



Mukana myös
grillireseptejä!

Kevään herkut!

Ota mukaan houkuttelevat reseptit

Miljonäärin donitsit

*Vapun mehevimpien uunidonitsien innoittaja on klassinen
millionaire's shortbread -yhdistelmä kinuskia ja maitosuklaata.*

24 kpl

Taikina

100 g voita

1 ½ dl Dansukker Fariinisokeria

1 ½ tl leivinjauhetta

4 dl vehnä jauhoja tai gluteenitonta
jauhoseosta

2 munaa

1 ¾ dl kuohukermaa

Vuokaan

voisulaa

Kinuski

2 ¼ dl Dansukker Fariinisokeria

2 ¼ dl kuohukermaa

Kuorrute

175 g maitosuklaata

(gluteenitonta) strösseliä

1. Tee ensin taikina. Vatkaa voi ja fariinisokeri vaahdoksi. Sekoita joukkoon leivinjauhe. Lisää taikinaan vuorotellen jauhoja, muniä ja kermää.
2. Voitele donitsivuoan kolot voisulalla. Laita taikina kertakäyttöiseen pursotuspussiin ja leikkaa päähän aukko. Pursota taikinasta ohuet rinkulat vuoan koloihin niin, että taikina jää vuoan keskiosaa matalammalle.

3. Paista 200 asteessa noin 8 minuuttia. Kumoa donitsit vuoasta jäähdytysritilän päälle. Puhdista ja voitele vuoka uudelleen ja paista loput taikinasta samaan tapaan.
4. Mittaa kinuskin fariinisokeri ja kuohukerma kattilaan. Keitä välillä sekoitellen 10–15 minuuttia, kunnes kinuski sakenee ja sen lämpötila on 110 astetta.
5. Valuta kinuskia lusikan avulla donitsien päälle. Jos kinuski ehtii jähmettyä, voit lämmittää sitä liedellä miedolla lämmöllä. Nosta donitsit hetkeksi jääkaappiin, jossa kinuski jähmettyy nopeasti.
6. Paloittele maitosuklaa lautaselle ja sulata mikrossa miedolla lämmöllä (n. 180 W) tai kuumassa vesihautteessa.
7. Kasta donitsit suklaasulaan. Ravistele, jotta kuorrutteen pinta tasoittuu. Ripottele samantien pinnalle strösseliä.

*Resepti yhteistyössä
Kinuskikissa ja Dansukker*



Aito, perinteinen vappusima

*Aito itsetehty sima tekee vapun!
Muista panna sima ajoissa käymään,
niin juoma ehtii mukaan karkeloihin.*

Noin 4 litraa

4 l vettä

250 g Dansukker Fariinisokeria

250 g Dansukker Taloussokeria

1–2 sitruunan mehu

1/5 tl tuorehiivaa (herneen kokoinen pala)

Pullotukseen

sokeria, rusinoita

VINKKI!

Tiesitkö, että simaa voi maustaa oman mielensä mukaan! Uutta, erilaista makua saa mm. marjoilla, hedelmillä, yrteillä ja eri mausteilla. Avaa QR-koodi ja katso ohjeet.

1. Kiehauta puolet vedestä isossa teräskattilassa. Nosta kattila levyltä ja sekoita sokerit joukkoon.
2. Lisää sitruunamehu ja loput vedestä, anna jäähtyä kädenlämpöiseksi.
3. Liuota hiiva nestetilkkään ja sekoita joukkoon. Anna siman käydä huoneenlämmössä kannen tai liinan alla noin 1 vrk.
4. Pullota sima puhtaisiin pulloihin. Lisää jokaiseen pulloon 1 tl sokeria ja muutama rusina. Sima on valmista, kun rusinat nousevat pintaan. Viileässä (jääkaapissa) valmistumisaika on noin viikko, huoneenlämmössä noin 3 päivää.
Paine pullossa kasvaa käymisen jatkuessa, joten älä käytä liian tiukkaa korkkia.
5. Säilytä sima jääkaapissa ja käytä noin viikon kuluessa.



*Kymmenittäin
herkullisia, erilaisia
simaohjeita!*



Marenkitikkarit

*Nämä hempeät marenkitikkarit
näyttävät suloisilta kevään juhlavassa
kahvipöydässä ja maistuvat kaikille.*

2 pellillistä marenkeja

Ranskalainen marenki

3 valkuaista

200 g Dansukker Siro erikoishienoa sokeria

1/2 tl (valkoviini)etikkaa (tai sitruunamehua)

1/2 tl Dansukker Vaniljasokeria

Lisäksi

paperipillejä tai suolatikkuja
pinkkiä pasta- tai geeliväriä
(strösseleitä)

1. Vatkaa huoneenlämpöiset valkuaiset kuohkeaksi vaahdoksi. Valkuaisvahto on valmista, kun siihen alkaa muodostua pehmeitä huippuja.
2. Lisää sokeri pienissä erissä vatkatun valkuaisia koko ajan keskinopeudella. Lisää lopuksi etikkaa ja vaniljasokeria.
3. Vatkaa seosta voimakkaasti niin kauan kunnes marengista tulee kiiltävää ja se pitää muotonsa, kun käännät marenkikulhon ylösalaisin.

