



Hyvään joulun reseptit

Taatelitäytekakku

*Perinteinen taatelikakku on tänä jouluna
raikas appelsiininen täytekakku.*

10 annosta

Taikina

1 pkt (250 g) kivettömiä taateleita
2 ½ dl vettä
200 g voita
2 dl Dansukker Tummaa Muscovado-
sokeria
2 kananmunaa
3 ½ dl vehnä jauhoja
1 tl leivinjauhetta
1 tl ruokasoodaa
2 tl Dansukker Vaniljasokeria
1/2 tl kardemummaa
1/4 tl suolaa
1 ½ dl piimää (rasvaa 2%)

Täyte ja kuorrutus

2 dl vispikermää
1 prk (200 g) maustamatonta tuore-
juustoa
1/2 dl appelsiinimarmeladia

Koristeluun

ananaskirsikoita
kuivattuja appelsiiniviipaleita
piparkakkuja

1. Pingota halkaisijaltaan 20 cm:n kokoisen irtopohjavuon pohjalle leivinpaperi ja voitele reunat.
2. Paloittele taatelit kattilaan. Lisää vesi ja keitä taatelit pehmeiksi noin 10 minuuttia. Paloittele voi kuumen taatelisoksen joukkoon ja soseuta sauvasekoittimella. Jäähdytä huoneenlämpöiseksi.
3. Vatkaa kananmunat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi.
4. Sekoita kuivat aineet keskenään.
5. Lisää muna-sokerivaahdon joukkoon piimä ja jauhoseos vuorotellen koko ajan sekoittaen. Lisää lopuksi jäähtynyt taateli-rasvaseos nuolijalla varovasti käännellen. Sekoita, kunnes taikina on tasaista.
6. Kaada taikina vuokaan ja paista 175-asteisen uunin alatasolla noin tunti. Nosta kakku uunista ja anna jäähtyä 5–10 minuuttia vuoassa. Siirrä kakku sitten rutilälle jäähtymään huoneenlämpöiseksi ja siirrä jääkaappiin yön yli.
7. Valmista täyte. Vatkaa kerma vaahdoksi. Yhdistä tuorejuusto ja marmeladi. Kääntelee vaahto tuorejuustoseokseen.

VINKKI!

*Kuivatut appelsiini-
viipaleet valmistat
leikkaamalla kaksi
huolellisesti pestyä
appelsiinia vajaan
sentin paksuisiksi
viipaleiksi. Levitä
viipaleet uunipellille ja
kuivata 80-asteisessa
uunissa kiertoilma-
toiminnolla noin
kahdeksan tuntia.*



8. Leikkaa kakku kahdeksi levyksi ja täytä kuorrutteen. Nosta toinen levy päälle ja levitä kuorrutetta myös pinnalle ja reunoille.

9. Koristele kakku ananaskirsikoilla, kuivatuilla appelsiiniviipaleilla ja piparkakuilla.



Paahdetut joulumantelit

Jouluiset kanelimantelit sopivat herkutteluun tai lahjaksi!

Airfryerissä

200 g kuorimattomia manteleita
1 dl Dansukker Siro erikoishienoa
sokeria TAI Dansukker Taloussokeria
1 tl kanelia
2 rkl vettä

1. Laita mantelit kulhoon ja lisää joukkoon sokeri, kaneli ja vesi. Sekoita huolellisesti.
2. Laita airfryeriin leivinpaperivuoka ja mantelit sinne.
3. Kypsennä 180–200 asteessa 8–10 minuuttia.
4. Jäähdytä ja nosta tarjolle.

Liedellä

250 g kuorimattomia manteleita
250 g (2 $\frac{3}{4}$ dl) Dansukker Talous-
sokeria
3/4 dl vettä
1/2 rkl kanelia

1. Sekoita ainekset kattilassa tai pais-tokasarissa. Kuumenna korkealla lämmöllä kunnes vesi kiehuu, ja seos alkaa poreilla. Sekoita usein haarukalla.
2. Alenna lämpöä ja anna poreilla kevyesti kunnes vesi on haihtunut, ja sokeri alkaa kiteytyä.
3. Sekoita koko ajan, kun sokeri alkaa uudelleen sulaa.
4. Kun sokeri on tarttunut mante-leihin, kumoa ne leivinpaperille ja erottele ne toisistaan haarukalla. Anna jäähtyä.

Puolukkajäädyke ja glögikinuski

Raikas puolukkajäädyke ja mausteinen glögikinuski ovat täydellisen jouluihin pari.

