

Pressmeddelande

Mars 2017

Det våras för söta små påskbakverk

Våren står för dörren och det börjar äntligen nalkas färgsprakande påsk. Ge påskbordet ett extra lyft med fina små påskfigurer och bakverk som är lika goda till utseende som smak.

Färgglada påskmuffins och fräsch pannacotta – eller varför inte pryda påskbordet med ett mördegskakkalas i sann påskanda?

Ännu mer härlig påskinspiration hittar du i bifogad pdf, "Smaksätt Påsken med Muscovadorörsocker".

Gå in och kika på våra inspirationsfilmer på Youtube, <https://www.youtube.com/watch?v=Bdxg13OuTxk>. Där kan du bland annat se när man gör vaniljpannacottan med limemarinerade bär, vars recept du hittar nedanför.

Om du är nyfiken på produkterna som vi använder i recepten, är det bara att klicka på länkarna i recepten för mer produktinformation.

Här kommer fyra goda tips på recept som kan piffa upp vilket påskbord som helst!

Påskmuffins, 10-12 stycken

Ingredienser

100 g mandelmassa
150 g smör eller margarin
3/4 dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker
1 krm salt
3 ägg
1 dl vetemjöl
1/2 dl potatismjöl
1/2 tsk bakpulver
1 msk Dansukker Vaniljsocker

Kräm

200 g Philadelphia cheese naturell
1 dl Dansukker Florsocker
Gul hushållsfärg

Garnering

2 dl kokosflingor
Gul hushållsfärg
Godisbitar



Börja med garneringen genom att blanda gul färg med vatten och blanda med kokosflingor och rör om tills flingorna är gula. Låt torka utbrett på en bricka eller plåt.

Riv mandelmassan och blanda den med smör, Muscovadorörsocker och salt. Rör i äggen, ett i sänder. Blanda båda mjölsorterna, bakpulvret och vaniljsockret och rör sedan in i smeten. Häll upp i formar.

Grädda mitt i ugnen i knappt 200 °C i cirka 25 minuter. Låt svalna på galler.

Blanda samman osten och florsockret och färga detta gult. Bred krämen uppe på muffinsen. Doppa dem därefter i kokosflingorna. Sätt godisbitar som ögon och näbb på muffinsen.

Vaniljpannacotta med limemarinerade bär

Pannacotta

4 dl vispgrädde

1 dl Dansukker Gelésocker Multi

1 tsk Dansukker Vaniljsocker

Marinerade bär

4 dl bär av valfri sort

skal och saft från 1 lime, väl tvättad

½ dl Dansukker Rörsocker Strö

2 tsk Dansukker Vaniljsocker

Till pannacottan, blanda grädde, gelésocker och vaniljsocker i en kastrull och koka i en halv minut. Häll upp i åtta små glas och ställ i kylskåp för att stelna.

Till marinerade bär, skölj och ansa bären, blanda dem med limeskal och saft, socker och vaniljsocker. Låt stå tills sockret löst upp sig och de ska läggas på pannacottan.



Mördegskakor till påsk, cirka 30 stycken dubbla

Ingredienser

4 1/4 dl vetemjöl

50 g mald mandel

2 dl Dansukker Farinsocker

1 msk Dansukker Vaniljsocker

1 ägg

150 g rumstempererat smör eller margarin

Fyllning

200 g choklad av hög kvalitet, vit eller ljus

50 g smör eller margarin

Garnering

5 dl Dansukker Florsocker

1 msk flytande margarin eller olja

2 msk vatten, saft eller juice



Arbeta samman samtliga ingredienser till degen. Lägg degen i en plastpåse och låt vila i kylskåp i minst 30 minuter.

Kavla ut degen på mjölat bakbord till 2-3 mm tjocklek. Ta ut kakor med hjälp av mått. Lägg kakorna på plåt med bakplåtspapper och grädda mitt i ugnen i 175 °C i cirka 15 minuter. Låt svalna på galler.

Smält matfettet i en gryta. Bryt chokladen i bitar och lägg ner i det smälta matfettet. Smält på svag värme. Låt svalna i en timme innan chokladen vispas kraftigt med elvisp.

Fördela fyllningen på hälften av kakorna. Lägg en kaka ovanpå. Blanda samman ingredienserna till glasyren. Garnera kakorna. Använd din fantasi.

Tips

Du kan även använda kakorna en och en utan fyllning. Gör ett hål i några av dem och använd dem till att hänga i påskriset.

Choklad- och hallonbollar ca 40 st

Ingredienser

175 g rumstempererat smör
2 dl Dansukker Mörkt Muscovadorörsocker
2 tsk Dansukker Vaniljsocker
3 msk kakao
50 g finhackad mörk choklad
7 dl havregryn
1 msk cognac eller äppeljuice
2 msk frystorkade hallon, krossade

Garnering

100 g smält mörk choklad
krossade frystorkade hallon



Rör smör och socker smidigt. Blanda ner kakao, choklad, havregryn och cognac/äppeljuice. Vänd sist ner de frystorkade hallonen.

Forma bollar, doppa dem i smält choklad, lägg på bakplåtspapper och garnera gärna med några frystorkade hallon.

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