

Sæt smag på påsken med Muscovado- rørsukker!

8 søde påskeopskrifter med eksotisk
sukker og sirup fra Mauritius.



Farve og smag i et skønt miks

Muscovadorørsukker og Muscovadosirup kommer fra sukkerrør, som vokser på den eksotiske ø Mauritius. Produkterne er rige på smag og har toner af karamel og lakrids. Perfekte til påskens lækkerier.



Pavlova med passionsfrugtcurd

8 portioner Tid: 40 minutter + 1½ time

Pavlova:

3 æggehvider
1 tsk. citronsaft
3 dl Dansukker Lys Muscovadorørsukker
1 tsk. majsstivelse

Passionsfrugtcurd:

3 passionsfrugter
50 g smør
1 dl Dansukker Lys Sirup
2 spsk. Lys Muscovadorørsukker
Saft af 1 lime
½ spsk. majsstivelse
1 æggeblomme
1 æg

Mascarponecreme:

3 dl piskefløde
1 bakke mascarpone, 250 g

Pynt:

1 mango, skåret i mindre stykker
2 passionsfrugter, udhulede

1. Sæt ovnen på 120°C. Pisk æggehvider og citron til skum. Tilsæt sukker og majsstivelse lidt ad gangen, og pisk til en fast marengs.
2. Sprøjt marengsen ud på bagepapir i cirkler, ca. 10 cm i diameter, med en fordybning i midten. Bag dem i 1½ time på nederste rille. Tag dem ud, og lad dem køle af på en rist.

Curd:

1. Skrab kødet ud af passionsfrugterne i en kasserolle, og lad det simre i 2 minutter sammen med smør og sirup. Sigt kernerne væk, og stil curden tilbage på kogepladen.
2. Bland limesaft og majsstivelse. Hæld blandingen i curden. Pisk æggeblommen og hæld dem hurtigt i curden. Pisk til curden har fået en fin og cremet konsistens.
3. Pisk fløden. Tilsæt mascarpone, og vend det sammen.
4. Tilsæt curd og creme i marengsen. Kom mango og passionsfrugt ovenpå.

Biskuitter i form 20 stykker

Bund:

200 g søde mandler
3 dl Dansukker Flormelis
2 æggehvider

Creme:

150 g smør eller margarine
1 ½ dl Dansukker Mørkt Muscovadorørsukker
1 spsk. kakao
2 æggeblommer

Glasure:

150 g chokolade, lys eller mørk, af god kvalitet
2 spsk. kokosfedt eller 1 spsk. olie

1. Mal mandlerne. Bland mandler og flormelis. Tilsæt æggehvider, og ælt det sammen til en jævn dej. Kom dejen op i småkageforme.
2. Bages midt i ovnen ved 200°C i ca. 15 minutter. Lad kagerne køle af.
3. Rør fedtstof og muscovadorørsukker smidigt. Sigt kakaoen i, og rør æggeblommerne i.
4. Fordel fyldet på bundene. Sæt kagerne i fryseren i 30 minutter.
5. Smelt chokolade og kokosfedt over vandbad. Dyp cremen på kagerne i den smeltede chokolade.
6. Stil biskuitterne i køleskab til afkøling. Opbevares i køleskab.





Mazarinkage med nøddelåg ca 15 stykker

Bund:

100 g smør eller margarine
3 dl hvedemel
½ tsk bagepulver

1 dl Dansukker Lys Muscovadorørsukker
1 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
1 æg

Fyld:

50 g smør eller margarine
75 g maledede mandler
1 ¼ dl Dansukker Flormelis

2 æg
½ dl hvedemel
½ tsk bagepulver

Nøddelåg:

100 g smør eller margarine
1 ¼ dl Dansukker Rørsukker
¾ dl Dansukker Glukosesirup
2 spsk. hvedemel
2 spsk. fløde
4 dl nødder eller mandler efter eget valg

1. Ælt ingredienserne til dejen sammen. Beklæd en form på 24 cm i diameter med dejen, og stil den i køleskabet i 1 time.
2. Bland ingredienserne til fyldet i en foodprocessor. Hæld dejen i formen, og sæt den nederst i ovnen i ved 200°C (varmluft 175°C) i 20 minutter.
3. Bland alt undtagen nødder/mandler til nøddelåget i en gryde, og lad det simre under omrøring, til det tykner. Bland nødder/mandler i. Fordel nøddeblandingen over kagen, sæt den tilbage i ovnen på midterste rille, og bag den i yderligere ca. 15 minutter.

En - to - tre kager ca 45 stykker

3 æg
1 ½ dl Dansukker Lys Muscovadorørsukker
6 dl hvedemel
1 dl kartoffelmel
2 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
3 tsk bagepulver

Pensling:

Æggehvide

Pynt:

Dansukker Sukker eller Dansukker Mørkt Muscovadorørsukker eller Dansukker Perlesukker

1. Pisk æg og sukker, til det er luftigt. Bland de to melarter samt vaniljesukker og bagepulver sammen, og rør blandingen i dejen.
2. Ælt dejen smidig på et bagebord, og rul den ud i fingertykke længder på en plade med bagepapir. Strø sukker, muscovadorørsukker eller perlesukker på. Bages midt i ovnen ved 175°C i ca. 12 minutter. Skær i mindre stykker.

