

# Lækre opskrifter til sommerbordet



## Bærtærte med chokoladefyld

12 stykker

**Chokoladecreme:**  
150 g hvid chokolade  
2½ dl piskefløde  
2 cl Cointreau, kan udelades

**Dej:**  
4 dl hvedemel  
2 spsk. Dansukker Flormelis  
1 knsp. salt  
150 g blødt smør eller margarine

**Pynt:**  
Bær  
Hvid chokolade

Bræk chokoladen i mindre stykker, og læg dem i en kasserolle sammen med fløden og likøren. Smelt blandingen ved svag varme. Sørg for, at chokoladen ikke brænder fast i bunden af kasserollen. Stil blandingen i køleskabet, så den kan køle af.

Bland ingredienserne til dejen. Hvis den ikke vil hænge sammen, tilsættes et par dråber vand. Læg dejen i en plasticpose, og lad den hvile i køleskab i mindst 30 minutter. Tryk dejen ud i en smurt tærteform, ca. 25 cm i diameter. Prik den med en gaffel. Bages midt i ovnen ved 175° i ca. 25 minutter. Tag skallen ud af formen, og lad den køle af.

Tag chokoladecremen ud af køleskabet, og pisk den med en elpisker. Skyl og rens bærrene. Læg halvdelen af bærrene i bunden af tærteskallen. Læg chokoladecremen oven på bærrene. Læg resten af bærrene på. Drys høvet hvid chokolade på.

## Melonzapacho

4 portioner

400 g honningmelon  
1½ dl halvt hvidvin  
¼-½ dl Dansukker Sukker

Isterninger  
Friske bær

Skræl melonen, og fjern kernerne. Skær melonen ud i tern, og bland dem med vin. Blend melon og vin. Smag til med sukker. Serveres kold med isterninger og bær.



## Jordbærtærte

12 stykker

200 g gulerødder  
200 g mandler  
1 citron  
4 æg  
1 knsp. salt  
1½ dl Dansukker Sukker  
1¼ dl hvedemel

**Creme:**  
200 g Philadelphia friskost naturel  
½ dl Dansukker Flormelis  
2 tsk. Dansukker Vaniljesukker  
2 tsk. friskpresset citronsaft

**Pynt:**  
Jordbær

Fedtstof til formen

Skræl og riv gulerødderne. Mal mandlerne. Vask citronen grundigt, og riv skallen fint. Del ægget i blomme og hvide. Pisk hviderne stive sammen med salt. Pisk æggeblommer og sukker, til det er lyst og luftigt. Bland de maledte mandler med melet, og vend det i massen. Tilsæt gulerødderne. Vend æggehviden i. Hæld massen i en smurt springform, ca. 24 cm i diameter. Bages midt i ovnen ved 175° i ca. 35 minutter. Lad den køle af på en rist.

Bland ingredienserne til cremen. Fordel cremen på den afkølede kagebund. Skyl jordbærerne, og tør dem på køkkenrulle. Læg jordbærerne oven på cremen.



## Rabarber- og jordbærsuppe

4 portioner

150 g rabarber i tern  
4 dl vand  
1 kanelstang  
1 tsk. kartoffelmel  
½ dl vand  
½ liter jordbær  
½-¾ dl Dansukker Lys Sirup

Læg rabarber, vand og kanelstang i en kasserolle. Kog det op, og lad det simre i 5 minutter. Rør kartoffelmelet ud i vandet, og jævn suppen. Tag kanelstangen op. Blend jordbærerne og pisk mosen ned i suppen. Stil det koldt. Smag til med lys sirup. Server eventuelt et lille stykke kage eller kammerjunkere til suppen.



## Kirsebærsuppe med kanelflødeskum

6 portioner

½-1 l kirsebær  
½ l vand  
2 dl rødvin  
2 kanelstænger  
2 dl Dansukker Rørsukker  
1 tsk. Dansukker Vaniljesukker  
1 spsk. kartoffelmel

2 dl piskefløde  
1 tsk. stødt kanel  
2 tsk. Dansukker Rørsukker  
Flormelis

Skyl kirsebærerne, og tag stenene ud.

Rør vin, vand, rørsukker, kanel og kirsebær sammen i en kasserolle. Kog det op, og lad det simre i 5 minutter. Rør kartoffelmelet ud i lidt vand, og jævn suppen. Tilsæt vaniljesukker. Lad det køle af. Pisk fløden stiv sammen med flormelis og kanel. Server suppen med kanelflødeskum og eventuelt en kage eller kammerjunkere.



## Enkel hindbærdessert

4 pers.

2 spsk. smør eller margarine  
2 dl havregryn  
½ dl Dansukker Brun Farin  
6 dl hindbær  
4 dl creme fraiche  
½ dl Dansukker Flormelis

Smelt fedtstoffet på en stegepande. Rist havregryn og brun farin i fedtstoffet. Stil blandingen til side. Rens hindbærerne. Pisk cremefraichen med flormelis. Fyld cremefraichen og hindbærerne i fire glas. Drys de ristede havregryn på. Serveres med det samme.

FIND FLERE TIPS OG IDEER TIL DESSERTER PÅ [WWW.DANSUKKER.DK](http://WWW.DANSUKKER.DK)

## Kold rabarbersuppe

4 personer

½ kg rabarber i tern  
1 lille stykke frisk ingefær (på størrelse med en sukkerknald)  
7 dl vand  
1-1½ dl Dansukker Sukker

**Jævning:**  
2 spsk. kartoffelmel  
½ dl vand

**Pynt:**  
1 citron i tynde skiver  
Isterninger

Kog rabarber, ingefær og vand i 5 minutter. Si rabarber og ingefær fra, og giv suppen et opkog. Rør kartoffelmelet ud i lidt vand, og jævn suppen. Lad det køle af. Smag til med sukker. Stil det koldt. Tilsæt citronskiver og isterninger inden servering. Server eventuelt et lille stykke kage til suppen.

