



Dan
Sukker



*Muista
tehdä
simaa!*

Herkullista kevättä!

Ota mukaan maistuvat reseptit





Sitruunaruudut

Ihanan kirpeät sitruunaruudut maistuvat sellaisenaan tai marjojen kera. Helppo valmistaa.

25 kpl

Pohja

100 g voita tai margariinia
2 dl vehnä jauhoja
1/2 dl mantelijauhetta
1/2 dl Dansukker Taloussokeria
1 tl Dansukker Vaniljasokeria

Täyte

2 kananmunaa
1 dl Dansukker Taloussokeria
1/2 dl vehnä jauhoja
1 (luomu)sitruunan raastettu kuori
3/4 dl sitruunamehua

Koristeluun

Dansukker Tomusokeria tai
Luomutomusokeria

1. Sulata rasva kattilassa ja sekoita joukkoon muut ainekset. Painele taikina leivinpaperoituun noin 23x23 cm uunivuokaan. Paista 175-asteisen uunin keskitasolla noin 12 minuuttia.
2. Vatkaa munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää joukkoon vehnä jauhot, sitruunamehu ja kuori-raaste. Kaada täyte esipaistetun pohjan päälle. Paista 150-asteisen uunin keskitasolla noin 15 minuuttia. Älä ruskista.
3. Laita leivonnainen jääkaappiin yön yli ja leikkaa sitten terävällä veitsellä ruuduiksi. Siivilöi päälle tomusokeria.





Raikas passiopavlova

*Houkutteleva marenkiherkku, joka sopii niin pääsiäiseen
kuin kevään muihinkin herkkutuhetkiin*

8–10 annosta

Marenki

4 munanvalkuaista
2 ½ dl Dansukker Siro erikoishienoa sokeria
1 rkl maissitärkkelystä
1 tl valkoviinietikkaa tai sitruunamehua

Kastike

2–4 passiohedelmää
1 dl vettä
1 tl sitruunamehua
1/2 dl Dansukker Hyytelösokeri Multia

Täyte

2 ½ dl vispikermaa
2 dl lemon curd -sitruunatahnaa

Pinnalle

1 prk säilykeaprikooseja, valutettuna

1. Vaahdota munanvalkuiset kuohkeaksi vaahdoksi puhtaassa ja kuivassa kulhossa. Lisää joukkoon sokeri vähän kerrallaan koko ajan vatkatun. Vatkaa joukkoon lopuksi maissitärkkelys ja valkoviinietikka.
2. Levitä marenki leivinpaperoidulle uunipellille ympyräksi (ø n. 30 cm). Paista 150-asteisen uunin keskitalolla noin 75 minuuttia. Sammuta uuni ja anna pohjan olla jälkilämmöllä uunissa, kunnes uuni on kylmä. Laita jäähtynyt marenkilevy tarjoiluvadille.
3. Valmista kastike marenkipohjan paistuessa. Halkaise passiohedelmät ja koverra siemenet kasariin. Mittaa joukkoon vesi ja sitruunamehu. Lisää hyytelösokeri Multi. Kuumenna kiehuvaiksi ja keitä puoli minuuttia. Kaada seos kulhoon, anna jäähtyä hetki ja siirrä jääkaapiin.
4. Tarjoilu: Vaahdota kerma ja vatkaa sitruunatahna joukkoon. Levitä täyte marenkipohjalle. Koristele aprikoosipaloilla. Valuta passiokastiketta pavlovan päälle ja tarjoa loput kakun lisänä. Tarjoa heti.

VINKKI!

Lemon curd -tahnan voit tehdä itse. Katso ohje seuraavalla sivulla.





