



Mansikkakermakakku on täytekakkujen herkullinen klassikko.

## Mansikkakermakakku

### Täytekakkupohja

4 munaa  
1 ½ dl Dansukker Siro erikoishienoa sokeria  
2 dl vehnä jauhoja  
1 ½ tl leivinjauhetta

### Kostutus

noin 3 dl laimennettua mehua tai Dansukker Vaniljasokerilla maustettua maitoa

### Täyte

noin 300 g hilloa  
3-4 dl vispikermää  
Dansukker Siro erikoishienoa sokeria maun mukaan  
1-2 tl Dansukker Vaniljasokeria

### Pinnalle

noin ½ l kotimaisia mansikoita, tuore tai pakaste  
1 ½ dl vettä  
noin ¾ dl Dansukker Hyytelösokeria  
3 dl vispikermää  
Dansukker Siro erikoishienoa sokeria maun mukaan  
1 tl Dansukker Vaniljasokeria

Vaahdota munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi, lisää keskenään sekoitetut kuivat aineet. Kaada taikina voideltuun ja jauhotettuun kakkuvuokaan (halk. 24 cm).

Paista 150-175 asteessa noin 45 minuuttia tai kunnes kakku irtoaa vuoan reunoista. Tarkista kypsyyt tikulla. Kumoa kakku hie-man jäähtyneenä.

Halkaise kolmeen osaan. Laita kakun pohja-osa tarjoiluvadille ja kostuta. Vaahdota täyteen kerma vaahdoksi, mausta sokेरilla ja vaniljalla.

Levitä pinnalle puolet hillosta ja kermasta. Nosta päälle toinen kakkulevy, kostuta ja levitä loput täytteestä. Nosta pinnalle kakun kansiosa ja kostuta. Anna kakun vetäytyä mielellään seuraavaan päivään jääkaapissa.

Levitä pinnalle jäiset tai tuoreet mansikat. Kiehauta vesi ja lisää hyytelösokeri koko ajan sekoittaen. Hämmennä, kunnes liemi kirkastuu. Lusikoi liemi mansikoiden päälle.

Vaahdota kerma ja mausta sokereilla. Pursota kerma kakun reunoille.



Pieni herku, suuri nautinto: sitruunan ja lakritsin liitto on vastustamaton.

## Sitruunainen lakritsipannacotta

8 annosta

5 dl kuohukermää  
1 dl Dansukker Hyytelösokeri Multia  
1-1½ tl lakritsijauhetta  
1 pienen luomusitruunan kuoriraaste

### Hilloke

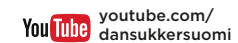
150 g vadelmia  
100 g punaherukoita  
¾ dl Dansukker Hillosokeria  
1 kanelitanko

Mittaa kerma, hyytelösokeri Multi ja lakritsijauhe kattilaan. Kuumenna kiehuvaiksi ja keitä puoli minuuttia. Sekoita sitruunan ohut kuoriraaste joukkoon ja kaada seos lasseihin. Jäähdytä ja hyydytä jääkaapissa pari tuntia tai yön yli.

Mittaa marjat, hillosokeri ja kanelitanko kattilaan. Kuumenna kiehuvaiksi ja keitä noin 5 minuuttia. Jäähdytä. Annostele kylmä hilloke pannacottien päälle ennen tarjoamista.



Suomen Sokeri Oy,  
Sokeritehtaantie 20,  
02460 Kantvik  
Kuluttajapalvelu  
puh. 0800 0 4400 (klo 12-15)  
kuluttajapalvelu@dansukker.fi  
dansukker.fi



Hurmaa  
itse tehdyllä!





# Raparperi-marenkipiirakka

6-8 pientä tai yksi iso piirakka

## Pohja

250 g voita  
2 ½ dl vehnä jauhoja  
2 rkl vettä  
2 rkl Dansukker Tomusokeria  
1 tl Dansukker Vaniljasokeria

## Raparperitäyte

400 g raparperia  
½ dl Dansukker Taloussokeria  
2 rkl vettä

## Marenki

3 munanvalkuaista  
2 dl Dansukker Taloussokeria

Nypi voi ja vehnäjauhot murumaiseksi seokseksi. Lisää vesi ja sokerit. Sekoita tasaiseksi. Painele taikina voideltuihin pikkuvuokiin tai leivinpaperilla vuorattuun pyöreään piirakkavuokaan, jonka halkaisija on noin 24 cm.

