

Pressmeddelande

April 2018

Sommarens friska smaker ger sol i sinne

Sommaren står för dörren och snart kan vi än en gång fylla bakverk, marmelader och glass med efterlängtnade smaker av friska bär och frukter. Perfekt för alla soliga fikastunder.

En vacker pavlovamaräng med halloncurd eller en festlig vallmokaka med citronglasyr. Båda toppas med säsongens bär, får en god smak av Dansukker Vaniljsocker och utgör garanterade somriga inslag på fikabordet.

Lagom till varma sensommarkvällar kommer björnbären. Då kan du med Dansukker Glykossirap lätt fixa den ultimata glassen på pinne att svalka dig med. Det blir dessutom extra festligt med garnering av vit eller mörk choklad.

När sommaren sen drar sig mot sitt slut kan du få smakerna att vara lite längre med Dansukker Syltsocker. Prova till exempel att blanda ihop en ljuvlig krusbärsmarmelad för att behålla smaken av sommar långt in på hösten, samtidigt som den gör sig god i festliga minipajer.

Få mer ännu mer inspiration till soliga fikastunder med Dansukkers sommarfolder som är bifogad nedan.

Receptinspiration

Pavlovamaräng med halloncurd ca 8 port 2 timmar

Pavlova

4 äggvitor
2 1/2 dl Dansukker Strösocker
1 tsk Dansukker Vaniljsocker
1 msk maizena
1 tsk äppelcidervinäger

Halloncurd

250 g hallon
1 ägg
1 1/4 dl Dansukker Syltsocker
25 g smör, rumstempererat

Garnering

3 dl vispgrädde
färska hallon



1. Sätt ugnen på 125°C.
2. Vispa äggvitorna till ett fast skum och tillsätt hälften av sockret under vispning. Tillsätt resten av sockret och vaniljsockret efter 5 min och vispa sedan ytterligare 5 min.
3. Rör ner maizena och vinäger. Klicka ut pavlovan på ett bakplåtspapper och bre ut smeten. Grädda i ugnen i ca 1 1/2 tim. Den ska vara seg i mitten. Stäng av ugnen och låt plåten stå kvar.
4. Gör halloncurden. Pressa hallonen genom en finmaskig sil. Vispa upp ägget och rör ner i hallonen. Häll smeten genom en finmaskig sil ner i en tjockbottnad kastrull. Tillsätt syltsocker och låt sjuda under omrörning i 2–3 min.
5. Ta kastrullen från värmen och tillsätt smöret. Sätt kastrullen i en skål med kallt vatten och vispa med en elvisp tills halloncurden svalnat av. Häll upp i en väl rengjord burk och ställ i kylen för att svalna.
6. Vispa grädden fluffig. Lägg pavlovan på ett fat och klicka på grädden. Skeda över halloncurd och strö över färska bär.

Vallmokaka med citronglasyr

12–14 bitar

1 timme 30 minuter

Vallmokaka

125 g smör, rumstempererat

3 dl Dansukker Finkornigt Strösocker

1 tsk Dansukker Vaniljsocker

3 ägg

3 1/2 dl vetemjöl

1 1/2 tsk bakpulver

3 msk blå vallmofrö

1 dl crème fraiche

Saften av 1/2 citron

Glasyr

2 dl Dansukker Florsocker

Saften av 1/2 citron

Garnering

Skalet av 1 citron

Färska blåbär



1. Sätt ugnen på 175°C.
2. Vispa smör, socker och vaniljsocker poröst i en bunke. Vispa ner ett ägg i taget.
3. Blanda vetemjöl, bakpulver och vallmofrö i en skål och vänd ner i smeten. Rör ner crème fraiche och citronsaften.

4. Smörj och bröa en form, ca 2 liter och häll ner smeten. Grädda i nedre delen av ugnen ca 50–60 min. Kontrollera med en sticka.

5. Låt svalna. Rör ihop florsocker och citron och ringla över kakan. Garnera med finrivet citronskal och färska blåbär.

Björnbärsglass

6–8 stycken

30 minuter + 5 timmar

Ingredienser

400 g björnbär

1 dl Dansukker Strösocker

4 äggulor

2 dl mjölk

1 1/2 dl vispgrädde

1 dl Dansukker Glykossirap

Garnering

100 g vit eller mörk choklad

1. Skölj björnbär och koka upp tillsammans med 1/2 dl socker i ca 3 min. Häll över björnbären till en skål genom en finmaskig sil. Det ska endast vara socker och saften av björnbär kvar. Ställ åt sidan.

2. Vispa samman äggulor och resterande socker i en skål. Koka upp mjölk, grädde och glykossirap i en kastrull. Vispa ner äggsmeten i den varma mjölkblandningen och tillsätt björnbären. Sila genom finmaskig sil. Låt svalna.

3. Häll smeten i glassformar med träpinnar i och ställ i frysen i minst 5 tim.

4. Smält chokladen i ett vattenbad. Låt svalna. Garnera sedan glassen med chokladen och ställ tillbaka i frysen.



Krusbärsmarmelad 2 burkar

30 minuter

Ingredienser

500 g krusbär

500 g Dansukker Syltsocker

1 kanelstång

1. Skölj krusbären och koka i ca 3 min.
2. Mixa krusbären lite slarvigt så att det blir lite bitar kvar. Blanda i syltsocker och kanelstång. Låt koka ca 10 min.
3. Skumma väl och häll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut. Förvara svalt.



Minipajer med krusbärsmarmelad ca 20 småpajer

1 timme 30 minuter

Mördeg

300 g smör

2 1/2 dl Dansukker Florsocker

7 dl vetemjöl

1 nypa salt

1 ägg

Krusbärsmarmelad (se recept ovan)

1. Skär det kalla smöret i bitar och tillsätt florsocker och vetemjöl. Blanda i en mixer. Tillsätt en nypa salt och ägget. Mixa ytterligare en kort stund och lägg ut degen på ett mjölat bakkbord.
2. Arbeta ihop degen, överarbeta den inte. Plasta och ställ i kylan 30 min.
3. Sätt ugnen på 185°C. Kavla ut degen, ca 1 mm tjock på ett mjölat bakkbord och stansa ut 20 bitar med en rund form ca 7 cm i diameter. Pensla en muffinsplåt och tryck lätt i den runda pajdegen längs med sidorna av plåten, så att den blir jämn.





4. Lägg i en klick krusbärsmarmelad. Stansa ut 20 lock med en rund form, ca 6 cm i diameter. Stansa ut ett mönster i mitten av locken. Lägg locken på pajerna och tryck till kanterna lite nätt.
5. Grädda i mitten av ugnen i ca 17–20 min. Låt svalna.
6. Servera med vaniljglass (recept på sidan 14 i broschyren).

Produktbilder:

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

För mer information kontakta:

Pernilla Wennerberg, Product Marketing Manager, Nordic Sugar
Pernilla.wennerberg@nordzucker.com