



# *Små fristelser*

Gør livet lidt mere lækkert



*Nemt og lækkert!*



# Det bedste i livet kommer i små bidder...

Med små fristelser, som er nemme at lave, kan du godt unde dig selv lidt forkælelse lidt oftere. Måske endda efter maden på en helt almindelig tirsdag. Lad brochuren her inspirere dig og tøv ikke med at eksperimentere med egne smagsvarianter.



## Bærtrøffel

Ca. 30 stk.

En forfriskende kombination af blød trøffel og syrlige bær.

300 g mørk chokolade i små stykker  
100 g bær, f.eks. solbær, muldebær eller hindbær  
½ dl Dansukker Muscovadosirup  
½ dl piskefløde  
50 g smør

### Pynt:

Kakao  
Ristede og hakkede nødder

1. Læg chokoladen i en skål.
2. Bring bærrene i kog med sirup, fløde og smør.
3. Hæld den varme blanding over chokoladen, og blend eller rør, til chokoladen er smeltet.
4. Lad blandingen køle af i køleskab i mindst 1 time.
5. Form små trøfler med en ske og hænderne, rul dem i pynt efter eget valg.





## Kokos- og cashewkugler

Ca. 35 stk.

Nøddeagtige fristelser med et eksotisk touch af revet kokos.

### Frugtpuré:

500 g frosne bær efter eget valg  
3 dl Dansukker Syltesukker

### Kugler:

250 g cashewnødder  
4 spsk. Dansukker Mørk Muscovadorørsukker  
6 dl revet kokos

### Pynt:

Revet kokos

1. Frugtpuré: Bland bær og sukker i en gryde. Lad det koge i 5 minutter. Blend og sigt det herefter, og stil det i fryseren.
2. Kugler: Blend nødder, sukker og kokos. Tilsæt den frosne frugtpuré, til den ønskede konsistens er opnået. Det skal være muligt at rulle dejen til kugler.
3. Rul kuglerne i kokos.





## Chokolade- og hindbærkugler

ca. 40 stk.

En lille bid chokoladeovertrukken hverdagsluksus med smuk rød topping.

175 g blødt smør  
2 dl Dansukker Mørk Muscovadorørsukker  
2 tsk. Dansukker Vaniljesukker  
3 spsk. kakao  
50 g finthakket mørk chokolade  
7 dl havregryn  
1 spsk. cognac eller æblejuice  
2 spsk. frysetørrede knuste hindbær

### Pynt:

100 g smeltet mørk chokolade  
Frysetørrede knuste hindbær

1. Rør smør og sukker til en glat og blød blanding.
2. Kom kakao, chokolade, havregryn og cognac/æblejuice i. Vend de frysetørrede hindbær i til sidst.
3. Form til kugler, dyp dem i smeltet chokolade, læg dem på bagepapir, og pynt dem evt. med lidt frysetørrede hindbær.

Findes også som opskriftsfilm på YouTube, Dansukker Danmark.





## Hvid chokoladetrøffel med jordbær og kardemomme

ca. 25 stk.

Snehvide og smukke udenpå, cremede og krydrede indeni.

200 g hvid chokolade  
1 dl piskefløde  
½ dl jordbærpuré  
2 tsk. knust kardemomme  
2 spsk. Dansukker Økologisk Lys Sirup

### Pynt:

100 g smeltet hvid chokolade  
Frysetørrede jordbær  
Knust kardemomme

1. Hak chokoladen, og stil den til side.
2. Hæld fløde, jordbærpuré, kardemomme og sirup i en kasserolle, og lad det koge op.
3. Hæld den varme fløde over den hakkede chokolade, og rør det sammen til en jævn blanding. Lad det stå køligt i mindst 4 timer.
4. Form til runde kugler, og dyp dem i hvid chokolade. Pynt med lidt frysetørrede jordbær eller knust kardemomme.





## *Pistaciekugler med rosenvand*

ca. 25 stk.

Pistaciegrønne fristelser med en duft af Mellemosten.

100 g afskallede pistacienødder + lidt ekstra til pynt  
90 g blødt smør  
1 dl Dansukker Flormelis  
2 spsk. Dansukker Lys Muscovadorørsukker  
1 tsk. Dansukker Vaniljesukker  
Fintrevet skal af 1 citron  
3 dl revet blød kage (evt. sandkage)  
1-2 spsk. rosenvand

1. Pil skallen af pistacienødderne, og hak dem i småstykker, enten i hånden eller i en foodprocessor.
2. Rør smørret blødt og jævnt med sukker og citronskal.
3. Tilsæt sukkerkagen og  $\frac{3}{4}$  af pistacienødderne, og bland til en jævn og klæbrig dej. Smag til med rosenvand.
4. Stil dejen i køleskab i mindst 30 minutter.
5. Form til kugler, og rul dem i de hakkede pistacienødder.
6. Stil kuglerne tilbage i køleskabet, indtil de skal spises.





## Søde kokosbidder

Ca. 30 stk.

En spændende smagskombination mellem mørk chokolade og lige så mørk sukker.

