

Pressmeddelande

Februari 2018

Avrunda påskfesten med smakrika godsaker

Påskan närmar sig och vi kan äntligen se fram emot ljusare, färggladare tider såväl ute som hemma i köket. Piffa upp påskbordet med smått och gott i härliga färger eller avrunda påskfesten med ett tjusigt dessertkalas.

Mörkt Muscovadorörsocker i en vacker chokladpaj med italiensk maräng ger ett subtilt drag av lakrits, medan Ljust Muscovadorörsocker gör att botten i en fruktig portionscheesecake för tankarna till smaken av ljuv smörkola. En god citronparfait på knäckbotten med citronsås passar både som dessert och påskfika.

Eller varför inte hålla på temat festliga ägg genom att bjuda på små påskägg med kokos, täckta med mörk choklad och glasyr i flera olika färger?

Nedan listar vi några recept på godsaker som passar perfekt till påskfirandet.

Besök www.dansukker.se för ännu fler inspirerande påskrecept.

Påskägg med kokos

16 stycken

1,5 timmar

Ingredienser

50 g smör

3 1/2-4 dl riven kokos

1 1/2 dl Dansukker Florsocker

1/2 dl Dansukker Ekologisk Ljus Sirap

1/2 dl vispgrädde

Garnering

200 g mörk choklad

100 g vit choklad

karamelfärg, valfri färg

strössel, valfri sort och färg

Smaksättning

rivet skal av 1 lime, gärna obesprutad

2-3 droppar pepparmint



Smält smöret i en kastrull och häll sedan i övriga ingredienser. Blanda i valfri smaksättning om så önskas.

Ställ för att svalna i kylan, cirka 30 minuter.

Forma till ägg och ställ i frysen cirka 20 minuter. Smält den mörka chokladen under tiden.

Doppa äggen i den smälta chokladen och ställ kallt i 20 minuter.

Dekorera äggen med vit choklad blandad med karamelfärg eller vit choklad och strössel.

Chokladpaj med italiensk maräng

10-12 portioner

1 timme + cirka 2-3 timmar i kyl

Botten

50 g smör

10 stycken digestivekex

3 msk Dansukker Farinsocker

Chokladkräm

1 1/2 dl vispgrädde

1 dl Dansukker Rörsocker Strö

1 dl Dansukker Mörkt Muscovadorörsocker

3 äggulor

150 g mörk choklad

90 g smör, rumstempererat

1 nypa salt

Italiensk maräng

2 äggvitor

2 1/2 dl Dansukker Strösocker

1 dl vatten

skalet av 1/2 citron, gärna obesprutad



Smält smör och mixa tillsammans med digestivekex och farinsocker. Tryck ut smulorna i en rund form med löstagbar botten, 18 cm i diameter.

Värm vispgrädde, rörsocker och muscovadorörsocker i en kastrull. Ställ åt sidan.

Vispa upp äggulorna en aning i en skål. Tillsätt gräddblandningen under vispning och häll sedan tillbaka allt i kastrullen. Värm till cirka 85 grader.

Finhacka chokladen och häll ner i gräddblandningen. Rör till en jämn smet och tillsätt sedan smöret lite i taget och till sist en nypa salt. Rör så att smeten blir jämn.

Häll chokladkrämen över botten och låt stelna i kylan cirka 2-3 timmar.

Vispa äggvitorna till ett skum. Koka upp socker, vatten och citronskal i en tjockbottnad kastrull och värm till 120 grader. Häll sockerlagen i en tunn stråle i äggviteskummet under vispning. Vispa till marängen svalnat.

Lägg marängen i en sprits med valfri tyll och spritsa på chokladpajen. Bränn av marängen med en brännare och servera pajen.

Citronparfait på knäckbotten och citronsås 5 portioner

1 timme + 6 timmar i frys

Parfait

3 äggulor
1 1/2 dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker
2 dl vispgrädde
1 tsk Dansukker Vaniljsocker
saften av 1 citron, gärna obesprutad

Mandel- och havreknäck

3/4 dl mandel
1 dl Dansukker Farinsocker
100 g smör
1 dl havregryn
1 1/2 msk vetemjöl
2 msk vispgrädde
2 msk Dansukker Ekologisk Ljus Sirap
1 nypa salt





Citronsås

50 g smör

1 dl Dansukker Strösocker

2 msk Dansukker Ekologisk Ljus Sirap

saften av 1 citron, gärna obesprutad

1 dl vispgrädde

Garnering

Citronmeliss

Sätt ugnen på 200 °C.

