

Sød økologi



Lækre økologiske opskrifter
af Anne au Chocolat

Lækre opskrifter

Dansukker har i samarbejde med blogger og kagebogsforfatter Anne au Chocolat lavet flere lækre opskrifter, udelukkende baseret på økologiske råvarer.



Rabarbertrifli ca. 4 pers.

Denne trifli byder på en vaniljet og syrlig-sød rabarberkompot, letpisket flødeskum og sidst, men ikke mindst, hjemmebagte makroner lavet med brun farin. Simpelt, men vanedannende godt.

Rabarberkompot

300 g økologiske rabarber
150 g Dansukker Økologisk Hvidt Sukker
1 økologisk vaniljestang

Makroner

60 g økologiske mandler
140 g Dansukker Økologisk Brun Farin
1 økologisk æggehvide
3 dl økologisk piskefløde

1. Skær rabarberne i stykker à 1 cm.
2. Kom rabarber, sukker, vaniljekorn og -stang i en gryde og bring i kog.
3. Lad rabarberne småkoge i 5 minutter, indtil de er bløde uden at være udkogte.
4. Køl kompotten af og opbevar den i køleskabet, indtil den skal serveres.
5. Forvarm ovnen til 160 grader varmluft.
6. Kom mandler i en minihakker og blend til mandelmel. Tilsæt brun farin og æggehvide og blend hurtigt, til massen er ensartet.
7. Kom makronmassen i en sprøjtepose med en tylle og sprøjt runde makroner på størrelse med en 1-krone i god afstand ud på en bageplade beklædt med bagepapir.
8. Bag makronerne i ca. 15-17 minutter. Køl dem af på en bagerist og opbevar dem i en lufttæt beholder, indtil de skal bruges.
9. Servering: Pisk fløden til en let skum. Fordel skiftevis knuste makroner, flødeskum og rabarberkompot i lag i fire portionsglas og server straks.

Brombærsnitter *6 stk.*

Den brune farin tilfører brombærsyltetøjet ekstra kant, hvilket er et godt modspil til snitternes smørspøde, søde mørdej og glasur.

Brombærsyltetøj

100 g økologiske brombær, friske eller frosne
50 g Dansukker Økologisk Brun Farin

Mørdej

140 g økologisk mel
40 g Dansukker Økologisk Flormelis
1 nip økologisk salt
70 g økologisk smør, koldt
1 økologisk æggeblomme

Glasur og pynt

150 g Dansukker Økologisk Flormelis
10 g økologiske usaltede pistacier evt. lidt tørrede økologiske rosenblade

1. Kom brombær og sukker i en gryde og bring det i kog under omrøring. Lad det småkoge i 10 minutter. Køl helt af.
2. Kom mel, flormelis og salt i en røremaskine. Skær smør i små tern, og kom det i røremaskinen. Rør indtil det ligner brødkrummer.
3. Saml hurtigt dejen med æggeblommen til en kugle. Dæk dejen til, og lad den hvile på køl i 30 minutter.
4. Forvarm ovnen til 175 grader varmluft. Del dejen i to lige store stykker, og rul stykkerne ud hver især mellem to stykker bagepapir til et firkantet areal på ca. 9 cm x 27 cm.
5. Kom det ene mørdejsstykke over på en bageplade beklædt med bagepapir.
6. Fordel brombærsyltetøj på stykket og læg det andet mørdejsstykke ovenpå. Prik forsigtigt overfladen med en gaffel, så dejen ikke hæver ujævnt op i løbet af bagningen.
7. Bag i ovnen ved 175 grader varmluft i ca. 20 minutter, til overfladen er fint gylden. Lad den køle helt af.
8. Rør flormelis og lidt vand sammen til en fin glasur og fordel den på kagen.
9. Finthak pistacierne og drys dem på glasuren sammen med lidt tørrede rosenblade.
10. Lad glasuren sætte sig lidt, og skær da kagen ud i 6 snitter.



Rustikke chocolate chip cookies 16 stk.

Disse rustikke cookies proppet med masser af chokolade indeholder den perfekte mængde af knasende sprødhed kombineret med en let sej midte. Man kan sagtens bytte en af chokoladerne ud med en mørkere variant.

