.
3. Blanda vetemjöl, havregryn, bakpulver, bikarbonat, kardemumma och salt och vänd ner i smeten. Tillsätt rabarbern, $\frac{2}{3}$ av chokladen och rör ihop till en jämn deg.
4. Dela degen i två och rulla till längder. Dela i 16 bitar var på ca 30 g och rulla till kulor. Lägg kulorna med mellanrum på en plåt med bakplåts-papper. Platta till kulorna och strö på resten av chokladen. Grädda i 15-16 min.



TIPS!

*TÄRNA OCH FRYSS IN
RABARBER NÄR DET ÄR
SÄSONG. DÅ HAR DU NÄRA
TILL SOMMAR ÄRET OM.*

HALLON-MAZARIN

En lite somrigare mazarin med hallonsylt i fyllningen toppad med rosa glasyr. Baka, bjud och njut!

CA 20 STYCKEN | 2 TIMMAR

INGREDIENSER

hallonsylt (recept sid 19)

MÖRDEG

150 g smör, rumstempererat

1 ½ dl Dansukker Florsocker

3 dl vetemjöl

1 äggula

MANDELFYLLNING

5 ¼ dl mandelmjöl

1 ½ dl Dansukker Ljust

Muscovadorörsocker

110 g smör, rumstempererat

3 ägg

3-4 bittermandel

GLASYR

6 dl Dansukker Florsocker

ca 2-3 msk vatten

några droppar saft från hallonsylten

GÖR SÅ HÄR:

1. Börja med att göra hallonsylt enligt recept.
2. Förbered mördegen. Mixa snabbt ihop alla ingredienser i en matberedare eller för hand. Låt degen vila i kylen ca 30 min.
3. Sätt ugnen på 175°C och gör fyllningen. Blanda mandelmjöl, socker och smör. Tillsätt ett ägg i taget och rör till en jämn smet. Riv ner bittermandel.
4. Dela mördegen i 20 bitar på ca 20 g. Tryck ut bitarna i mazarin-formar av folie eller plåt och täck botten med ca 1 tsk sylt och ca 1 msk fyllning. Ställ formarna på en plåt.
5. Grädda i mitten av ugnen 17-20 min. Låt svalna. Vänd mazarinerna upp och ner på ett bakplåtspapper och ställ plåten över dem. Då blir mazarinerna släta.
6. Förbered glasyren. Rör ihop florsocker, vatten och lite saft från hallonsylten. Bred glasyren över mazarinerna när de är helt kalla.

*LJUST MUSCOVADORÖRSOCKER GER MAZARINEN
EN FYLLIGARE SMAK MED KOLAAKTIG TON.*



TIPS!

*GÖR DITT EGET
MANDELMJÖL: SKÅLLA
OCH SKALA MANDELN.
MIXA DEN FINT ELLER
MAL I NÖTKVARN.*

KOLLA IN VÅR
SYLTSKOLA HÄR!



SYLTGROTTSGLASS

Maxa med både kaksmulor och sylt i glassen! Gott + gott = helt galet gott!

6 PORTIONER | 1,5 TIMME + 5 TIMMAR I FRYS

INGREDIENSER

SYLTGROTTOR

- 200 g smör, rumstempererat
- 1 dl Dansukker Florsocker
- 1 tsk Dansukker Vaniljsocker
- 4 dl vetemjöl
- 1 tsk bakpulver
- 1 dl valfri sylt (recept på sid 19)

GLASS

- 4 äggulor
- ½ dl Dansukker Svenskt Strösocker
- 2 dl mjölk
- 1 ½ dl vispgrädde
- 1 dl Dansukker Glykossirap



GÖR SÅ HÄR:

1. Börja med att göra blåbärs-sylt enligt recept.
2. Förbered sedan syltgrottorna. Sätt ugnen på 200°C.
3. Vispa ihop smör, florsocker och vaniljsocker. Blanda vetemjöl och bakpulver i en annan skål och vänd ner i smörblandningen. Arbeta samman till en deg.
4. Forma till en rulle och skär i 20 bitar på 25 g. Rulla till kulor och lägg i små muffins-formar. Tryck en fördjupning i mitten med mjölat finger. Fyll gropen med sylt.
5. Grädda i nedre delen av ugnen i 14-16 min. Ta ut kakorna och låt svalna helt.
6. Gör glassen. Vispa samman äggulor och socker. Koka upp mjölk, grädde och glykossirap. Vispa ner äggsmeten i den varma mjölkblandningen. Sila genom finmaskig sil.
7. Låt smeten svalna innan den körs i glassmaskin eller stelnar i frysen. Ställ i frysen minst 5 tim och rör om då och då.
8. Vänd försiktigt ner ca 3 msk sylt och halvstora smulor från ca 6 syltgrottor när glassen är halvfrusen så att det blir ett fint mönster.
9. Toppa med syltgrottor vid servering.

THAT'S SWEET!

*Du vet väl att det finns olika socker för att t ex ge
sötma, smak och textur. Så se till att fylla upp ditt
sockerskaffereri till sommaren!*

**GÖR DITT EGET
SMAKSATTA
SOCKER** ↗



HALLONSOCKER

SVARTVINBÄRSOCKER

**VISST SER
SOLBULLARNA
GODA UT?**



*HÄR HITTAR
DU RECEPTET!*

*PSST...DET
ENDA SVENSKA
STRÖSOCKET
SOM FINNS!*

SVENSKT
STRÖSOCKET
Dan
Sukker
SVENSKT
STRÖSOCKET

socker
Produktion
Näringsvärd
Energi
Fett
vatteninnehåll
Kolhydrat
vatten socker
Protein
Salt
Förvaring
praktiska
Omvarde



EGEN SYLT PÅ 5 MIN

Syltsocker innehåller allt du behöver. Ta en del syltsocker och två delar bär eller frukt. Koka i ca 5 min. Klart att njuta!

MMM... MUSCOVADO- RÖR SOCKER!

Förutom sin härliga sötma ger Ljust Muscovadorörsocker en härlig ton av karamell.

GLASSIGT TIPS

Glykossirap är ovärderlig när du gör din sommarglass. Den sänker nämligen fryspunkten, vilket ger en lenare och krämigare glass.



KLADDE- MUMMAKAKA

MED BRYNT SMÖR & SVARTVINBÄRSFROSTING

8 BITAR | 1 TIMME + NÅGRA TIMMAR ATT STÅ TILL SIG

INGREDIENSER

KLADDKAKA

150 g brynt smör
1½ tsk kardemumma, stött
1½ dl Dansukker Farinsocker
1½ dl Dansukker
Svenskt Strösocker
3 ägg
2½ dl vetemjöl

SVARTVINBÄRSFROSTING

100 g mascarpone
1 dl vispgrädde
¾ dl Dansukker Florsocker
2-3 msk saft från svarta vinbär
(ca 1-2 dl bär)
2 tsk saft från citron

DEKORATION

svartvinbärsocker
(skanna QR-koden till höger)
citronmeliss
svarta vinbär

GÖR SÅ HÄR:

1. Sätt ugnen på 175°C.
2. Klä en springform, ca 19 cm i diameter med bakplåtspapper, i botten och på kanterna.
3. Bryn smöret i en kastrull och blanda ner kardemumma och sockersorterna. Tillsätt ett ägg i taget och vänd ner vetemjöl. Rör till en jämn smet.
4. Häll smeten i formen och grädda mitt i ugnen i ca 20-22 min, den ska vara kladdig i mitten. Låt svalna och ställ sedan i kylan för att stå till sig ytterligare några timmar.
5. Gör frostingen. Vispa ihop alla ingredienser förutom saften från svarta vinbär och citron.
6. Mixa svarta vinbär och pressa genom en finmaskig sil. Tillsätt svartvinbärssaften och citronen i frostingen och rör ihop. Spritsa toppar på kakan med en rund tyll.
7. Dekorera med svartvinbärsocker och citronmeliss eller färska svarta vinbär.

