

Smaksätt påsken med Muscovado- rörsocker!

8 söta påskrecept med exotiskt
socker och sirap från Mauritius.



Färg och smak i ljuvlig mix

Muscovadorörsocker och -sirap kommer från sockerrör som växer på den exotiska ön Mauritius. Smakrika produkter med toner av karamell och lakrits. Perfekt för påskens bakverk och godsaker!



Pavlova med passionsfruktscurd

8 portioner Tid: 40 minuter + 1½ timme

Pavlova:

3 äggvitor
1 tsk citronsaft
3 dl Dansukker Ljust Muscovadorörsocker
1 tsk majsstärkelse

Passionsfruktscurd:

3 passionsfrukter
50 g smör
1 dl Dansukker Vit Sirap
2 msk Ljust Muscovadorörsocker
pressad saft av 1 lime
½ msk majsstärkelse
1 äggula
1 ägg

Mascarponekräm:

3 dl vispgrädde
1 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:

3. 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.
4. Blanda limesaft och majsstärkelse. Häll i curden. Vispa upp ägg och håll snabbt i curden. Vispa till en fin och krämig konsistens.
5. Vispa grädde Tillsätt mascarpone. Vänd ihop.
6. Klicka i curd och kräm i marängen. Toppa med mango och passionsfrukt.

Biskvier i form 20 stycken

Botten:

200 g sötmandel
3 dl Dansukker Florsocker
2 äggvitor

Kräm:

150 g smör eller margarin
1 ½ dl Dansukker Mörkt Muscovadorörsocker
1 msk kakao
2 äggulor

Glasyr:

150 g choklad, ljus eller mörk, av hög kvalitet
2 msk kokosfett eller 1 msk olja

1. Mal mandel. Blanda med florsocker. Tillsätt äggvitor och arbeta samman till en slät smet. Skeda upp smeten i småkaksformar.
2. Grädda mitt i ugnen i 200 °C i ca 15 min. Låt kallna.
3. Rör matfett och Muscovadorörsocker smidigt. Sikta ner kakaon och rör i äggulorna.
4. Fördela fyllningen på bottenarna. Sätt in kakorna i frysen i 30 min.
5. Smält choklad och kokosfett över vattenbad. Doppa krämen på kakorna i den smälta chokladen.
6. Ställ i kylskåp för att stelna. Förvaras i kylskåp.





En - två - tre kakor ca 45 st

- | | |
|------------------------|-----------------------|
| 3 ägg | Pensling: |
| 1 ½ dl Dansukker Ljust | äggvita |
| Muscovadorörsocker | Garnering: |
| 6 dl vetemjöl | Dansukker Strösocker |
| 1 dl potatismjöl | eller Dansukker Mörkt |
| 2 msk Dansukker | Muscovadorörsocker |
| Vaniljsocker | eller Dansukker |
| 3 tsk bakpulver | Pärsocker |

1. Vispa ägg och socker pösigt. Blanda mjöl-sorterna, vaniljsocker och bakpulver. Rör ner i smeten.
2. Arbeta degen smidig. Rulla fingertjocka längder på en plåt med bakplåtspapper. Strö över valfritt socker. Grädda mitt i ugnen i 175 ° i ca 12 min. Pensla och garnera med socker. Skär i bitar.

Cake pops-harar ca 15 stycken

- | | |
|----------------------|---------------------------|
| Deg: | Garnering: |
| 200 g mald mandel | Vit eller ljus choklad |
| 1 dl Dansukker | 20 Cola-godisflaskor |
| Ekologiskt Rörsocker | Kakpyntshjärtan |
| Fairtrade | Kristyr |
| 3 msk Dansukker | Träpinnar, t ex halverade |
| Muscovadosirap | grillpinnar |
| 200 g sockerkakssmul | |
| 1-1 ½ dl chokladsås | |

1. Blanda alla ingredienser till degen. Forma till avlånga bollar. Tryck två hål i varje boll med skaftet 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.



Mazarinkaka med nöttäcke cirka 15 bitar

- | | |
|--------------------------|---------------------------------|
| Botten: | 2 ägg |
| 100 g smör eller | ½ dl vetemjöl |
| margarin | ½ tsk bakpulver |
| 3 dl vetemjöl | Nöttäcke: |
| ½ tsk bakpulver | 100 g smör eller |
| 1 dl Dansukker Ljust | margarin |
| Muscovadorörsocker | 1 ¼ dl Dansukker |
| 1 msk Dansukker | Rörsocker Strö |
| Vaniljsocker | ¾ dl Dansukker |
| 1 ägg | Glykossirap |
| Fyllning: | 2 msk vetemjöl |
| 50 g smör eller margarin | 2 msk grädd |
| 75 g mald mandel | 4 dl valfria nötter/
mandlar |
| 1 ¼ dl Dansukker | |
| Florsocker | |

