

Pressmeddelande

23 februari 2010

Söt avrundning på påskmiddagen

– får det att lyfta hela vägen till Blåkulla

Efter äggrullning, påskens sillbord eller den traditionella lammsteken blir upplevelsen perfekt med en liten söt avrundning. Låt dig inspireras och överraska dina gäster med nya smaksensationer som får påskmiddagen att lyfta. Kanske hela vägen till Blåkulla!

En riktigt enkel och snabb dessert är den Italieninspirerade Pannacottan. Påskpannacottan är smaksatt med finrivet citronskal och toppad med ananas. Vår andra favorit är Basilikapannacotta på chokladbotten. Båda enkla att göra och lätta att förbereda i god tid innan gästerna kommer. De är gjorda på Gelésocker Multi som är ett rent vegetabiliskt gelésocker vilket gör det ännu enklare att göra goda desserter.

Vår Limeparfait är enkel att göra och med sin friska smak ger den oss en liten föräning om den stundande sommarens alla friska smaker.

Vill du riktigt pryda påskbordet så passar den gyllengula chokladtårtan fint. Garnera den med läckra konjaksägg rullade i kakao och Rörsocker Flor, och ge alla ett eget litet påskägg på sin tårtbit.

Påskpannacotta 6 port

Ingredienser

1 dl Dansukker Gelésocker Multi

5 dl vispgrädde

1 tsk finrivet citronskal

Gelétopp

1 1/2 dl, 1 liten burk, krossad ananas

1/2 dl ananasjuice

3/4 dl Dansukker Gelésocker Multi

Blanda grädde, gelésocker och citronskal och koka upp. Häll upp i glas och ställ i kylskåp för att stelna. Koka upp ananskross, juice och gelésocker, låt koka ½ minut. Låt svalna något innan det fördelas över pannacottan. Ställ påskpannacottan i kylskåp till serveringen.



Limeparfait 6 port

Ingredienser

3 äggulor
1 dl Dansukker Florsocker
skal och saft från 1 lime
3 dl vispgrädde

Vispa gulor och florsocker lätt och pösigt. Tillsätt limeskal och saft. Vispa grädden fast och vänd ner i smeten. Håll upp i en form och frys i 4-5 timmar. Stjälp upp limeparfaiten på ett fat. Låt stå i rumstemperatur i 20 minuter innan den serveras. Servera gärna med lite färska bär eller en bärsås till.



Basilikapannacotta på chokladbotten 6 pers

Kaka

2 ägg
1 1/2 dl Dansukker Strösocker
1 1/2 dl vetemjöl
1 1/2 msk kakao
1 tsk bakpulver
2 msk kokande vatten

Pannacotta

5 dl grädde
1 dl finhackad färsk basilika
1 dl Dansukker Gelésocker Multi

Garnering

2 msk Dansukker Ljus Sirap
färska hallon
Dansukker Florsocker



Klä en långpanna med bakplåtspapper. Smöra papperet. Vispa ägg och socker vitt och pösigt. Blanda vetemjöl, kakao och bakpulver och vänd ner i smeten tillsammans med vattnet. Håll upp i långpannan och grädda mitt i ugnen i 250° i ca 5 minuter. Stjälp upp på sockrat papper. Låt svalna. Tag ut runda kakor med hjälp av de glas som skall användas till pannacottan.

Blanda grädde, basilika och gelésocker i en kastrull och koka i ca ½ minut. Håll upp i de fyra glasen. Ställ i kylskåp till serveringen. Stjälp upp pannacottan på kakorna. Ringla sirap över pannacottan. Garnera med färska hallon. Dofta lite florsocker över hallonen.

Chokladtårta med läckra Konjaksägg ca 15 bitar

Ingredienser

3 ägg
2 dl Dansukker Rörsocker Strö
1 tsk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade
200 g smör eller margarin
200 g mörk choklad
3 dl vetemjöl

Tryffel

2 dl vispgrädde
1/2 g saffran
400 g vit choklad

Garnering

hemgjorda konjaksägg



Kläm fast ett bakplåtspapper om botten till en form med löstagbar kant. Sätt ugnen på 200°. Smält matfett och choklad var för sig. Låt svalna. Vispa ägg och rörsocker pösigt. Tillsätt mjöl, vaniljsocker och därefter den avsvalnade chokladen och matfettet. Häll smeten i formen och grädda på nedersta falsen i ugnen i ca 15 minuter. Kakan skall ha stelnat. Låt svalna.

Stöt saffran och låt det koka upp med grädden. Hacka chokladen och låt den smälta i grädden. Häll smeten över kakan och låt stelna i kylskåp. Lossa kakan försiktigt från formen och ställ den på ett tårtnät vid serveringen. Garnera med påskgodis. Här är goda konjaksägg som är lätta att förebereda innan och ha i kylan.

Konjaksägg

100 g smör eller margarin
1 1/2 dl vispgrädde
300 g mörk choklad
3 msk Dansukker Mörkt Muscovadoråsocker
2 tsk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade
4 msk kakao
3 msk konjak
Rulla äggen i 1 msk kakao blandat med 4 msk Dansukker Rörsocker Flor

Koka upp grädde och matfett i en kastrull. Bryt sönder chokladen och blanda i. Tillsätt socker, vaniljsocker och kakao. Rör tills chokladen smält. Blanda i konjaken. Låt vila i kylskåp över natten. Forma till ägg som doppas i kakao-sockerblandningen. Förvara i kylskåp.

Produktbilder Högupplösta bilder finns att hämta på vår pressida på www.dansukker.se
För mer information kontakta: Jeanette Nordenhem, Product Marketing Manager, Nordic Sugar jeanette.nordenhem@nordicsugar.com.



Mötesplats för alla som gillar bakning och matlagning

Nu har Dansukker ett forum där man kan utbyta recept, tips och inspiration och även diskutera allt från smak till användning av Dansukkers produkter. Forumet är en mötesplats för alla som gillar bakning och matlagning.

Gå in på www.dansukker.se och läs mer.