

Dan
Sukker



Kesän herkut!
Ota mukaan houkuttelevat reseptit

Eton mess -kakku

*Eton mess on suosittu englantilainen kerrosjälkiruoka -
tänä kesänä se nautitaan kakun muodossa.*

8-10 annosta

Kakkupohja

50 g voita

3 kananmunaa

2 dl Dansukker Fariinisokeria

1 ½ dl vehnä jauhoja

1/2 dl perunajauhoja

1 rkl Dansukker Vaniljasokeria

1 tl leivinjauhetta

Marenki

2 valkuaista

3/4 dl Dansukker Siro erikoishienoa
sokeria

pari tippaa etikkaa tai sitruunamehua

1/2 dl Dansukker Tomusokeria

(Kostutus

maitoa

Dansukker Vaniljasokeria)

Täyte ja kuorrutus

3-4 dl kuohukermaa

2-3 rkl Dansukker Fariini- tai Talous-
sokeria

2 dl itse tehtyä vadelma-vaniljahilloa
(kts. sivu 15)

reilu 1/2 litraa tuoreita marjoja

1. Kakkupohja: lämmitä uuni 180 °C:seen. Voitele tasapohjainen kakkuvuoka, ø 20-22 cm. Sulata voi ja anna sen jäähtyä haaleaksi.
2. Vatkaa huoneenlämpöiset kananmunat ja fariinisokeri kuohkeaksi vaahdoksi.
3. Lisää keskenään sekoitetut ja siivilöidyt jauhot, vaniljasokeri sekä leivinjauhe vuorotellen voisulan kanssa kevyesti sekoittaen muna-vahtoon.
4. Kaada taikina voideltuun vuokaan. Paista uunin keskitasolla noin 30 minuuttia. Tarkista kypsyysscocktailtikulla kakun keskeltä. Jäähdytä.
5. Marenki: alenna uunin lämpötila 100 °C:seen.
6. Vatkaa valkuaiset puhtaassa kulhossa ja puhtaalla vispilällä kovaksi vaahdoksi. Lisää etikkaa ja sokeri koko ajan vatkatellen. Jatka vatkaamista, kunnes vaahdot on kiinteää ja kiiltävää. Kääntelee siivilöity tomusokeri joukkoon lastalla kevyesti nostellen.
7. Pursota pieniä marenkeja leivinpaperille ja paista uunissa noin 1,5 tuntia.



8. Kokoaminen: leikkaa kakku kahdeksi levyksi. Halutessasi voit kostuttaa kakkulevyt maidolla, joka on maustettu vaniljasokerilla.

9. Vaahdota kerma ja sokeri.

10. Täytä ja kuorruta kakku hillolla, kermavaahdolla ja marjoilla. Koristele pikkumarengilla.

Mustikka-britakakku

*Voiko britakakun leipoa pyöreänä piirakkavuoaassa – kyllä vain!
Nyt tämän kakkuklassikon täytteessä maistuu mustikka,
kinuski ja kardemumma.*

15 annosta

Pohja

150 g voita
3 dl vehnä jauhoja
1 ½ dl Dansukker Taloussokeria
1 ½ tl leivinjauhetta
3 keltuaista
1 ½ dl kevytmaidtoa

Marenki

3 valkuaista
1 ½ dl Dansukker Taloussokeria
40 g mantelilastuja

Täyte

1 dl Dansukker Fariinisokeria
3 dl kuohukermaa
1/2 tl kardemummaa
200 g mustikoita (200 g = n. 3 dl)

Koristelu

mustikoita
mustikanvarpuja
syötäviä kukkia (esim. maitohorsma)