Helppo lemon curd mikrossa

noin 3 dl valmista curdia

100 g voita

2 (luomu)sitruunan kuori

1 ½ dl sitruunamehua

2 ½ dl Dansukker Talousokeria

3 kananmunaa

1. Mittaa voi paloina mikron kestävään astiaan ja sulata. Jätä sivuun.
2. Pese ja kuivaa sitruunat huolellisesti. Raasta kuoret ja purista mehu voisulan sekaan. Mittaa sekaan myös sokeri ja sekoita ainekset lusikalla.
3. Riko kananmunat lasiin ja riko niiden rakenne kunnolla rikki haarukalla. Lisää munat sitruuna-voi-seokseen ja sekoita kunnolla.
4. Nosta kulho mikroon ja lämmitä täydellä teholla noin 8 minuuttia. Sekoita curdia vispilällä aina ensin 30 sekunnin ja lopuksi 1 minuutin välein, kunnes se kiehahtaa ja selvästi saostuu sekä paksunee. Valmistusaika riippuu aina mikron tehosta. Tarpeen vaatiessa lisää 1–2 minuuttia kuumennusaikaa.
5. Siivilöi curd ja purkita puhtaisiin lasipurkkeihin. Anna curdin jäähtyä ja nosta purkit jääkaappiin, jossa tahna tekeytyy seuraavaan päivään. Säilyvyys oikein säilöttynä jääkaapissa 2–3 viikkoa.

VINKKI!

Kokeile tehdä curdia myös appelsiineista ja limeteistä.



Porkkanakääretorttu

*Leivo helppo porkkanakakku kääretortun muodossa.
Nautinnon kruunaa täyteläinen tuorejuustotäyte.*

noin 15 palaa

4 kananmunaa
1 ½ dl Dansukker Ruokokidesokeria tai Fariinisokeria
1 tl ruokasoodaa
1 tl leivinjauhetta
1 tl kardemummaa
1 tl kanelia
1 tl inkivääriä
2 dl vehnä jauhoja
1 keskikokoinen porkkana
hienoksi raastettuna
Dansukker Siro erikoishienoa
sokeria leivinpaperille

Täyte

50 g huoneenlämpöistä voita
200 g tuorejuustoa
2 dl Dansukker Tomusokeria
1 tl Dansukker Vaniljasokeria
yhden (luomu)limetin raastettu kuori
(2 tl limettimehua)

1. Vaahdota munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää joukkoon keskenään sekoitetut kuivat aineet ja kääntelevä taikina tasaiseksi. Lisää porkkanaraaste ja kääntelevä taikina.
2. Levitä taikina leivinpaperoidulle uunipellille ja paista 225 asteessa uunin keskitasolla noin 7 minuuttia.
3. Kumoa torttulevy sokeroidulle leivinpaperille ja anna jäähtyä.
4. Valmista täyte: Mittaa voi, tuorejuusto ja sokerit kulhoon. Lisää kuoriraaste ja halutessasi hieman limetistä puristettua mehua. Vatkaa tasaiseksi ja levitä torttulevyille.
5. Kääri torttu rullalle ja säilytä jääkaapissa tarjoiluhetken asti.





Inkiväärisima

Maistuva inkiväärisima on jo lähes klassikko ja pikantti vaihtoehto perinteiselle simalle*.

noin 4 l valmista simaa

4 l vettä

n. 3 cm pala tuoretta inkivääriä
(kuorittuna n. 10 g)

250 g Dansukker Fariinisokeria

250 g Dansukker Taloussokeria

1 (luomu)sitruuna

1/5 tl tuorehiivaa (herneen
kokoinen pala)

Pullotukseen

sokeria, rusinoita

VINKKI!

*Inkiväärin ystävät
lisäävät inkiväärin
määrää maun
mukaan.*

1. Kiehauta puolet vedestä ja kuoritut ja lastuiksi leikatut inkiväärinpalat kattilassa. Kaada seos sokerien päälle. Lisää loput vedestä sekä hyvin pesty sitruuna viipaleina joukkoon.
2. Anna jäähtyä kädenlämpöiseksi. Liuota hiiva nestetilkkään ja sekoita nesteeseen. Anna käydä huoneenlämmössä noin 1 vrk.
3. Siivilöi ja pullota sima. Lisää jokaiseen pulloon 1 tl sokeria ja muutama rusina. Vie pullot viileään. Sima on valmista vajaassa viikossa, kun rusinat nousevat pintaan.