*GÖR DITT EGET
SVARTVINBÄRS-
SOCKER!*



*En riktigt god kladdkaka! Maffigt kardemummig och kladdig
med brynt smör och syrliga svarta vinbär.*

KOKOS-LOCO TOPPAR

KOKOSTOPPAR MED PISTAGENÖTTER

*Traditionella kokos-
toppar goes galet
goda med lättrostade
pistagenötter. Ljus
sirap ger topparna
mer smak.*

INGREDIENSER

- 50 g smör
- 1 ¼ dl Dansukker
Svenskt Strösocker
- 3 msk Dansukker
Svensk Ljus sirap
- 2 ägg
- 200 g kokosflingor
- 60 g lättrostade
pistagenötter



20 STYCKEN | 45 MINUTER

GÖR SÅ HÄR:

1. Sätt ugnen på 175°C.
2. Smält smör och låt det svalna. Rör ihop socker, sirap och ägg i en skål och tillsätt kokosflingor och smör. Hacka pistagenötter och blanda i.
3. Låt smeten svälla ca 10 min. Forma smeten till 20 toppar med händerna eller två skedar. Lägg kokostopparna på en plåt med bakplåtspapper. Grädda mitt i ugnen i 16-18 min.

SOMMARRIDDARE

*Det blir inte godare än så här att vara svinnsmart.
Stek gårdagens surdegsbröd, toppa med somriga
härligheter och njut!*



4 STYCKEN | 20 MINUTER

INGREDIENSER

STEKT BRÖD

50 g smör

4 skivor surdegsbröd

SOCKER-BLANDNING

1 dl Dansukker
Svenskt Brun
Farin Strö

1 tsk kanel, malen

TILLBEHÖR

250 g jordgubbar
mascarpone

Dansukker Svensk
Ljus Sirap

GÖR SÅ HÄR:

1. Smält smör i en stekpanna och lägg i brödet. Stek brödet gyllenbrunt på båda sidor. Blanda socker och kanel på en tallrik och doppa brödet i blandningen på båda sidor.
2. Toppa sommariddarna med färska skivade jordgubbar och njut. Eller lyxa till det med en klick mascarpone och ringlad ljus sirap!

NAPOLEONTÅRTA

En kejsrerlig klassiker i oklassiskt format, toppad med körsbärssylt.

6 BITAR | 1,5 TIMME

GÖR SÅ HÄR:

1. Vaniljkräm: Skrapa ur en vaniljstång och koka upp med mjölk. Ta upp vaniljstången.
2. Vispa äggula, socker och majsstärkelse poröst. Häll mjölken över äggsmeten under vispning.
3. Häll tillbaka i kastrullen och koka upp under konstant vispning. Lyft bort från plattan när krämen tjocknat och tillsätt smör lite i taget under vispning. Plasta skålen och ställ i kylen.
4. Gör äppelmos och körsbärssylt enligt recept.
5. Smördegsplattor: Sätt ugnen på 200°C. Dela smördegen till 3 ark och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Nagga med en gaffel och lägg en mindre plåt på arken som tyngd och grädda mitt i ugnen ca 10 min. Ta bort plåten och grädda ytterligare 5 min. Låt kallna helt.
6. Montering: Vispa grädde fast och blanda ner 2-3 dl av vaniljkrämen. Rör ihop florsocker och vatten till glasyren och ställ åt sidan.
7. Bred ett lager körsbärssylt på ett smördegsark och glasyr ovanpå, så att det marmoreras. Ställ i frysen för att stelna.
8. På nedersta arket, bred ett tunt lager äppelmos och sedan ett lager vaniljgrädde ovanpå och lägg på ett fat. Bred ett tjockt lager vaniljgrädde på det sista smördegsarket och lägg det arket ovanpå det med äppelmos och vaniljkräm.
9. Ta ut arket med glasyr från frysen och lägg på toppen av tårtan.

INGREDIENSER

VANILJKRÄM

- 1/2 vaniljstång
- 2 1/2 dl mjölk
- 4 äggulor
- 1/2 dl Dansukker Svenskt Strösocker
- 2 msk majsstärkelse
- 25 g smör, rumstempererat
- äppelmos (skanna QR-kod för recept)

MONTERING

- 1 förp färsk smördeg
- 3 dl vispgrädde

GLASYR

- 1 1/2 dl Dansukker Florsocker
- 3 tsk vatten
- 2 msk körsbärssylt (recept sid 19)

SERVERINGSTIPS:

Skär tårtan i 6 bitar och skölj kniven i varmt vatten mellan varje knivtag så går det lättare att skära.