1. Sulata pohjataikinän voi ja anna voisulan jäähtyä. Yhdistä kulhossa kuivat aineet.
2. Erottele keltuaiset (säästä valkuaiset marenkiin). Lisää keltuaiset, maito ja voisula jauhoseoksen joukkoon ja sekoita vatkaamalla tasaiseksi taikinaksi.
3. Vuoraa piirakkavuoka (Ø 24 cm) leivinpaperilla. Levitä puolet taikinasta vuokaan. (Voit myös jakaa taikinän kahteen piirakkavuokaan ja paistaa pohjat yhtä aikaa kiertoilmaunissa.)
4. Mittaa marengin valkuaiset kulhoon ja vatkaa kovaksi vaahdoksi (noin 5 minuuttia). Lisää sokeri pienissä erissä hyvin vatkatun.
5. Annostele puolet marenkivaahdosta pieniksi nokareiksi pohjataikinän päälle ja tasoita nuolijalla. Ripottele pinnalle mantelilastuja.
6. Paista 175 asteessa uunin alatasolla noin 25 minuuttia. Nosta pohja leivinpaperin avulla vuosta ja paista toinen pohja samaan tapaan. Toimi ripeästi, jotta marenki ei menetä kuohkeuttaan. Anna pohjien jäähtyä ennen täyttämistä.





7. Tee täyte. Mittaa kulhoon fariini-sokeri, kerma ja kardemumma. Vatkaa vaahdoksi.
8. Nosta toinen pohjalevy tarjoilulautaselle. Levitä päälle täytevahto ja mustikat. Nosta päälle toinen pohjalevy. Koristele mustikoilla, mustikanvarvuilla ja syötävillä kukilla.

*Resepti yhteistyössä
Kinuskikissa ja Dansukker*

VINKIT!

*Voit paistaa pohjan myös uuni-
pellin päällä. Levitä silloin koko
taikina + marenki leivinpaperilla
vuoratulle pellille ja leikkaa valmis
pohja kahteen osaan.*

*Tykkäätkö, että britakakussa saa
olla paljon täytettä? Tee täyte
silloin tupla-annoksena ja levitä
sitä myös päällimmäisen pohjan
päälle. Tällöin mantelilastut voi
jättää marengin päältä pois.*

Kesäinen sitruuna-mansikkapiiras

*Kesän kaunein sitruuna-mansikkapiiras
viimeistellään Dansukker Hyytelösokerilla!*

8 annosta

Pohja

150 g jääkaappikylmää voita
3 dl vehnäjauhoja
1/2 dl Dansukker Tomusokeria
1 tl Dansukker Vaniljasokeria
2 rkl kylmää vettä

Täyte

2 dl vispikermaa
200 g sitruunarahkaa
100 g maustamatonta tuorejuustoa
1 rkl Dansukker Tomusokeria

Koristelu

n. 800 g tuoreita mansikoita puolitet-
tuina tai viipaloituina

2 dl vettä

1 dl Dansukker Hyytelösokeria

1. Nypi voi, jauhot ja sokerit muru-
maiseksi seokseksi. Lisää kylmä
vesi ja sekoita nopeasti tasaiseksi
taikinaksi. Painele taikina voidel-
lun ø 24 cm piirasvuolan pohjalle
ja reunoille. Käytä muotoilussa
apuna jauhoja, jos taikina tarttuu
sormiin. Pistele pohja haarukalla
ja laita vuoka jääkaappiin 15–30
minuutiksi.

2. Paista uunissa 175 asteessa noin
20–25 minuuttia, kunnes pohja
on kypsä ja saa kevyesti väriä.
Jäähdytä pohja täysin ennen
täytteen lisäämistä.
3. Vatkaa vispikerma vaahdoksi.
Sekoita keskenään rahka, tuore-
juusto ja tomusokeri. Kääntelee
kermavaahto varovasti rahka-
seoksen joukkoon. Levitä täyte
jäähdyneen pohjan päälle.
4. Asettele mansikkaviipaleet kau-
niisti täytteen päälle. Kiehauta
vesi kattilassa. Lisää hyytelösokeri
vähitellen koko ajan hyvin sekoit-
taen. Kiehauta uudelleen ja anna
jäähdyä välillä sekoittaen, kunnes
liemi selvästi paksunee. Levitä
kiille sudilla tai lusikalla mansikoi-
den päälle. Nosta piiras jääkaap-
piin, jotta täyte jähmettyy ja kiille
asettuu.