10 annosta

Puolukkajäädyke

200 g kohmeisia kotimaisia pakaste-puolukoita
2 huoneenlämpöistä kananmunaa
1 ½ dl Dansukker Taloussokeria
1 tl Dansukker Vaniljasokeria
4 dl kuohukermaa

Glögikinuski

2 dl Dansukker Tummaa Siirappia
1 dl glögitiivistettä
2 dl kuohukermaa
1 kanelitanko
2–3 tähtianista
20 g voita
1/4 tl sormisuolaa

Koristeeksi

3 rkl kotimaisia puolukoita

1. Vuoraa pitkänmallinen leipävuoka leivinpaperisuikaleilla niin, että suikaleiden päät ylettyvät vuoaan reunojen ulkopuolelle.
2. Soseuta kohmeiset puolukat sauvasekoittimella soseeksi.
3. Vaahdota kananmunat ja sokerit. Vaahdota kerma toisessa kulhossa.

4. Kääntelee puolukkasoseen joukkoon ensin muna-sokerivahto, sitten kermavaahto. Kaada seos vuokaan, nosta leivinpaperin liepeet vuoaan päälle ja peitä vuoka kelmulla. Pakasta yön yli.
5. Valmista glögikinuski tarjoilupäivänä. Kuumenna siirappi kattilassa ja keitä muutama minuutti. Siirrä levyltä ja lisää varovasti joukkoon glögi, kuohukerma, kanelitanko ja tähtianikset. Siirrä kattila takaisin levyille ja keitä noin 15 minuuttia välillä sekoitellen tai kunnes kinuski sakenee. Poista mausteet ja lisää voi sekä ripaus sormisuolaa. Sekoita, kunnes voi sulaa.
6. Irrota jäädyke vuokaan ja kumoa se tarjoiluvadille. Valuta päälle glögikinuskia ja koristelee puolukoilla. Tarjoa loppu kinuski lisukkeena.

VINKKI!

Jäädyke säilyy pakastimessa hyvänä vähintään viikon, joten voit tehdä sen valmiiksi hyvissä ajoin ennen tarjoilua. Jäädyke on parhaimmillaan kun annat sen tekeytyä huoneenlämmössä 10 minuuttia ennen tarjoilua.



Tanskalainen maustekakku

Tämä mehevä maustekakku maistuu joulun mausteilta ja raikkaalta appelsiinilta.

10–12 palaa

Kakku

150 g huoneenlämpöistä voita
1 luomuappelsiinin raastettu kuori
1 ½ dl Dansukker Taloussokeria
½ dl Dansukker Tummaa Siirappia
3 kananmunaa
3 dl vehnäjauhoja
2 tl leivinjauhetta
½ tl ruokasoodaa
2 tl kanelia
1 tl kardemummaa
1 tl inkivääriä
½ tl neilikkaa
½ tl jauhattua muskottipähkinää
2 dl piimää

Voiteluun

voita ja korppujauhoja

Kuorrute

2 dl Dansukker Tomusokeria tai Luomutomusokeria
1–2 rkl luomuappelsiinista puristettua mehua

Koristeluun

luomuappelsiinin kuorisuikaleita

1. Lämmitä uuni 175-asteiseksi. Voitele ja jauhota kakkuvuoka (1,5 l).
2. Vaahdota voi, appelsiininkuoriraaste, sokeri ja siirappi. Lisää kananmunat yksitellen hyvin vatkatun.
3. Sekoita keskenään vehnäjauhot, leivinjauhe, ruokasooda ja mausteet. Lisää siivilöity jauhoseos rasva-sokerivaahtoon piimän kanssa vuorotellen, sekoita tasaiseksi.
4. Kaada taikina vuokaan ja tasoita pinta. Paista kakkua uunin alatasolla noin 30 minuuttia. Kokeile kakun kypsytys tikulla. Kumoa hieman jäähtyneenä.
5. Sekoita kuorrutteen ainekset ja valuta jäähtyneen kakun päälle. Koristele kakku halutessasi appelsiininkuorisuikaleilla.



Pehmeä mokkapalatoffee

Rakastettu mokkapala nyt suussasulavana toffeeena!

25 kpl

Kaakaotoffee

100 g voita
2 ½ dl kuohukermaa
3 ½ dl Dansukker Taloussokeria
1 ½ dl Dansukker Glukoosisiirappia
2 tl kaakaojauhetta

Mokkapalakuurute

35 g voita
2 dl Dansukker Tomusokeria tai Luomutomusokeria
1 ½ rkl kahvia
1 rkl kaakaojauhetta
nonparelleja tai koristerakeita

1. Vuoraa neliskanttinen astia (16 x 16 cm) leivinpaperilla.
2. Mittaa toffeeainekset kaakaojauhetta lukuun ottamatta laakeaan kattilaan (mitä isompi pohjan pinta-ala, sitä nopeammin toffee valmistuu).
3. Kuumenna kiehuvaaksi ja sekoittele, kunnes voi on sulanut. Jätä tämän jälkeen kiehumaan. Seosta ei tarvitse sekoitella kuin muutaman kerran keittämisen aikana. Säädä liedon lämpötila sellaiseksi, että

seos porisee reippaasti, mutta ei kiehu yli. Laita kattilaan digitaalinen lämpömittari. Keitä toffeeesta, kunnes lämpötila saavuttaa 116 astetta. Kun mittaat lämpötilaa, varmista, että anturi on reilusti seoksen sisällä, mutta ei kosketa kattilan pohjaa.