Cake pops-harer ca 15 stykker

Dej:

200 g maledede mandler
1 dl Dansukker Økologisk Rørsukker Fairtrade
3 spsk. muscovadosirup
200 g fintsmuldret sukkerbrødskeg
1-1 ½ dl chokoladesauce

Pynt:

Hvid eller lys chokolade
20 vingummicolaflasker
Kagepyntshjerter

Glasure:

Træpinde, f.eks. halvereede grillspyd

1. Bland alle ingredienserne til dejen sammen. Form dejen til let aflange boller. Tryk to huller i hver bolle ved hjælp af f.eks. skaffet på en teske.
2. Smelt chokoladen over et vandbad, og dryp lidt af den i hullerne på bollerne. Tryk en cola-flaske fast i hvert hul, og stil bollerne på en rist, til chokoladen er stivnet.
3. Pensl den ene side af bollerne med chokolade, og lad den stivne. Vend bollerne og pensl den anden side. Tryk et kagepyntshjerte fast som næse på hver bolle, inden chokoladen stivner. Tegn øjne, knurhår og mund på kagerne med glasure. Tryk en pind fast i hver bolle. Opbevares køligt.





*Sukker er perfekt
som pynt!*

*Påskens
bedste is!*



Chokoladewhoopies med appelsinfyld *ca 25 stykker*

100 g smør eller margarine ved stuetemperatur
1 ½ dl Dansukker Lys Muscovadorørsukker
4 dl hvedemel
1 dl mandelmel
2 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
2 spsk. kakao
2 tsk bagepulver
½ tsk salt
1 æg

1 dl crème fraiche
Fyld:
2 dl Dansukker Flormelis
100 g Philadelphia cream cheese
¾ dl Nutella
Revet skal fra 1 usprøjtet appelsin
2 spsk. kakao eventuelt
1 spsk. Cointreau

1. Pisk smør og sukker, til det er luftigt. Tilsæt de tørre ingredienser. Tilsæt æg og cremefraiche, og rør, til dejen er glat.
2. Sprøjt eller sæt klatterne på med 2 skeer. Klatter på størrelse med en femkrone ud på plader med bagepapir.
3. Bages midt i ovnen ved 175°C i ca. 8 minutter. Lad kagerne køle af på en rist.
4. Bland ingredienserne til fyldet sammen, og fordel det på halvdelen af kagerne. Læg de resterende kager oven på fyldet.

Muscovado-is med mandler i rom *4 portioner*

Muscovado-is:
1 1/2 dl piskefløde
2 dl mælk
1 spsk. Dansukker Glykosesirup
1 dl Dansukker Lys eller Mørk Muscovadorørsukker
5 æggeblommer

(pasteuriserede)
Mandel i rom:
400 g søde mandler
50 g pistacienødder
1 dl hvid rom
2 dl vand
5 dl Dansukker Lys Muscovadorørsukker

1. Pisk æggeblommer og muscovadorørsukker sammen. Giv fløde, mælk og glukose et opkog. Pisk æggeblandingen i den varme mælkeblending. Hæld blandingen gennem en tætmasket si. Kør blandingen i ismaskinen, eller stil den i fryseren i mindst 5 timer. Rør i blandingen af og til.
2. Skold, og smut mandlerne. Læg mandlerne i en pæn glaskrukke.
3. Bland muscovadorørsukker og vand i en gryde, og kog indtil sukkeret er smeltet. Lad blandingen afkøle. Tilsæt rom. Hæld lagen over mandlerne. Lad stå mindst 1 uge.



Påske-panna cotta med kanelflarn *4-6 portioner*

Panna cotta:
2 blade husblas
4 dl piskefløde
1/2 dl Dansukker Sukker
1 1/2 dl finthakkede tørrede abrikoser

Flarn:
50 g smør eller margarine
½ dl Dansukker mørk muscovadorørsukker
3 spsk. Dansukker Muscovadosirup
6 spsk. hvedemel
2 knsp. stødt kanel
50 g mandelflager

Pynt:
Praliné

1. Læg husblasen i blød i rigeligt koldt vand i 5 minutter. Bland fløde, sukker og hakkede abrikoser i en gryde. Bring det i kog, og lad det koge i 1 minut. Tilsæt husblasen. Lad blandingen køle lidt af, inden den fordeles i smukke glas. Stil glassene i køleskabet.
2. Smelt fedtstoffet i en kasserolle på komfuret. Tilsæt de øvrige ingredienser, og bland det godt.
3. Sæt dejen i små toppe med god afstand på en bageplade med bagepapir, og bred dem lidt ud. Bages midt i ovnen ved 200°C i ca. 8 minutter. Lad dem køle helt af.
4. Pynt panna cottaen med en flarn og en praliné ved servering.



Eksotisk med masser af smag

Muscovadorørsukker og Muscovadosirup kommer fra sukkerrør, som vokser i det dejlige, varme klima på Mauritius i det Indiske Ocean. For at bevare den smukke farve og skønne smag, forarbejdes det så lidt som muligt. Produkterne passer lige så godt i desserter og bagværk, som i saucer og marinader.

LYST MUSCOVADO-RØRSUKKER

Sukkeret er fugtigt og har en fin smag af karamel. Fairtrade.



GOD TIL: Som krydderi i madlavningen, i bagværk og desserter. Forstærker smagen i saucer, dressinger og marinader.

MØRKT MUSCOVADO-RØRSUKKER

Mørkt muscovadorørsukker er et finkornet, fugtigt sukker med et smagsstrej af lakrids. Fairtrade.



GOD TIL: Passer rigtig godt i saucer, marinader og chutney. Giver spændende smagsnuancer - specielt sammen med chokolade.

MUSCOVADOSIRUP

Muscovadosirup har en tydelig smag af lakrids med let salte og brændte smagsstrej. Fairtrade.



GOD TIL: Lækker at hælde over f.eks. is, pandekager eller frugt. Tilføjer også en ny og spændende smag til marinader og dressing samt i bagværk og madretter.