



Herkullista joulua!

Ota talteen hyvän joulun reseptit



Jouluinainen kinuski-puolukkarulla

16-20 palaa

Kinuskikastike

1 ½ dl Dansukker Tummaa
Muscovadosokeria tai Fariinisokeria
3 rkl Dansukker Vaaleaa
Luomusiirappia
30 g voita
1 ½ dl kuohukermää

Kääretorttu

4 kananmunaa
2 dl Dansukker Fariinisokeria
2 dl vehnäjauhoja
2 tl leivinjauhetta
1 ½ rkl piparkakkumaustetta
1/2 dl maitoa
Dansukker Siro-sokeria leivinpaperille

Tuorejuustokuorrutus

1 rs (265 g) maustamatonta
tuorejuustoa, rasvaa 20-21 %
1 ½ dl Dansukker Tomusokeria
3 dl kuohukermää

Kinuskitäyte

2/3 tuorejuustokuorrutuksesta
täysin jäähtynyt kinuskikastike

Puolukkakuorrutus

1/3 tuorejuustokuorrutuksesta
0,5-0,6 dl puolukkapyreetä
(noin 150 g puolukoita)

Koristeluun

puolukoita
Dansukker Tomusokeria



1. Tee ensin kinuskikastike. Mittaa aineet paksupohjaiseen kattilaan. Kuumenna kiehuvaaksi ja keitä 5–8 minuuttia. Kaada kastike laakeaan astiaan jäähtymään.
2. Lämmitä uuni 225 °C:seen.
3. Vatkaa kananmunat ja fariinisokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Sekoita keskenään jauhot, leivinjauhe ja piparkakkumauste. Siivilöi seos taikinaan kevyesti sekoittaen. Lisää maito ja sekoita.
4. Kaada taikina leivinpaperoidulle uunipellille (n. 33 x 39 cm) ja tasoita. Paista uunin keskitasolla n. 5 minuuttia.
5. Levitä työpöydälle puhdas keittiöpyyhe, aseta leivinpaperi pyyhkeen päälle ja ripottele leivinpaperille sokeria. Kumoa kypsä torttulevy leivinpaperille. Poista varovasti paistoleivinpaperi. Kostuta paperia märällä pullasudilla, jos se ei irtoa.
6. Kääri sekä leivinpaperi että keittiöpyyhe tortun ympärille, se auttaa torttua säilymään mahdollisimman pyöreänä ja ehjänä. Anna jäähtyä.
7. Vatkaa kuorrutteen tuorejuusto, tomusokeri ja kerma kovaksi vaahdoksi. Lusikoi 1/3 kuorrutteen toiseen kulhoon ja pane peitettynä jääkaappiin. Sekoita kinuskikastike jäljelle jääneeseen kuorrutukseen huolettomasti. Avaa kääretortturuulla ja levitä päälle kinuskitäyte. Rullaa torttu leivinpaperia apuna käyttäen napakalle rullalle. Kääri pyyhe tortun ympärille tukemaan pyöreyttä. Siirrä torttu jääkaappiin 2–4 tunniksi tai yön yli.
8. Sulata puolukat ja säästä muutama koristeluun. Purista loput marjat tiheän siivilän läpi kuoretomaksi pyreeksi. Sekoita pyree kuorrutteen ja vatkaa sähkövatkaimella kuohkeaksi. Lusikoi puolukkakuorrutus pursotinpussiin ja pursota kääretortun päälle. Viimeistelet puolukoilla ja tomusokerilla.

Mehevä appelsiini-unikonsiemenkakku

noin 28 palaa

200 g huoneenlämpöistä
voita tai margariinia
1 ½ dl Dansukker Fariinisokeria
1 dl Dansukker Taloussokeria
1 rkl Dansukker Vaniljasokeria
1 maustemitallinen suolaa
1 luomuappelsiinin raastettu kuori
4 kananmunaa
3 dl vehnäjauhoja
1 dl mantelijauhoa
1/2 dl perunajauhoja
1 tl leivinjauhetta
2 rkl (sinisiä) unikonsiemeniä
1/2 dl appelsiinista puristettua mehua
1/2 dl kuohukermaa