GÖR EGET
ÄPPELMOSS



TILL RECEPTET!

GODAST
SAMMA
DAG!

RABARBERBUBBEL

Hemlagat bubbel med smak av svensk sommar. Lyx på riktigt!

2 FLASKOR | 30 MINUTER + 2 VECKOR

INGREDIENSER

1 kg rabarber
1 citron, gärna obesprutad
6 dl Dansukker Svenskt
Strösocker
3 l vatten
3 msk äppelcidervinäger

**VAR NOGGRANN MED
HYGIENEN NÄR DU GÖR
BUBBEL, SAFT OCH SYLT.**

GÖR SÅ HÄR:

1. Skölj och skär rabarbern i mindre bitar. Skölj och skiva citronen. Lägg i en stor skål.
2. Blanda socker, vatten och äppelcidervinäger i en skål och rör tills sockret löst sig. Häll blandningen över rabarbern och citronerna.
3. Låt stå inomhus i 3 dygn. Täck med handduk och lock. Rör om minst en gång per dag.
4. Sila och häll upp på varma, väl rengjorda glasflaskor. Förslut och låt stå i rums-temperatur 1-2 dygn, tills det börjar kolsyras. Ställ inte flaskorna för varmt för då kan de mögla. Förvara sedan i kyl minst en vecka.

SVARTVINBÄRSBLADSSAFT

Lika god och smart oavsett om det är ett bra bärår eller inte!

2 FLASKOR | 30 MINUTER + 3 DYGN

INGREDIENSER

1 kg Dansukker
Svenskt Strösocker
2 l vatten
3 citroner,
gärna obesprutade
3 l svartvinbärsblad

GÖR SÅ HÄR:

1. Blanda socker och vatten i en kastrull. Koka upp och rör tills sockret löst sig. Skölj citroner och svartvinbärsblad noga. Skiva citronerna och varva med bladen i en bunke.
2. Slå över den varma sockerlagen och låt stå övertäckt i minst 3 dygn. Sila saften och häll upp på varma, väl rengjorda glasflaskor. Förslut väl.

A glass bottle with a metal clasp lid, filled with a light pink liquid, stands in the background. In the foreground, a glass filled with the same liquid and ice cubes is visible. To the right, a small glass jar with a metal clasp lid is filled with a darker red jam, with a silver spoon resting inside. The jar sits on a wooden surface with some green leaves nearby.

SYLT PÅ SOMMARBÄR

*Bara utgå från grundreceptet och
släpp sen smakerna fria!*

2 BURKAR | 25 MINUTER

INGREDIENSER

1 kg valfria bär

500 g Dansukker Syltsocker

TIPS PÅ SMAKSÄTTNINGAR:

Till hallon: 3 kvistar rosmarin

Till rabarber: 1 ½ tsk kardemumma

Till blåbär: 4 msk saft från citron,
2 kanelstänger & 2 tsk kardemumma

GÖR SÅ HÄR:

1. Skölj och rensa bär och blanda med syltsocker i en kastrull. Tillsätt valfri smaksättning och koka i 3–5 min beroende på typ av bär.
2. Skumma väl och häll upp på varma, rengjorda burkar. Förslut och förvara svalt.

FYLL PÅ SOCKERSKAFFERIET TILL SOMMAREN!

socker är så mycket mer än sötma. Det är även en naturlig smakförhöjare, konserverare och konsistensförbättrare.

Dansukker har alla sorters socker du behöver till sommaren. Vi har det enda svenska strösockret till dina soliga bak- och kakverk, Syltsocker som gör det enkelt att ta vara på alla bär och Glykossirap som gör glassen både lenare och krämigare. Dessutom en mängd andra produkter värda att upptäckas, kolla in sockerhyllan i din butik nästa gång du handlar! Så fyll upp skafferiet, börja baka och njuta!

Upptäck sockrets härliga smakvärld och få massor av receptinspiration på dansukker.se.