100 g økologisk smør, blødt
110 g Dansukker Økologisk Brun Farin
40 g Dansukker Økologisk Hvidt Sukker
1 økologisk æg
110 g økologisk mel
90 g økologisk havregryn
½ tsk. økologisk bagepulver
⅓ tsk. økologisk salt
100 g økologisk hvid chokolade
100 g økologisk mælkechokolade

1. Forvarm ovnen til 180 grader varmluft.
2. Rør smør, brun farin og sukker godt sammen i en skål indtil det opnår en cremet og let luftig konsistens.
3. Tilsæt ægget. Rør derefter mel, havregryn, bagepulver og salt i. Hak chokoladerne groft og vend dem i dejen.
4. Form dejen til kugler, læg dem på en bageplade med bagepapir med god afstand imellem og tryk dem let flade.
5. Bag i 10-12 minutter. Lad dem køle af.



Blåbærmuffins med marcipan *12 stk.*

Saftige, aromatiske blåbærmuffins med marcipan og syrlig citronsmag med en knasende let karamelliseret topping, som forsvinder lidt ned i dejen og samtidig lægger sig sprødt på toppen.

Muffins

150 g Dansukker Økologisk Hvidt Sukker
150 g økologisk marcipan, revet
150 g økologisk smør, blødt
3 økologiske æg
fintrevet skal af ½ økologisk citron
75 g økologisk mel
250 g økologiske blåbær

Topping

20 g Dansukker Økologisk Brun Farin
20 g økologisk havregryn
1 nip økologisk salt
25 g økologisk mel
20 g økologisk smør

1. Pisk sukker og marcipan godt sammen i en skål, og tilsæt smør under stadig piskning.
2. Pisk æggene i et ad gangen. Vend derefter citronskal og mel i. Vend til sidst blåbær i.
3. Fordel dejen i 12 muffinsforme.
4. Forvarm ovnen til 180 grader varmluft.
5. Bland topping-ingredienterne hurtigt sammen i en skål og drys toppingen på blåbærmuffindejen.
6. Bag blåbærmuffins i ovnen i ca. 25-30 minutter. Kontroller med en strikkepind, om de er færdigbagte. Nydes lune eller helt afkølede.



Chokoladekage med hindbærmousse *ca. 10-12 pers.*

En chokoladeintens kage med ekstra aromatisk rundhed fra den brune farin i smukt samspil med den farvefine, syrlig-søde og fløjlsbløde hindbærmousse. Ret simpel og alligevel imponerende lækker.



Chokoladecake

80 g økologisk mørk chokolade
80 g økologisk smør
100 g Dansukker Økologisk
Brun Farin
1 nip økologisk salt
2 økologiske æg, let sammenpisket
½ spsk. økologisk mel

Hindbærmousse

225 g økologiske hindbær, friske
eller frosne
80 g Dansukker Økologisk Hvidt
Sukker
korn af ½ økologisk vaniljestang
2 blade økologisk husblas
2 dl økologisk piskefløde

Pynt

Friske økologiske hindbær
Lidt økologiske chokoladeperler
Økologisk frysetørret hindbær
Økologiske, ristede hasselnødder

1. Forvarm ovnen til 180 grader varmluft.
2. Hak chokoladen groft. Smelt smør i en gryde og tilsæt den hakkede chokolade. Tag gryden af varmen og rør rundt, indtil chokoladen er smeltet. Rør straks brun farin i. Køl lidt af, og tilsæt æggene lidt ad gangen. Vend til sidst mel i.
3. Hæld dejen i en springform (20 cm) beklædt med bagepapir. Bag kagen i ca. 15 min. Køl helt af.
4. Kom hindbær, sukker og vaniljekorn i en gryde og bring i kog. Lad hindbærrene småsimre i 5 minutter.
5. Udblød i mellemtiden husblas i koldt vand i en skål. Hæld hindbærrene i en sigte over en skål og si saften fra. Vrid husblas fri for vand og rør den straks ud i den varme hindbærssaft. Lad saften køle af til håndvarm
6. Pisk i mellemtiden fløden til en let flødeskum. Vend forsigtigt flødeskum i hindbærssaften ad 3 omgange.
7. Kom hindbærrene fra sigten oven på chokoladecagen og fordel straks hindbærmoussen ovenpå.
8. Kom hellere end gerne kageplast rundt i kanten af springformen, inden du fordeler moussen på kagen. Hvis du bruger kageplast, skal kagen en tur i fryseren natten over for det fineste resultat. Ellers kan kagen blot stilles i køleskabet i 4 timer inden servering.
9. Inden servering: Tag den frosne moussekage ud af springformen, fjern kageplast og placer kagen på et serveringsfad. Stil kagen i køleskabet, og lad kagen tø langsomt op i 3-4 timer inden afpyntning.
10. Hvis kagen har været på køl i 4 timer uden kageplast, skæres den forsigtigt fri langs kanten af springformen og kan pyntes med det samme.