*Resepti yhteistyössä
@ilonamakarona ja Dansukker*





Jäätelö ruskistetulla voilla ja vadelmaraidalla

*Kesä ja jäätelö kuuluvat yhteen!
Ruskistettu voi antaa herkullisen maun
tähän vadelmalla maustettuun jäätelöön.*

8 annosta

100 g voita

1/2 dl Dansukker Glukoosisiirappia

2 dl makeutettua kondensoitua
maitoa

2 maustemitallista suolaa

5 dl kuohukermaa

Vadelmaraita

125 g vadelmia

1/2 dl Dansukker Hillosokeria

2 rkl Dansukker Glukoosisiirappia

1 rkl tuorepuristettua sitruunamehua

Muscovadomuru

50 g voita

1/2 dl Dansukker Tummaa

Muscovado- tai Fariinisokeria

1 rkl Dansukker Vaaleaa Siirappia tai

Vaaleaa Luomusiirappia

1 1/2 dl vehnä jauhoja

1 maustemitallinen suolaa

1. Kuumenna vadelmat, hillosokeri ja glukoosisiirappi kasarissa, anna kiehua 2 minuuttia. Siivilöi tiheän siivilän läpi. Sekoita joukkoon sitruunamehu ja jätä jäähtymään.
2. Nypi muscovadomurun ainekset murumaiseksi seokseksi ja levitä leivinpaperoidulle uunipellille. Paista 180-asteisen uunin keskitalalla noin 10 minuuttia, kunnes väri on kauniin paahtunut. Varo polttamasta seosta. Anna jäähtyä.
3. Ruskista voi kasarissa ja kaada kulhoon. Sekoita joukkoon glukoosisiirappi, kondensoitu maito ja suola, anna jäähtyä hieman. Vaahdota kerma ja kääntelee vaahdoiseoksen joukkoon.
4. Kaada jäätelömassa pakastuksen kestävään vuokaan ja valuta päälle vadelmaraita. Laita pakastimeen vähintään 8 tunniksi.
5. Ripottele muscovadomuru jäätelön päälle ennen tarjoilua. Tuoreet vadelmat maistuvat myös jäätelön seurana.





VINKKI!

*Ripottele keksien
päälle sitruunan-
kuoriraastetta ennen
tarjoilua.*

Pehmeät mansikkahillocookiet

*Kesän kahvihetkissä maistuvat nämä mansikkaiset cookiet,
joihin makua antaa ruskistettu voi ja itse tehty herkkuhillo.*

14–16 kpl

150 g voita

3 ¼ dl vehnä jauhoja

1 tl leivinjauhetta

maustemittainen suolaa

1 luomuappelsiinin tai -sitruunan

ohut kuoriraaste

1 dl Dansukker Ruokokidesokeria

1 dl Dansukker Taloussokeria

2 rkl Dansukker Vaaleaa Luomu-
siirappia

1 kananmuna

Pinnalle

noin 1 ½ dl itse tehtyä mansikka-
hilloa (kts. sivu 14)

merisuola hiutaleita

1. Paahda voi pannussa tai kattilassa kauniin ruskeaksi ja kaada se kulhoon. Jäähdytä haaleaksi.
2. Lisää loput aineet ja sekoita taikinaksi. Peitä kulho kelmutalla ja laita jääkaappiin 30 minuutiksi.
3. Lämmitä uuni 180 °C:seen. Muotoile taikinasta 14–16 palloa ja siirrä ne kahdelle leivinpaperoidulle pellille. Litistä palloja hieman ja lisää teelusikallinen mansikkahilloa jokaisen päälle.
4. Paista uunin keskitasolla noin 12 minuuttia. Ota uunista, ripottele päälle hieman sormisuolaa. Siirrä cookiet lastalla ritilän päälle jäähdytymään.