1 dl Dansukker Mørk Muscovadorørsukker  
2 spsk. Dansukker Muscovadosirup  
1 dl revet kokos  
2 dl hakkede mandler  
1 dl sødet kondenseret mælk  
200 g mørke chokoladepletter  
eller hakket mørk chokolade

### Topping:

Revet kokos  
Hakkede mandler  
Krymmel

1. Bland sukker, kokos, mandler og kondenseret mælk i en skål.
2. Tril dejen til kugler. Stil i køleskab i 30 minutter.
3. Smelt chokoladen, og dyp kuglerne, så de dækkes. Læg dem på bagepapir. Pynt kuglerne efter eget valg.





## Muscovadotrøffel

Ca. 25 stk.

Cremet luksus med mørk chokolade og tre forskellige slags mørk sukker.

200 g mørk chokolade  
1 dl piskefløde  
3 spsk. Dansukker Mørk Muscovadorørsukker  
2 spsk. Dansukker Lys Muscovadorørsukker  
25 g smør

### Pynt:

75 g smeltet mørk chokolade  
Dansukker Rørsukker

1. Hak chokoladen.
2. Giv fløde og muscovadorørsukker et opkog, og tag det derefter af kogepladen.
3. Kom den hakkede chokolade i fløde- og sukkerblandingen, og rør det sammen til en jævn blanding. Bland smørret i, og rør, til blandingen er jævn.
4. Stil trøfelen i køleskab i mindst 3 timer for at stivne.
5. Rul kugler af den stivnede trøffel. Dyp dem først i smeltet chokolade og derefter i rørsukker.







*Mums!*

## Chokolademousse med brombærkompot

8 portioner

Lige så smuk som lækker – og lettere at lave end du tror.

### **Brombærkompot:**

250 g brombær  
1 dl Dansukker Syltesukker

### **Chokolademousse:**

100 g mørk chokolade, 70 %  
2 spsk. Dansukker Flormelis  
3 spsk. Dansukker Muscovadosirup  
1 tsk. Dansukker Vaniljesukker  
1 æggeblomme  
2 dl piskefløde

1. Brombærkompot: Bland bær og sukker i en gryde. Lad det koge i 5 minutter. Lad det køle af.

2. Chokolademousse: Knæk chokoladen i mindre stykker, og smelt dem i mikrobølgeovn eller over vandbad.
3. Rør sukker, sirup og æggeblomme i den smeltede chokolade. Rør sammen til en jævn blanding. Stil den til side, og lad den køle af.
4. Pisk fløden let. Bland en tredjedel af den i chokoladeblandingen. Vend resten af fløden i efterfølgende.
5. Vend lidt af brombærkompotten i chokolademoussen. Gem resten til pynt.
6. Fordel moussen i glas, og stil dem i køleskab i mindst 1 time.



## Crème brûlée

6 stk. små forme

Altid et hit efter maden og med lækkert sprødt låg.

6 æggeblommer  
1 dl Dansukker Lys Muscovadorørsukker  
5 dl piskefløde  
1 dl mælk  
1 vaniljestang  
Dansukker Rørsukker (til at brænde af med)

1. Sæt ovnen på 125 grader.
2. Pisk æggeblommer og sukker sammen.
3. Hæld fløde og mælk i en lille kasserolle. Del vaniljestangen, og skrab nogle frø ned i flødeblandingen. Lad det koge op.
4. Hæld den varme flødeblanding over æg- og sukkerblandingen under omrøring.
5. Fordel blandingen i små portionsforme, og sæt dem i et ovnfast fad på en af de nederste riller i ovnen. Hæld varmt vand i fadet op så det dækker af halvdelen portionsformen.
6. Bages i 40-50 minutter, til blandingen er stivnet. Når man skubber til formen, må kagen ikke blævre for meget i midten.
7. Lad bruléen køle af i køleskab (gerne natten over).
8. Servering: Strø et tyndt lag rørsukker over, og brænd sukkeret af med en gasbrænder eller i ovnen ved grillvarme (250 grader) i et par minutter.





## Blueberry pie bites

Ca. 40 stk.

Sprøde små gemmesteder for valgfrie bær fra skoven eller fryseren.

3 dl hvedemel  
125 g smør  
2 spsk. Dansukker Lys Muscovadorørsukker  
2 spsk. vand  
100 g blåbær  
3 spsk. Dansukker Rørsukker  
1 tsk. Dansukker Vaniljesukker  
(alternativt en klat blåbærsyltetøj)  
1 æg + 1 tsk. vand + 1 knsp. salt til pensling

1. Sæt ovnen på 200 grader, og læg bagepapir på en bageplade.
2. Bland hvedemel, smør, sukker og vand til en smidig dej. Rul dejen til en pølse, og læg den i køleskab i 20 minutter.
3. Bland bærrene med sukkeret.
4. Rul dejen tyndt ud, og skær runde kager med en diameter på 2–3 cm, eller skær i 2x2 cm store stykker.
5. Læg et par bær i midten, og fold kagen sammen, så der dannes fire hjørner.
6. Pensl hvert stykke med pisket æg.
7. Bages i 10 minutter i midten af ovnen.