Vuokaan

15 g voita tai margariinia
1/4 dl mantelijauhoa

Kuorrutus

3 dl Dansukker Tomusokeria
3-4 rkl appelsiinista puristettua
mehua



1. Valmista kakku huoneenlämpöisistä raaka-aineista.
2. Lämmitä uuni 170 °C:seen. Voitele ja leivitä rengasvuoka (2-2 ½ l).
3. Vaahdota rasva, sokerit, appelsiininkuoriraaste ja suola. Lisää joukkoon munat yksi kerrallaan, koko ajan vatkatien.
4. Sekoita keskenään vehnäjauhot, mantelijauho, perunajauho, leivinjauhe ja unikonsiemenet. Siivilöi jauhoseos taikinaan, sekoita hyvin pohjaa myöten. Lisää appelsiinimehu ja kerma, sekoita tasaiseksi.
5. Kaada taikina vuokaan. Paista uunin keskitasolla 50-55 minuuttia. Tarkista kypsyyss cocktailtikulla.
6. Anna kakun jäähtyä vuoassa n. 10 minuuttia ennen tarjoiluvadille kumoamista. Jäähdytä täysin ennen kuorruttamista.
7. Sekoita kuorrutuksen tomusokeri ja appelsiinimehu vähän kerrallaan, jotta saat kuorrutuksesta sopivan paksuisen. Valuta kuorrutus kakulle.

Appelsiinipiparkakut

50 kpl

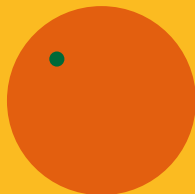
Taikina

1 luomuappelsiini
100 g voita
1 ½ dl Dansukker Fariinisokeria
1 dl Dansukker Vaaleaa Luomu-siirappia
2 tl kardemummaa
1 ½ tl kanelia
1 tl neilikkaa
1/2 tl inkivääriä
1 keltuainen
1 ½ tl leivinjauhetta
250 g vehnäjauhoja tai gluteenitonta jauhoseosta

Koristelu

1/4 dl valkuaista
n. 1 ¾ dl Dansukker Tomusokeria
punaista elintarvikeväriä
oranssia elintarvikeväriä

1. Pese appelsiini huolellisesti ja raasta oranssi pintaosa. Paloittele voi kulhoon. Mittaa joukkoon fariinisokeri.
2. Mittaa siirappi ja mausteet kattilaan. Kuumenna liedellä sekoittellen, kunnes siirappi kiehahtaa. Kaada kuuma siirappi voin ja fariinisokerin päälle ja sekoita tasaiseksi.
3. Lisää kuoriraaste, keltuainen nopeasti sekoittaen (säästä valkuainen koristeluun), leivinjauhe ja lopuksi jauhot muutamassa erässä.
4. Kääri taikina leivinpaperiin ja anna jähmettyä jääkaapissa muutaman tunnin ajan tai yön yli.
5. Kauli taikina jauhoja apuna käyttäen levyksi.
6. Ota levystä ympyrämuotilla kuvioita. Voit käyttää eri kokoisia muotteja ja tehdä ympyröistä renkaita leikkaamalla pienemmällä muotilla keskelle aukon. Siirrä kuviot pellille leivinpaperin päälle.





7. Paista piparit 200 asteessa pak-suudesta riippuen 5–8 minuuttia. Anna jäähtyä ennen koristelemista.
8. Valmista pikeeri. Mittaa valkuainen ja tomusokeri kulhoon. Vatkaa sähkövatkaimella 3–4 minuuttia.
9. Jaa pikeeri halutessasi pienempiin osiin ja värjää esimerkiksi punaiseksi ja oranssiksi sekoittamalla joukkoon elintarvikeväriä.
10. Laita pikeeri pursotuspussiin, jossa on pieni tyllä (2 mm) tai pakastuspussiin, jonka päähän leikkaat pienen aukon. Sulje pussin pää teipillä, kun et käytä sitä, jotta pikeeri ei pääse kuivahtamaan.
11. Koristele piparit pursotuksella. Kuivumisen jälkeen piparit voi pinota päällekkäin.

*Resepti yhteistyössä
Kinuskikissa ja Dansukker*

Dubai cheesecake

*Somesta tuttu Dubai-suklaa tarjotaan
nyt paistettuna suklaajuustokakkuna,
jossa on ihanan rapea pistaasikuorrutus.*



20–22 palaa

Pohja

200 g digestivekekejä
75 g voita tai margariinia
1 rkl tummaa kaakaojauhetta

Juustokakkutäyte

200 g tummaa suklaata
1 prk (200 g) maitorahkaa
1 prk (265 g) maustamatonta tuorejuustoa, rasvaa 20–21 %
2 dl Dansukker Fariinisokeria
2 kananmunaa

Dubaikuorrutus

10–15 cm pätkä filotaikinaa (n. 150 g)
100 g pistaasipähkinöitä, kuorettomia ja suolaamattomia
1 dl Dansukker Tomusokeria
hyppysellinen suolaa
70 g voita tai margariinia
2 rkl Dansukker Vaaleaa Luomusii-rappia

Koristeluun

50 g tummaa tai maitosuklaata

1. Lämmitä uuni 170 °C:seen.
2. Hienonna keksit. Sulata rasva ja sekoita se kaakaojauheen kanssa keksimuruihin.
3. Levitä seos leivinpaperoituun irtopohjavuokaan, ø 23 cm, ja painele tasaiseksi. Laita vuoka jääkaappiin tai pakastimeen täytteen valmistuksen ajaksi.
4. Sulata täytteen suklaa miedolla lämmöllä kattilassa, mikrouunin alhaisella teholla tai vesihautteessa.