Houkutteleva marjamisu

*Marjamisu on helppo kesäjälkkäri
vaikkapa grilli-iltaan tai rapujuhliin.*

6 annosta

2 pientä kananmunaa
1/2 dl Dansukker Taloussokeria
1 tl Dansukker Vaniljasokeria
250 g mascarponejuustoa
1½ rkl Amaretto-likööriä
1/2 dl seljankukkamehutiivistettä
8 savoiardikeksiä
250 g vadelmia ja mansikkaviipaleita
noin 1-1½ dl mansikka- tai vadelmahilloa (kts. sivut 14 ja 15)

1. Erottele keltaiset ja valkuaiset eri kulhoihin. Vatkaa keltaiset ja sokerit vaaleaksi vaahdoksi sähkövatkaimella. Sekoita mascarpone ja likööri joukkoon.

2. Pese ja kuivaa vispilät huolellisesti. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi ja kääntele varovasti mascarpone-seokseen.

3. Sekoita mehu ja 2 rkl vettä. Pyöräytä keksit mehussa ja jaa ne sopivan kokoisina paloina kerroksittain kuuteen lasiin yhdessä mascarponevaahdon, hillon ja marjojen kanssa. Anna maustua jääkaapissa muutama tunti ennen tarjoilua.



Luumugalette

**Rustiikkinen luumugalette
saa mehukkaan makunsa
mantelimassasta.
Oh la la, miten hyvää!**

noin 8 palaa

Taikina

100 g huoneenlämpöistä voita
1 kananmuna
2 ½ dl vehnä jauhoja
1/2 dl Dansukker Ruokokidesokeria
1/4 tl suolaa

Täyte

75 g mantelimassaa
25 g huoneenlämpöistä voita
1/4 tl jauhettua kardemummaa
3 isoa luumua

Koristeluun

mantelilastuja
Dansukker Tomusokeria tai
Luomutomusokeria

1. Sekoita ainekset nopeasti tasaiseksi taikinaksi yleiskoneella tai käsin. Pane taikina kelmututettuna jääkaappiin puoleksi tunniksi.
2. Tee sillä välin täyte. Raasta mantelimassa (pakastettuna sitä on helpompi raastaa). Vatkaa joukkoon voi ja kardemumma. Huuhtele luumut, puolita ja poista kivet. Leikkaa luumut lohkoiksi.
3. Lämmitä uuni 175-asteiseksi.
4. Kauli taikina ympyräksi (ø. n. 30 cm) jauhotetun leivinpaperin päällä. Levitä täyte ympyrän keskelle ja asettele kauniisti päälle luumulohkot. Taittele taikinan reunat osittain täytteen päälle, voitele vedellä ja ripottele pinnalle mantelilastuja. Paista uunin keskitasolla noin 30–35 minuuttia, kunnes galette on kullanuskea.
5. Sirottelu tomusokeria jäähtyneen piirakan päälle. Tarjoa sellaisenaan tai vaniljajäätelön tai kermavaahdon kera.



Hollantilainen Dutch baby -pannukakku

Sekä suomalaiset että hollantilaiset tykkäävät pannukakusta hillon kera. Dutch baby -pannukakku paistetaan uunissa valurautapannussa.

2-4 hengelle

3 kananmunaa

1 ½ dl täysmaitoa

1 ¼ dl vehnä jauhoja

½ tl suolaa

1 ½ rkl Dansukker Ruokokidesokeria

1 tl Dansukker Vaniljasokeria

2 rkl voita

Tarjoiluun

itse tehtyä mustikka-sitruunahilloa (kts. sivu 14)

Dansukker Vaaleaa Siirappia tai Vaaleaa Luomusiirappia (maustamatonta jogurtin)

1. Sekoita muut ainekset paitsi voi sauvasekoittimella tasaiseksi taikinaksi. Anna tekeytyä puoli tuntia jääkaapissa.
2. Lämmitä uuni 225-asteiseksi. Pane valurautapaistinpannu (halk. noin 24 cm) uuniin lämpiämään.
3. Ota paistinpannu uunista ja lisää voi. Kaada taikina pannuun ja paista uunin keskitasolla noin 20 minuuttia. Tarjoile heti hillon ja siirapin (sekä jogurtin) kera.