Jordbærtærte *ca. 8 pers.*

Jordbærtærte i lidt nye klæder. Smørsprød mørdej, mandelsaftig frangipanecreme med brun farin, et fint lag knasende mørk chokolade, silkeblød og luftig vaniljeflødeskum og dejlige sødmefulde jordbær.



Mørdej

140 g økologisk mel
40 g Dansukker Økologisk
Flormelis
1 nip økologisk salt
70 g økologisk smør, koldt
1 økologisk æggeblomme

Frangipanecreme

80 g økologisk smør, blødt
80 g Dansukker Økologisk Brun
Farin
80 g økologisk mandelmel
1 økologisk æg

Chokoladelag

60 g økologisk mørk chokolade

Vaniljeflødeskum

1,5 dl økologisk piskefløde
15 g Dansukker Økologisk Flormelis
korn af ½ økologisk stang vanilje

Pynt

1 bakke økologiske jordbær
evt. lidt økologisk rød skovsyre

1. Mørdej: Kom mel, flormelis og salt i en røremaskine. Skær smør i små tern, og kom det i røremaskinen. Rør indtil det ligner revet parmesan.
2. Saml hurtigt dejen med æggeblommen i røremaskinen til en kugle.
3. Dæk dejen til, og lad den hvile i køleskabet i 30 min.
4. Rul dejen ud mellem to stykker bagepapir. Læg et stykke bagepapir på et skærebræt, der er plads til i køleskabet. Placer en rund, perforeret tærtering

på 20,5 cm på bagepapiret og beklæd både bunden (bagepapiret) og kanterne (ringen) med mørdejen.

5. Stil den på køl, imens frangipanecremen laves.
6. Forvarm ovnen til 175 grader varmluft.
7. Frangipane: Pisk smør og brun farin godt sammen i en skål. Vend mandelmel i, tilsæt dernæst ægget og rør sammen til en ensartet creme.
8. Fordel frangipanecremen på mørdejsbunden.
9. Bag tærten i 20 minutter. Hold øje undervejs i bagningen. Køl tærten helt af.
10. Chokoladelag: Hak chokoladen og smelt den i en skål over vandbad eller i mikroovnen ved medium effekt. Rør undervejs.
11. Fordel den smeltede chokolade på den bagte frangipanecreme. Stil den på køl, til den er størknet.
12. Vaniljeflødeskum: Pisk fløde, flormelis og vaniljekorn til en let skum i en skål og fordel på chokoladelaget.
13. Skær jordbær i skiver og fordel på tærten. Servér straks. Tærten kan også pyntes et par timer i forvejen og opbevares på køl til servering.

Sød økologi i alle varianter

Dansukker introducerer nu Økologisk Brun Farin, og dermed kan man nu få alle de gængse sukkerprodukter fra Dansukker i en økologisk variant. Det, der adskiller de økologiske sukkerprodukter fra vores ordinære produkter, er dyrkningen. Ved økologisk dyrkning får jorden sin næring fra naturlige gødningsmidler, og al bekæmpelse af ukrudt sker manuelt.



Nordic Sugar A/S,
 Langebrogade 1
 1014 København K
 Forbrugerkontakt:
 Telefon: 32 66 27 50,
 telefontid 9-12,
 forbrugerkontakt@dansukker.dk
dansukker.dk



Find mere inspiration på vores hjemmeside,
 Facebook, Instagram og Youtube.
 Download også vores opskrifts-app.