Muista! Paine pullossa kasvaa käymisen jatkuessa, joten älä käytä liian tiukkaa korkkia.

Inkiväärisimaa on helppo maustaa oman maun mukaan, kokeile esimerkiksi tuoretta rosmariinia, chiliä tai limettiä. Katso ohjeet osoitteessa dansukker.fi



**Jos sittenkin haluat perinteistä simaa, helppo ohje löytyy Dansukker Fariinisokeri -pussin kyljestä.*

Nopeat munkit

Tällä ohjeella pienet sokerimunkit valmistuvat alusta loppuun jopa alle puolessa tunnissa. Pikamunkit ovat parhaimmillaan heti tuoreina.

VINKKI!

Kun käytät valmistuksen apuna ruokalusikkaa, saat suunnilleen kananmunan kokoisia munkkeja..





4 muna
2 dl maitoa
1 dl Dansukker Taloussokeria
1/2 tl suolaa
n. 7 dl vehnäjuhoja
4 tl leivinjauhetta
1 tl kardemummaa
(1/4-1/2 tl hyvin pestyn sitruunan
raastettua kuorta)

Uppopaistamiseen

1 l rypsiöljyä

Pinnalle

1-2 dl Dansukker Siro
erikoishienoa sokeria

1. Sekoita munat ja maito. Lisää joukkoon keskenään sekoitetut kuivat aineet, sekoita tasaiseksi. Huomioi, että taikina on löyempää kuin munkkitaikinat yleensä.
2. Kuumenna öljy 180-asteiseksi. Kokeile lämpötilaa pudottamalla nokare taikinaa öljyyn. Jos öljy alkaa poreilla ja taikinapala kypsyy, on öljy riittävän kuumaa.
3. Tiputa ruokalusikalla taikinaa öljyyn lähellä öljyn pintaa. Tarkkaile paistumista ja käännä munkit reikäkauhalla ympäri. Nosta valumaan talouspaperin tai ritilän päälle. Pyörittele vielä lämpimät munkit Siro-sokerissa.

HUOM!

Huolehdi, että öljy ei kuumene liikaa. Varaa kansi öljykattilan vierelle. Mikäli öljy syttyy palamaan, tukahduta liekit kattilan kannella, älä käytä vettä.





Värikäs hedelmätrifle

*Trifle on perinteinen englantilainen jälkiruoka,
josta on olemassa lukemattomia versioita.
Hurmaa ruokavieraasi tällä näyttävällä herkulla!*





10–12 annosta

Mansikkahyytelö

250 g pakastemansikoita

3 dl vettä

1 ¼ dl Dansukker Hyytelösokeria

Vuokaan

Elmu®kelmu-tuorekermua

Vanilja-kermarahka

1 prk (3,3 dl) kuohukermaa

2 rkl Dansukker Taloussokeria

250 g maitorahkaa

250 g mascarponea

¾ dl Dansukker Taloussokeria

1 rkl Dansukker Vaniljasokeria

(5 cl amarettoa tai kermalikööriä)

Kerroksiin

1 tlk (820/470 g) säilykepersikoita

1 tlk (230/140 g) säilykeananaspaloja

1 l mansikoita

2 dl mangokuutioita, tuore tai pakaste

400 g kahvikakua tai

20 kpl pikkuleipiä

Kostutus

1–2 dl säilykehedelmien lientä

1/2 sitruunan mehu

Viimeistelyyn

sitruunamelissaa

1. Tee ensin hyytelö: Kuumenna mansikat ja vesi kattilassa, keitä 6–8 minuuttia. Siivilöi 3 dl mehua takaisin kattilaan, kuumenna ja lisää hyytelösokeri koko ajan sekoittaen, kiehauta kunnolla. Ota kattila liedeltä, poista vaahto pinnalta ja kaada liemi kaksinker-

taisella tuorekermulla vuorattuun, noin 20x15 cm vuokaan. Hyydytä viileässä muutamia tunteja tai yön yli.