Vispa äggulor och muscovadorörsocker poröst i en skål. Vispa grädden och tillsätt vaniljsocker och citronsaft. Vänd ner i äggsmeten.

Fördela smeten i en silikonform med kupoler eller välj valfri form. Ställ i frysen minst 6 timmar.

Gör under tiden mandel- och havreknäcken. Finhacka mandeln och rör samman alla ingredienser i en tjockbottnad kastrull. Koka upp under omrörning. Klicka ut smeten på ett bakplåtspapper och grädda i cirka 5-8 minuter, tills knäcken fått en gyllenbrun färg.

Låt knäcken svalna helt och bryt sedan till bitar.

Blanda alla ingredienserna till citronsåsen i en tjockbottnad kastrull och låt koka. Låt såsen småkoka i cirka 5 minuter. Rör om då och då. Ställ för att svalna.

Lägg en bit knäck på en tallrik och ta ut citronparfaiten ur formarna. Lägg parfaiten på knäcken och håll över lite citronsås. Strö över små knäckbitar och garnera med en citronmeliss.

Portionscheesecake lager på lager

5 portionscheesecake

2,5 timmar + 2 timmar i frys

Muscovadosnittar

100 gram smör

1 dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker

1/2 dl Dansukker Ljus Ekologisk Sirap

1 tsk Dansukker Vaniljsocker

2 1/2 dl vetemjöl

1/2 tsk bakpulver

Fyllning

3 äggulor

1 1/2 dl Dansukker Florsocker

1 tsk Dansukker Vaniljsocker

150 gram färskost

3 dl vispgrädde

1 dl hallon

saften av 1/2 citron, obesprutad

1 dl blåbär

Garnering

hallon

blåbär

citronmeliss



Börja med muscovadosnittarna. Sätt ugnen på 200 °C.

Blanda samman samtliga ingredienser i en skål och arbeta till en deg. Dela degen i 4 bitar och rulla till långa stänger. Lägg på plåt med bakplåtspapper och tryck till dem lite lätt. Grädda mitt i ugnen ca 8 minuter.

Skär längderna till snittar medan de är varma. Låt svalna och förvara kakorna torrt.

Mixa 10 snittar och lägg i 5 små runda formar, 7 cm i diameter.

Vispa äggulor, florsocker och vaniljsocker poröst. Tillsätt färskosten. Vispa upp grädden i en annan skål och blanda tillsammans med äggsmeten.

Fördela smeten jämt i tre olika skålar. Tillsätt 1 dl mixade hallon i första skålen, saften av 1/2 citron i den andra skålen och 1 dl mixade blåbär i den tredje skålen.



Fördela halloncheesecaken i de fem runda formarna och ställ i frysen i minst 30 minuter. Ta sedan ut formarna och håll på citroncheesecaken. Ställ i frysen i minst 30 minuter. Håll sist över blåbärscheesecaken och ställ i frysen i minst 2 timmar.

Ta ut formarna ur frysen 5-10 minuter innan servering. Lossa från formarna och garnerna med färska hallon, blåbär och citronmeliss.

Tips och inspiration från Dansukker på Facebook och YouTube:

www.facebook.com/dansukker.se

www.youtube.com/user/DansukkerSE

Inspiration och recept direkt i din Ipad, Iphone eller Androidtelefon

Inspireras av vårt Ipadmagasin – Festligt och ladda ner vår receptapp Dansukker - Det söta köket från Itunes [appstore](#), till din Iphone eller på [AppBrain](#) för Androidtelefoner. Inspiration direkt och enkelt att se vad du behöver handla med dig hem.

Produktbilder:

Högupplösta bilder finns att hämta på vår pressida www.dansukker.se

För mer information kontakta:

Jeanette Nordenhem, Product Marketing Manager, Nordic Sugar
jeanette.nordenhem@nordicsugar.com