## Kokoskager med hindbær-rose-syltetøj

Ca. 16 stk.

Hindbærhuler opdateret med blomster fra sommerhaven.

100 g blødt smør  
1 dl Dansukker Lys Muscovadorørsukker  
1 tsk. Dansukker Vaniljesukker  
1 æg  
1½ dl hvedemel  
¼ tsk. salt  
3½ dl revet kokos

### Hindbær-rose-syltetøj:

1 dl hindbærsyltetøj  
½ spsk. rosenvand

1. Sæt ovnen på 150 grader.
2. Pisk smør, sukker og vaniljesukker sammen. Tilsæt æg, og rør til en jævn blanding.
3. Bland mel, salt og kokosmel i en separat skål. Tilsæt de tørre ingredienser til smørblandingen, og rør det hele sammen.
4. Tril små kugler på ca. 1 cm, og sæt dem på en bageplade med bagepapir. Bages i 5 minutter.
5. Imens blandes hindbærsyltetøj og rosenvand sammen.
6. Tag kagerne ud, og lav en lille skål ud af dem med bagsiden af en ske eller fingrene. Kom hindbærsyltetøj i.
7. Hæv varmen til 175 grader, og bag kagerne i yderligere 8-10 minutter.
8. Tag dem ud, og lad dem køle af. Velbekomme!





## Æblekompot med saltsmulder

4 små glas

Syrlig frugtdessert og et spændende møde mellem sødt og salt.

### Kompot:

5 æbler  
2 spsk. vand  
Saft af ½ citron  
½ dl Dansukker Sukker

### Saltet crumble:

50 g smør  
½ dl Dansukker Brun Farin  
1 spsk. Dansukker Økologisk Lys Sirup  
½ dl hvedemel  
1½ dl havregryn  
½ dl mandelmel (kan udelades)  
2 tsk. stødt kanel  
En smule flagesalt

1. Skræl og hak æblerne, og kom dem i en gryde. Kom vand, citronsaft og sukker i, og rør.
2. Koges i ca. 6 minutter, eller til æblerne er blevet bløde. Tag gryden af kogepladen, og lad blandingen køle af.
3. Bland alle ingredienserne til den salte crumble. Kom blandingen ud på en plade, og rist den midt i ovnen i ca. 15 minutter. Rør rundt af og til.
4. Når alt er kølet af, lægges kompotten i små skåle. Strø den salte crumble over, og kom en klat piskefløde på.





## Minikokostoppe med chokolade

Ca. 40 stk.

Guldgule og luftige småkager med et citruskick.

75 g blødt smør  
2½ dl Dansukker Rørsukker  
7 dl revet kokos  
Æggehvite fra 3 store æg  
Revet skal af 1 lime

### Topping:

100 g mørk chokolade  
Kokosflakes

1. Sæt ovnen på 200 grader.
2. Rør blødt smør og sukker sammen.
3. Tilsæt kokos og æggehvite, og rør det godt sammen. Rør limeskallen i.
4. Form små toppe af dejen, og læg dem på en bageplade med bagepapir. Bages midt i ovnen i 8-12 minutter.
5. Tag ud af ovnen, og lad køle af. Smelt chokolade, og hæld det over. Strø kokosmel over.





# Pannacotta med limemarinerede bær

8 portioner

En lille skål med sommerminder toppet med valgfrie bær.

## Pannacotta:

4 dl piskefløde  
1 dl Dansukker Syltesukker  
1 tsk. Dansukker Vaniljesukker

## Marinerede bær:

4 dl bær efter eget valg  
Skal og saft fra 1 grundigt skyllet lime  
½ dl Dansukker Rørsukker  
2 tsk. Dansukker Vaniljesukker

1. Pannacotta: Bland fløde, syltesukker og vaniljesukker sammen i en kasserolle, og lad blandingen koge i et halvt minut. Hæld blandingen i otte små glas, og stil dem i køleskabet for at stivne.
2. Marinerede bær: Skyl og rens bærrene, bland dem med limeskal og limesaft, sukker og vaniljesukker.
3. Lad bærrene stå, til sukkeret er opløst, og de skal lægges på pannacottaen.





## Mugcake 2 stk.

Hurtig og nem lækkerbisknen - som du kan lave i mikroovnen.

1 tsk. Dansukker Vaniljesukker  
 6 spsk. hvedemel  
 ½ tsk. bagepulver  
 4 spsk. Dansukker Lys Muscovadorørsukker  
 2 spsk. kakao  
 30 g smeltet smør  
 4 spsk. mælk  
 2 spsk. mørke chokoladeknapper

1. Bland alle de tørre ingredienser i en skål.
2. Smelt smørret, tilsæt mælken, og rør, indtil dejen er jævn.
3. Vend chokoladeknapperne i, og fordel derefter blandingen i to små smurte kopper.
4. Sæt dem i mikrobølgeovnen på høj effekt i ca. 60 sekunder.
5. Serveres med flødeskum og bær.