2. Vaahdota kylmä kuohukerma ja sokeri.
3. Vatkaa toisessa kulhossa maitorahka, mascarpone ja sokerit kuohkeaksi (lisää likööri). Sekoita puolet kermavaahdosta rahka-mascarponeaseokseen.
4. Valuta hedelmät, säästä liemi kostutukseen. Huuhtelee ja kuivaa mansikat. Pilko hedelmät ja mansikat.
5. Paloittele kakku ja levitä palat (tai pikkuleivät) laakean kulhon pohjalle. Kostuta hedelmäliemi-sitruunamehulla. Huomioi hedelmäpalojen lisäcosteutta antava vaikutus kakku- tai keksikerrokseen.
6. Kuutioi mansikkahyytelö. Levitä 1/3 hedelmistä, mansikoista ja hyytelökuutioista kakkupalojen päälle. Levitä vanilja-kermarahka ja puolet jäljellä olevista hedelmistä, mansikoista ja hyytelökuutioista sen päälle.
7. Viimeistele pinta kermavaahdolla ja lopuilla hedelmillä ym. sekä sitruunamelissan lehdillä. Anna tekeytyä jääkaapissa muutamia tunteja ja tarjoa.







Vaniljainen appelsiini-basilikahillo

**Pirteään keltainen appelsiinihillo tekee arjestakin juhlaa.
Nauti lettujen, pullaviipaleen, paahtoleivän tai
luonnonjogurtin kaverina.**

noin 4 dl

noin 1 kg appelsiineja
200 g (vajaa 2 ½ dl) Dansukker
Hillosokeria
2 tl Dansukker Vaniljasokeria

Tarjoiluun

tuoreita basilikanlehtiä



1. Leikkaa veitsikuoritut appelsiinit kalvottomiksi lohkoiksi kattilaan, puserra kalvokimpusta mehut palojen päälle, yhteensä 400 g appelsiinin hedelmälihaa ja mehua. Halutessasi voit pilkkoa lohkoja.
2. Kaada hillosokeri kattilaan appelsiinien päälle. Kuumenna kiehuvaaksi ja keitä 8–10 minuuttia välillä sekoittaen. Lisää vaniljasokeri.
3. Kuori vaahto pois lusikalla, jäähdytä hilloa hetki ja purkita puhtaisiin purkkeihin. Säilytä jääkaapissa.
4. Tarjoiluun: Silppua puhdistetut basilikanlehdet. Ota hilloa puhtaalla lusikalla esim. pullaviipaleen tai maustamattoman jogurtin päälle ja ripottele basilika pinnalle.

VINKKI!

Veitsikuorittu appelsiini:

Aloita leikkaamalla appelsiinin molemmista päistä hatut pois. Pane appelsiini leikkuulaudalle leikkauspinta alaspäin. Leikkaa kuoret terävällä veitsellä appelsiinin muodon mukaan.




Kalvottomat appelsiinilohkot:

Ota veitsikuorittu appelsiini toiseen käteen ja leikkaa appelsiinilohkot terävällä veitsellä tarkasti kalvoa myöten. Puserra jäljelle jäävästä kalvokimpusta mehu kulhoon.

Dansukker tarjoaa
sopivat sokerit ja siirapit
kaikkiin kevään herkkuihin.



*Tutustu tuotevalikoimaan ja
valitse kevään suosikkireseptisi
osoitteessa www.dansukker.fi.*

 www.facebook.com/lhanitseTehty
 [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