4. Siivilöi kiehuttamisen loppuksi joukkoon kaakaojauhe ja sekoittele, kunnes väri on tasainen.
5. Kaada seos astiaan. Anna jähmettyä jääkaapissa.
6. Mittaa kaikki kuorruteainekset kattilaan. Kuumenna liedellä sekoitellen, kunnes seos on tasaista. Älä anna voim kiehahtaa.
7. Kaada kuorrute toffeen päälle. Ripottele samantien päälle nonparellit.
8. Anna kuorutteen jähmettyä jääkaapissa. Leikkaa toffee annospaloiksi.
9. Säilytä viileässä. Huomaa, että toffee pehmenee huoneenlämmössä, joten tarjoile toffee jääkaappilämpöisenä.

*Resepti yhteistyössä
Kinuskikissa ja Dansukker*





Piparkakku-wilhelmiinat

*Rapeat wilhelmiinat saavat jouluisen maun
piparkakkumausteesta ja tummasta siirapista.*

70 kpl

Pohja

5 ½ dl vehnä jauhoja
2 tl piparkakkumaustetta
2 tl Dansukker Vaniljasokeria
2 tl ruokasoodaa
200 g huoneenlämpöistä voita
1 dl Dansukker Fariinisokeria
1 dl Dansukker Taloussokeria
2 rkl Dansukker Tummaa Siirappia
1 huoneenlämpöinen kananmuna

1. Yhdistä kuivat aineet keskenään.
2. Vatkaa voi, sokerit ja siirappi kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää kananmuna ja vatkaa sekaisin. Sekoita lopuksi joukkoon jauhoseos.
3. Jaa taikina kuuteen osaan ja pyöritä jokainen noin pellin pituiseksi tangoksi. Nosta kolme tankoa leivinpaperilla vuoratulle uunipellille ja painele käsin hieman litteämmiksi.
4. Paista tankoja 175-asteisessa uunissa noin 15 minuuttia. Leikkaa lämpimät tangot terävällä veitsellä vinottain viipaleiksi. Anna jäähtyä pellillä. Siirrä jäähtyneet keksit kannelliseen rasiaan.



Luumu-frangipanepiirakka

*Mehevät luumut ja ranskalainen mantelitäyte
tuovat konditoriatunnelman kotikeittiöön.*

10 annosta

Pohjataikina

125 g voita
3 ½ dl vehnäjauhoja
3 rkl Dansukker Ruokokidesokeria
1 tl Dansukker Vaniljasokeria
1 kananmuna
(1 rkl kylmää vettä)

Täyte

4–5 tuoretta luumua
150 g huoneenlämpöistä voita
1 ½ dl Dansukker Ruokokidesokeria
1 tl Dansukker Vaniljasokeria
2 huoneenlämpöistä kananmunaa
150 g (n. 3 ½ dl) mantelijauhetta
3 rkl vehnäjauhoja

Koristeluun

Dansukker Tomusokeria

1. Valmista pohjataikina. Kuutioi kylmä voi monitoimikoneen kulhoon. Lisää jauhot ja sokerit. Aja seos murumaiseksi. Lisää kananmuna ja anna koneen käydä, kunnes taikina muodostuu. Jos taikina on kuivaa, lisää pieni tilkka kylmää vettä. Kääri taikina kelmuun ja laita jääkaappiin puoleksi tunniksi.

2. Halkaise luumut ja leikkaa hedelmäliha ohuiksi viipaleiksi.
3. Paloittele huoneenlämpöinen voi kulhoon ja lisää sokerit. Vatkaa sähkövatkaimella kuohkeaksi. Lisää munat yksitellen voimakkaasti vatkatun. Kääntelee joukkoon manteli- ja vehnäjauhot.
4. Voitele halkaisijaltaan 26–28 cm:n kokoinen piirakkavuoka.
5. Kauli jäähtynyt taikina kahden leivinpaperin välissä levyksi ja painele se vuokaan pohjalle ja reunoille. Pistelee pohja haarukalla.
6. Esipaista pohjaa 200-asteisessa uunissa 10 minuuttia. Nosta vuoka uunista ja laske lämpö 175-asteeseen.
7. Levitä täyte vuokaan esipaistetun pohjan päälle. Asettele luumut täytteen päälle.
8. Paista piirakkaa 175-asteisen uunin alatasolla noin 30 minuuttia, kunnes täyte on hyytynyt.
9. Koristele jäähtynyt piirakka tomusokerilla.



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)