Perinteinen mansikkahillo

*Mikä voisi olla parempaa
kuin itse tehty perinteinen
mansikkahillo.*

noin 1 litra

1 kg (2 l) mansikoita
500 g (6 dl) Dansukker Hillosokeria

1. Huuhtelee ja paloittelee mansikat kattilaan. Sekoita hillosokeri joukkoon. Kuumenna kiehuvaksi ja keitä kevyesti poreillen 5-10 minuuttia, sekoita välillä. Kuori vaaho. Anna hillon jäähtyä 15-30 minuuttia, sekoita välillä. Kaada hillo puhtaisiin, kuumennettuihin tölkkeihin. Sulje ja säilytä viileässä.



Mustikka-sitruunahillo

*Kokeile tätä kotona:
sitruuna antaa mustikkahillolle
hienostuneen sävöksen.*

noin 1 litra

1 kg mustikoita
1 (luomu)sitruuna
500 g (6 dl) Dansukker Hillosokeria

1. Puhdista mustikat. Huuhtelee sitruuna ja leikkaa siitä kuorima-veitsellä neljä kuorisuikaletta ja purista ½ dl mehua. Laita marjat, hillosokeri, kuorisuikaleet ja mehu kattilaan. Kuumenna kiehuvaksi ja keitä kevyesti poreillen noin 10 minuuttia, sekoita välillä. Kuori vaaho. Anna hillon jäähtyä 15-30 minuuttia, sekoita välillä. Poista sitruunankuoret. Kaada hillo puhtaisiin, kuumennettuihin tölkkeihin. Sulje ja säilytä viileässä.

Vadelma-vaniljahillo

Vadelma ja vanilja ne yhteen soppii! Tee itse herkullista hilloa tällä klassisella makuparilla.

noin 1 litra

1 kg vadelmia

1–2 tl Dansukker Vaniljasokeria

500 g (6 dl) Dansukker Hillosokeria

1. Puhdista marjat. Laita marjat kattilaan ja lisää ½ dl vettä. Sekoita hillosokeri joukkoon ja kuumenna kiehuvaksi. Keitä kevyesti poreillen 5–10 minuuttia, sekoita välillä. Kuori vaahto. Mausta vaniljasokerilla. Anna hillon jäähtyä 15–30 minuuttia, sekoita välillä. Kaada hillo puhtaisiin, kuumennettuihin tölkeihin. Sulje ja säilytä viileässä.



Punaherukkacurd

Käytä curdia leivonnaisten täytteenä tai syö sellaisenaan keksien tai paahtoleivän kanssa.

noin 4 dl

400 g punaherukoita

3 dl Dansukker Hillosokeria

3 keltuaista

1 ½ tl maissitärkkelystä

100 g voita

1. Soseuta punaherukat sauvasekoittimella kattilassa. Lisää hillosokeri, keltuaiset ja tärkkelys kattilaan. Kuumenna kiehuvaksi keskilämmöllä, koko ajan huolellisesti pohjaa myöten sekoittaen. Anna poreilla pari minuuttia edelleen koko ajan sekoittaen.
2. Pilko voi kulhoon, aseta normaali- tai terässiivilä kulhon päälle ja kaada kuuma seos paris- sa erässä siivilään. Pyöritä seos pyöreäpohjaisen kaudan avulla siivilän läpi. Sekoita sileää seosta, kunnes voi on sulanut ja sekoittunut joukkoon.
3. Purkita ja laita jääkaappiin vuorokaudeksi ennen käyttöä.



**Katso ohje:
Punaherukka-
marenkileivokset**

Suomalaista sokeria kesän kotimaisille marjoille!



***Katso kesän suosikkireseptisi
osoitteessa www.dansukker.fi.***



www.facebook.com/lhanitsehty



[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