Esipaista pohjaa 200-asteisessa uunissa 10-15 minuuttia. Tarkkaile paistoaikaa: pienet piirakat saattavat kypsyä isoa nopeammin.

Paloittele raparperi viipaleiksi ja laita kattilaan sokerin ja veden kanssa. Kääntele, kunnes pehmenevät hieman. Levitä seos esipaistetun pohjan päälle.

Valmista marenki. Laita munanvalkuaiset metalliseen kulhoon yhdessä sokerin kanssa. Laita kulho vesihautteen päälle (kattila, jossa kiehuu vettä) ja vatkaa käsivatkaimella, kunnes massa on kiinteää ja pursotettavissa tai lusikoitavissa.

Lusikoi marenki tortun pinnalle. Jatka kypsentämistä 200-asteisessa uunissa, kunnes pinta on saanut kauniin värin. Huomioi, että tämä vie vain hetken.

Tarjoa jäähtynyt piiras sellaisenaan.



Suloiset pikkusydämet maistuvat kaiken ikäisille.



# Vadelma-sydämet

25-30 kpl

175 g jääkaappikylmää voita  
4 ½ dl vehnäjauhoja  
1 ½ dl Dansukker Siro erikoishienoa sokeria  
1 tl Dansukker Vaniljasokeria  
1 munankeltuainen  
1-2 tl vettä

## Vadelmatäyte

1 dl kotimaisia pakastevadelmia  
1 dl Dansukker Hyytelösokeri Multia

## Väliin

maustamatonta tai maustettua tuorejuustoa tai sitruunatahnaa

Sekoita voi ja vehnäjauhot yleiskoneessa murumaiseksi seokseksi. Lisää loput ainekset ja sekoita nopeasti taikinaksi. Anna taikinan jähmettyä jääkaapissa noin 30 minuuttia.

Sekoita sulaneet vadelmat ja hyytelösokeri Multi kattilassa. Keitä noin minuutin ajan. Seoksen tulisi olla kiinteämpää kuin marmeladi. Kaada puhtaaseen purkkiin ja pane jääkaappiin jäähtymään.

Kaulitse taikina jauhotetulla leivinlaudalla noin 4 millin paksuiseksi. Ota piparkakku-muotilla sydämiä leivinpaperoidulle uunipellille. Paina pienellä muotilla puoleen niistä sydän tai ympyrä keskelle.

Paista pikkuleivät 175-asteisessa uunissa alatasolla noin 8-10 minuuttia. Tarkkaile paistumista, etteivät ne ruskistu liikaa. Anna jäähtyä kunnolla.

Levitä eheille sydämille ohut kerros tuorejuustoa sekä keskelle nokare vadelmatäytettä. Paina päälle sydänaukkoisen pikkuleipä. Säilytä suljetussa rasiassa.



Sievät pursotetut marengit ovat gluteenittomia ja maidottomia juhlatarjottavia.

# Fariinimarengit

noin 12 kpl

2 kananmunan valkuaista  
2 dl (125 g) Dansukker Fariinisokeria  
2 tl Dansukker Vaniljasokeria  
1 tl perunajauhoja  
½ tl leivinjauhetta

## Pinnalle

Dansukker Fariinisokeria

Vatkaa huoneenlämpöisiä valkuaisia hetki ilman sokereita, lisää sokerit vähitellen ja jatka vatkaamista, kunnes vaahto on kuohkeaa. Lisää perunajauhot ja leivinjauhe vatkauksen loppuvaiheessa.

Pursota marengit leivinpaperoidulle uunipellille. Ripottele päälle fariinisokeria. Kypsennä uunissa 100-110 asteessa noin 60 minuuttia, tai kunnes marenki on pinnaltaan rapea ja sisältä vielä pehmeä. Anna kuivua huoneenlämmössä seuraavaan päivään.