

Pressmeddelande

Februari 2016

Muscovadorörsocker ger färg och smak i ljuvlig mix på Påskbordet

Alla påskbord av dignitet kräver en söt avrundning! Nu när påsken snart står för dörren är det dags att börja planera påskens desserter och bakverk med det där lilla extra. Vad passar bättre än att använda de lediga dagarna till att experimentera i köket?

Vad sägs om en härligt frisk Pavlova med passionsfruktcurd eller en exotisk Muscovadoglass med mandel i rom eller små söta Cake-Pops harar på pinnar?

Med Dansukkers ljusa eller mörka Muscovadorörsocker och Muscovadosirap får kakor och desserter inte bara en vacker färg, men också en smak av lakrits och karamell. Både rörsocker och sirap utvinns från sockerrör odlade på Mauritius och kanske är det just det varma härliga klimatet som ger bakverken en extra touch?

Se bifogad pdf – Smaksätt påsken med Muscovadorörsocker – För ännu mer påskinspiration.

Här kommer tre härliga förslag på recept som ger påsken lite extra piff.

Pavlova med passionsfruktcurd

8 portioner

Pavlova:

3 äggvitor

1 tsk citronsaft

3 dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker

1 tsk majsstärkelse

Passionsfruktcurd:

3 passionsfrukter

50 g smör

1 dl Dansukker Vit Sirap

2 msk Ljust Muscovadorörsocker

pressad saft av 1 lime

1/2 msk majsstärkelse

1 äggula

1 ägg

Mascarponekräm:

3 dl vispgrädde

burk mascarpone, 250 g



Garnering:

1 mango, skuren i bitar 2 passionsfrukter, urgröpta

1. Sätt ugnen på 120°. Vispa äggvita och citron till skum. Tillsätt socker och majsstärkelse lite i taget och vispa till fast maräng.

2. Spritsa cirklar (5 cm i omkrets) av marängen på bakplåtspapper så att det bildas en grop i mitten. Grädda 30 min i nedre delen av ugnen. Ta ut och låt svalna på galler.

Curd:

1. Gröp ur passionsfrukterna i en kastrull och låt sjuda med smöret och sirapen i 2 min. Sila bort kärnorna och ställ tillbaka curden på plattan.

2. Blanda limesaft och majsstärkelse. Häll i curden. Vispa upp ägg och häll snabbt i curden. Vispa till en fin och krämig konsistens.

3. Vispa grädde Tillsätt mascarpone. Vänd ihop.

4. Klicka i curd och kräm i marängen. Toppa med mango och passionsfrukt.

Muscovadoglass med mandel i rom 4 portioner**Muscovadoglass:**

5 äggulor

1 dl Dansukker Ljust eller Mörkt Muscovadorörsocker

1 1/2 dl vispgrädde

2 dl mjölk

1 msk Dansukker Glykossirap

Mandel i rom:

400 g sötmandel

50 g pistagemandel

5 dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker

2 dl vatten

1 dl vit rom

1. Vispa äggulor och Muscovadorörsocker. Koka upp grädde, mjölk och glykos. Vispa ner äggsmeten i mjölkblandningen. Sila genom en tätmaskig sil. Kör i glassmaskin eller ställ i frysen minst 5 tim. Rör om då och då.

2. Skålla och skala mandel. Lägg i en glasburk.

3. Blanda Muscovadorörsocker och vatten i en gryta. Sjud tills sockret har smält. Låt svalna. Tillsätt rom. Häll lagen över mandlarna. Låt stå i minst en vecka. Servera till glassen



Cake pops-harar ca 15 stycken

Deg:

200 g mald mandel
1 dl Dansukker Ekologiskt Rörsocker Fairtrade
3 msk Dansukker Muscovadosirap
200 g sockerkakssmul
1-1 1/2 dl chokladsås

Garnering:

Vit eller ljus choklad
20 Cola-godisflaskor
Kakpyntshjärtan Kristyr
Träpinnar, t ex halverade grillpinnar

1. Blanda alla ingredienser till degen. Forma till avlånga bollar. Tryck två hål i varje boll med skaffet på en tesked.

2. Smält choklad över vattenbad och droppa lite av den i hålen på bollarna. Tryck fast en Cola-godisflaska i varje hål och lägg på galler tills chokladen stelnat.

3. Pensla ena sidan av bollarna med choklad. Låt stelna. Vänd och pensla andra sidan. Tryck fast kakpyntshjärtan som nos på varje boll innan chokladen stelnat. Spritsa ögon, morrhår och mun med kristyr. Tryck fast en pinne i varje boll. Förvara svalt.



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