5. Vatkaa rahka, tuorejuusto, fariinisokeri ja kananmunat sileäksi. Lisää suklaasula kertakaatonä täytteeseen ja sekoita lastalla pohjaa myöten hyvin sekaisin.
6. Kaada täyte keksipohjan päälle. Paista uunin alatasolla 20 minuuttia. Valmista sillä aikaa pistaasipinta.
7. Rullaa filotaikina tiiviisti ja leikkaa ohuiksi suikaleiksi. Rouhi pistaasit, tomusokeri ja suolaripaus tehosekoittimessa tai monitoimikoneessa. Sulata voi paistinpannussa ja paista taikinasuikaleet miedolla lämmöllä vaaleanruskeiksi koko ajan sekoitellen. Ota pannu liedeltä ja sekoita pistaasi-tomusokeriseos joukkoon.
8. Ota kakku uunista ja levitä filo-pistaasitäyte kevyesti kakun pinnalle. Valuta siirappiraidat pinnalle ja jatka kakun paistamista 150 asteessa, noin 30 minuuttia, kunnes pinta on saanut kauniin värin ja rapsakoitunut.
9. Jäähdytä kakku ja siirrä se vuorokaudeksi jääkaappiin. Pyöräytä kakku terävällä veitsellä irti reunasta, irrota rengas, poista leivinpaperi ja siirrä kakku tarjoiluvadille.
10. Sulata suklaa ja valuta suklaaraidat kakun päälle.

VINKKI!

Voit korvata filotaikinan kataifitaikinalla.



Mausteinen pekaanipähkinätoffee

noin 30 kpl

1 ½ dl kuohukermaa

3 dl Dansukker Tummaa Muscovado-sokeria

50 g voita

1 ¼ dl Dansukker Tummaa Siirappia

2 rkl Dansukker Glukoosisiirappia

1/2 tl jauhattua neilikkaa

1 maustemitallinen jauhattua muskotipähkinää

2 maustemitallista jauhattua kardemummaa

noin 30 pekaanipähkinää

1. Vuoraa kuumuutta kestävä vuoka (n. 20x20 cm) leivinpaperilla, sipaise paperin pintaan hieman ruokaöljyä.
2. Sekoita kaikki ainekset paitsi mausteet ja pähkinät paksupohjaisessa ja korkeareunaisessa kattilassa.
3. Keitä keskilämmöllä välillä sekoittaen, kunnes seoksen lämpötila on 125 °C. Nosta kattila liedeltä.
4. Lisää mausteet ja sekoita. Kaada toffeeseos vuokaan. Painele pinnalle pekaanipähkinät.
5. Anna toffeen jäähtyä kylmässä sen verran, että saat leikattua sen paloiksi. Kääri palat halutessasi voipaperiin. Säilytä jääkaapissa.

Omena-kanelitoffee

noin 40 kpl

2 dl Dansukker Taloussokeria
1/2 dl Dansukker Glukoosisiirappia
1 dl Dansukker Vaaleaa Luomu-
siirappia
50 g voita
1 dl kuohukermaa
1 dl omenamehutiivistettä tai
omenatäysmehua
3 kanelitankoa
(1 tl sormisuolaa)

1. Vuoraa kuumuutta kestävä vuoka (n. 20x20 cm) leivinpaperilla, sipaise paperin pintaan hieman ruokaöljyä.
2. Sekoita kaikki ainekset paitsi suola paksupohjaisessa ja korkeareunaisessa kattilassa.
3. Keitä keskilämmöllä välillä sekoittaen, kunnes seoksen lämpötila on 125 °C.
4. Kaada seos vuokaan. (Ripottele päälle sormisuolaa.)
5. Anna toffeen jäähtyä kylmässä sen verran, että saat leikattua sen paloiksi. Kääri palat halutessasi voipaperiin. Säilytä jääkaapissa.



