

Pressemeddelelse

25. februar 2010

Sød afslutning på påskefrokosten

Den perfekte afrunding af påskefrokosten med sild eller den traditionelle lammesteg er en sød dessert. Lad dig inspirere af vores opskrifter, og overrask dine gæster med nye smagsoplevelser, som vil give et løft til hele din påskefrokost.

Vores limeparfait er nem at tilberede, og med sin friske smag giver den os en lille forsmag på den kommende sommer. En anden enkel dessert er den italienske pannacotta. Denne påskeudgave af pannacottaen er en af vores favoritter, nemlig basilikumpannacotta på chokoladebund. Begge kan med fordel tilberedes i god tid før gæsterne ankommer.

Hvis du vil servere en dessert, der rigtigt pynter på påskebordet, så passer den gyldengule chokoladetærte perfekt. Pynt den gerne med lækre hjemmelavede cognacæg, der er rullet i kakao og Rørsukker Flormelis.



Limeparfait

6 pers.

Ingredienser

3 pasteuriserede æggeblommer

1 dl Flormelis

saft og reven skal af 1 lime

3 dl piskefløde

Pisk æggeblommer og flormelis skummende. Tilsæt limeskal og saft.

Pisk fløden stiv, og vend den i. Hæld dejen i en form, og frys den i 4-5 timer.

Anrettes på et fad og serveres f.eks. med friske bær eller bærsaucе. Lad parfaiten stå ved stuetemperatur i 20 minutter før servering.

Basilikumpannacotta på chokoladebund

6 pers.

Ingredienser

Kage

2 æg

1 1/2 dl Dansukker Sukker

1 1/2 dl hvedemel

1 1/2 spsk. kakao

1 tsk. bagepulver

2 spsk. kogende vand

Pannacotta

5 blade husblas

5 dl piskefløde

1 dl finthakket, frisk basilikum

1 dl Dansukker Sukker

Pynt

2 spsk. Dansukker Lys Sirup

Friske hindbær

Dansukker Flormelis



Læg bagepapir i en bradepande. Smør papiret. Pisk æg og sukker til det er hvidt og luftigt. Bland hvedemel, kakao og bagepulver, og vend denne blanding ned i massen sammen med vandet. Hæld dejen i bradepanden, og bag den midt i ovnen ved 250° i ca. 5 minutter. Læg den på et stykke bagepapir, der er drysset med sukker. Lad den



køle af. Lav runde kager ved hjælp af de glas, som skal bruges til pannacottaen.

Læg husblassen i blød i rigeligt vand. Rør fløde, basilikum og sukker sammen i en kasserolle og lad det koge op. Tag kasserollen af kogepladen. Tag husblassen op, og bland den ned i flødeblandingen. Hæld blandingen op i fire glas. Stil dem i køleskab indtil servering. Læg pannacottaen på kagerne. Hæld sirup på pannacottaen. Pynt med friske hindbær. Drys lidt flormelis over hindbærrene.

Chokoladetærte til påske

15-20 stykker

Ingredienser

3 æg
2 dl Dansukker Rørsukker
1 tsk Dansukker Vaniljesukker
200 g smør eller margarine
200 g mørk chokolade
3 dl hvedemel

Trøffel

2 dl piskefløde
1/2 g safran
400 g hvid chokolade

Pynt

Hjemmelavede cognacæg.



Beklæd en springform med bagepapir. Tænd for ovnen på 200°. Smelt fedtstoffet og chokoladen hver for sig og lad det køle af. Pisk æg og rørsukker luftigt. Tilsæt mel og vaniljesukker og derefter den afkølede chokolade og fedtstoffet. Hæld dejen i formen, og bag den på nederste rille i ovnen i ca. 15 minutter. Massen skal være stivnet. Lad den køle af.

Stød safranen og bring den i kog sammen med fløden. Tilsæt chokoladen og lad den smelte i fløden. Hæld blandingen over tærten og lad den stivne i køleskabet.

Tag forsigtigt chokoladetærten ud af formen og anret den på et kagefad. Pynt med cognacæg.

Cognacæg

ca. 30 stk.

Ingredienser

100 g smør eller margarine
1 1/2 dl piskefløde





300 g mørk chokolade
3 spsk Dansukker Lys Muscovadoråsukker
2 tsk Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
4 spsk kakao
3 spsk cognac

Pynt

1 spsk kakao
4 spsk Dansukker Rørsukker Flormelis

Bring fløde og fedtstof i kog i en kasserolle. Tilsæt chokoladen i mindre stykker og derefter muscovadoråsukker, vaniljesukker og kakao. Rør til chokoladen er smeltet. Tilsæt cognac. Lad det hvile i køleskabet natten over.

Formes til æg, som dyppes i en blanding af kakao og flormelis. Opbevares i køleskab.

Produktbilleder

Du kan hente opløselige produktbilleder i høj opløsning i vores presserum på www.dansukker.dk

For yderligere information, kontakt

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