1. Arbeta samman ingredienserna till degen. Tryck ut i en form, 24 cm i diameter, och ställ i kylskåp i 1 tim.
2. Blanda ingredienserna till fyllningen i en matberedare. Häll i formen och grädda i nedre delen av ugnen i 200 °C (varmluft 175 °C) i 20 min.
3. Blanda allt utom nötter/mandlar till täcket i en kastrull. Sjud under omrörning tills det tjocknat. Blanda i nötter/mandlar. Bred ut nötsmeten över kakan och sätt in kakan i mitten av ugnen. Grädda i ytterligare ca 15 min.



Socker är perfekt som garnering!

Påskens godaste glass!



Chokladwhoopies med apelsinfyllning ca 25 st

Kaksmet:

100 g rumsvarmt smör
eller margarin
1 ½ dl Dansukker Ljust
Muscovadorörsocker
4 dl vetemjöl
1 dl mandelmjöl
2 msk Dansukker Vanilj-
socker
2 msk kakao
2 tsk bakpulver
½ tsk salt
1 ägg
1 dl crème fraîche

1. Vispa smör och socker smidigt. Tillsätt de torra ingredienserna. Tillsätt ägg och crème fraîche och rör till en slät smet.
2. Spritsa eller klicka ut klickar, stora som en femkrona, på plåtar med bakplåtspapper.
3. Grädda mitt i ugnen i 175° i ca 8 min. Se till att kakorna inte bränns i kanterna. Låt svalna.
4. Blanda och fördela fyllningen på hälften av kakorna. Toppa med resterande kakor.

Fyllning:

2 dl Dansukker
Florsocker
100 g Philadelphia
cream cheese
¾ dl Nutella
Rivet skal av 1 ekologisk
apelsin
2 msk kakao eventuellt
1 msk Cointreau

Muscovadoglass med mandel i rom 4 portioner

Muscovadoglass:

5 äggulor
1 dl Dansukker Ljust
eller Mörkt Muscovado-
rörsocker
1 ½ dl vispgräddde
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 gräddde, 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.



Påskpannacotta med kanelflarn 4-6 port

Panacotta:

5 dl Vispgräddde
1 dl Dansukker Gelésocker Multi
1 ½ dl finhackade, torkade aprikoser

Flarn:

50 g smör eller margarin
½ dl Dansukker Mörkt Muscovadorörsocker
3 msk Dansukker Muscovadosirap
6 msk vetemjöl
2 krm mald kanel
50 g flisad mandel

1. Koka upp gräddde, gelésocker och aprikoshack i en kastrull. Koka i 30 sek. Låt svalna innan blandningen fördelas i snygga glas. Ställ i kylskåp.
2. Smält matfett i en kastrull på spisen. Tillsätt övriga ingredienser och blanda väl.
3. Klicka och bred ut smeten glest på plåt med bakplåtspapper. Grädda mitt i ugnen i 200° i ca 8 min. Låt svalna helt.
4. Garnera med ett flarn och en pralin. Servera.



Smakrikt och exotiskt!

Muscovadorsocker och -sirap kommer från sockerrör som växer i det härligt varma klimatet på ön Mauritius i Indiska Oceanen. För att det ska behålla sin vackra färg och goda smak behandlas det så lite som möjligt. Produkterna passar lika bra till desserter och bakverk som till smaksättning av såser och marinader.

LJUST MUSCOVADO-RÖR SOCKER

Sockret är fuktigt, finkornigt och har en fin smak av karamell. Fairtrade/Rättvisemärkt.

SMAKRIKHET

SMAKPALETT



*smörkola
fyllig karamell
lakrits*



GOTT TILL: Som krydda i matlagningen, till bakverk och desserter. Förhöjer smaken i såser, dressingar och marinader.

MÖRKT MUSCOVADO-RÖR SOCKER

Sockret har en fin lakritston och är fuktigt och finkornigt. Fairtrade/Rättvisemärkt.

SMAKRIKHET

SMAKPALETT



*fyllig
lakrits
salt
karamell*



GOTT TILL: Passar utmärkt i såser, marinader och chutney. Ger intressanta smakbrytningar, speciellt tillsammans med choklad.

MUSCOVADOSIRAP

Sirapen har en tydlig smak av lakrits och lätt salta och brända toner. Fairtrade/Rättvisemärkt.

SMAKRIKHET

SMAKPALETT



*fyllig
lakrits
salt
bränd*



GOTT TILL: God att ringla över t ex glass, pannkakor och frukt. Tillför också ny och spännande smak åt marinader och dressingar, samt till bakverk och maträtter.