*Sahramijäätelö ja siirappi-
paahdetut pistaasipähkinät*



4-5 annosta

Siirappipaahdetut pistaasipähkinät

1 dl kuorittuja pistaasipähkinöitä
(suolattu tai suolaamaton)
1 rkl voita
1 rkl Dansukker Vaaleaa Luomu-
siirappia
(hyppysellinen sormisuolaa, jos pistaasipähkinät ovat suolaamattomia)

Sahramijäätelö

4 keltuaista
1/2-1 dl Dansukker Taloussokeria
1 ½ dl maitoa
2 dl kuohukermaa
1 dl Dansukker Glukoosisiirappia
1 pussi sahamia

Koristeluun

keksimuruja

1. Rouhi pistaasipähkinät veitsellä karkeaksi rouheeksi. Paahda pähkinärouhe kullanruskeaksi voissa paistinpannalla. Lisää siirappi (ja suola). Sekoita ja paahda vielä hetki.
2. Kaada rouhe leivinpaperille ja jätä jäähtymään.
3. Vatkaa keltuaiset ja sokeri vaahdoksi. Kiehauta kasarissa maito, kerma, glukoosisiirappi ja sahami.
4. Vatkaa munavaahto kermaseokseen. Siivilöi seos pakastuksen kestävään vuokaan tai muovirasiaan ja anna jäähtyä. Laita jäähtynyt jäätelömassa pakastimeen ja sekoita silloin tällöin.
5. Rouhi siirappipaahdetut pistaasipähkinät veitsellä. Säästä osa koristeluun ja lisää loput jäätelön joukkoon. Anna jäätelön pakastua noin 5 tuntia välillä sekoittaen.
6. Ota jäätelö huoneenlämpöön noin 10 minuuttia ennen tarjoilua ja ripottele päälle pähkinärouhetta ja keksimuruja.



Appelsiini- aprikoosi- marmeladi

noin 2 dl

300 g appelsiinien (noin 2 kpl)
hedelmälihaa
150 g Dansukker Hillosokeria
50 g kuivattuja aprikooseja

1. Kuori appelsiinit ja leikkaa ne kalvottomiksi kuutioiksi. Pane kattilaan ja puserra kalvokimpuista mehut päälle. Lisää hillosokeri ja hienonnetut aprikoosit.
2. Kiehauta ja keitä 4–5 minuuttia. Kuori vaahto.
3. Kaada marmeladi puhtaaseen, kuumennettuun purkkiin. Sulje kansi ja säilytä kylmässä.

Klementiini- marmeladi

noin 2,5 dl

400 g klementiinien (noin 9 kpl)
hedelmälihaa
4 rkl sitruunamehua
200 g Dansukker Hillosokeria

1. Kuori klementiinit ja leikkaa ne kalvottomiksi kuutioiksi. Pane kattilaan ja puserra kalvokimpuista mehut päälle. Lisää sitruunamehu ja hillosokeri.
2. Kiehauta ja keitä 4–5 minuuttia. Kuori vaahto.
3. Kaada marmeladi puhtaaseen, kuumennettuun purkkiin. Sulje kansi ja säilytä kylmässä.



Viikuna-omena-marmeladi

noin 2 dl

80 g kuivattuja viikunoita
300 g omenoita (n. 4 kpl)
3 rkl sitruunamehua
150 g Dansukker Hillosokeria
5 rkl punssia

1. Poista viikunoista kova kärki. Pane viikunat likoamaan kylmään veteen noin 10 minuutiksi.
2. Kuori omenat ja paloittele pieniksi paloiksi. Pane kattilaan sitruunamehun kanssa ja keitä kansi päällä noin 10 minuuttia.
3. Leikkaa viikunat pieniksi paloiksi ja lisää omenaseokseen. Lisää hillosokeri, kuumenna kiehuvaaksi ja keitä vielä 4–5 minuuttia. Kuori vaahto. Soseuta marmeladi kevyesti ja kiehauta vielä. Lisää lopuksi punssi.
4. Kaada puhtaaseen, kuumennettuun purkkiin. Sulje kansi ja säilytä viileässä.



Appelsiini-aprikoosimarmeladi



Klementiinimarmeladi



Viikuna-omenamarmeladi

Maistuvaa Joulua

Piparit, maustekakut, saaristolaisleivät ja laatikot.
Joulun klassikkoherkkuja yhdistää aito Tumma siirappi.
Valmistamme sen Kirkkonummella. Tumma siirappi on tuonut
joulun maun suomalaispöytiin jo sukupolvien ajan.



*Kokeile parhaita siirappireseptejämme
– täyteläiset klassikot ja uudemmat suosikit!*



www.facebook.com/IhanitseTehty

[instagram.com/dansukkersuomi](https://www.instagram.com/dansukkersuomi)

[youtube.com/dansukkersuomi](https://www.youtube.com/dansukkersuomi)

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