4. Värjää marenki eri sävyillä pastat- tai geeliväreillä. Jaa värjätty marenki pursotuspusseihin, joissa on erilaiset tyllat (kuvassa käytetty sydämiin 1M, spiraaleihin Heirol 195 ja tähtiin 8B).
5. Pursota ensin pellille pieni määrä marenkia, johon kiinnität pillin. Pursota sitten kuviot ja koristele halutessasi strösseleillä.
6. Paista marenkeja uunin keskitasolla 100 asteessa (tai kiertoilmalla 75 asteessa) 2,5–3 h. Voit paistaa kaksi pelliä samalla kertaa. Tikkarit ovat valmiita, kun ne irtoavat helposti alustastaan ja ovat rapeita sisältä. Marengit kannattaa jättää paiston jälkeen uuniin jäähtymään uunin luukku raollaan.
7. Säilytä marenkeja huoneenlämmössä kuivassa ja ilmatiiviissä rasiassa tai paperipussissa/pahvirasiassa, jotta ne pysyvät rapeina. Älä säilytä jääkaapissa, sillä kosteus pehmentää ne. Hyvin kuivuneet marengit säilyvät näin useita viikkoja.

*Resepti yhteistyössä
@ilonamakarona ja Dansukker*



Katso
videolta
tikkarien
valmistus





Pumpulinpehmeä sitruunavaahto

Tässäpä herkullisen raikas jälkiruoka vaikkapa pääsiäisaterian päätteeksi. Kermanen sitruunavaahto tarjotaan mantelikrokantin ja vadelmien kera.

6 annosta

1 ison luomusitruunan raastettu kuori
ja mehu (n. 3/4 dl)

1 ¼ dl Dansukker Taloussokeria

1/2 dl maissitärkkelystä (Maizena)

3 dl vettä

1 kananmuna: keltuainen ja valkuainen erotettuna

2 tl Dansukker Vaniljasokeria

1 ½ dl kuohukermaa

Mantelikrokantti

1 dl Dansukker Taloussokeria

3/4 dl valkoista mantelirouhetta

Viimeistelyyn

1 rs tuoreita vadelmia

1 rs syötäviä kukkia

1. Laita sitruunamehu, kuoriraaste, sokeri, maissitärkkelys, vesi ja munankeltuainen paksupohjaiseen teräskattilaan. Kuumenna kiehu-vaksi, miedolla tai keskilämmöllä, koko ajan sekoittaen ja anna kiisselin kiehua pari minuuttia vaimeasti kuplien.
2. Siivilöi, peitä kiisseli pintaa myöden kelmulla ja jäähdytä jääkaap-pikylmäksi.
3. Tee mantelikrokantti. Laita leivinpaperi valmiiksi työlaudalle. Ruskista sokeri paistinpannussa kauniin vaalean ruskeaksi, sekoita mantelirouhe joukkoon ja kaada seos välittömästi leivinpaperille. Jäähdytä ja rouhi.
4. Vatkaa valkuainen ja vaniljasokeri vaahdoksi ja vaahdota kuohukerma eri kulhossa.
5. Lisää vaahdot sileäksi sekoitettuun sitruunakiisseliin kevyesti nostellen.
6. Laita osa vadelmista annosastioiden pohjalle, annostele sitruunavaahto päälle. Ripottele rouhittua mantelikrokanttia päälle ja viimeis-tele vadelmilla ja kukilla.

Jäädytetty passionjuustokakku

Kevään kuningatar on tässä! Kakku, jonka täyteläinen juustotäyte passionpyörteineen hurmaa kahvivieraasi.

noin 10 palaa

Pohja

75 g voita

10 digestivekeksiä (n. 150 g)

Passionraita

3 passionhedelmää

n. 1 ½ sitruunan mehu

1 dl Dansukker Hyytelösokeri Multia

Täyte

4 dl kuohukermaa

150 g tuorejuustoa (ei kevyt)

1 tl Dansukker Vaniljasokeria

1 dl Dansukker Hyytelösokeri Multia

1. Hienonna keksit ja sekoita joukkoon sulatettu voi. Painele seos pyöreään irtopohjavuokaan (ø n. 19 cm). Pane vuoka pakastimeen.
2. Puolita passionhedelmät ja kovera hedelmäliha kuorista siivilään. Painele lusikalla ja mittaa mehu kasariin, lisää sitruunamehua. Nestettä tarvitaan 1 dl. Lisää hyytelösokeri Multi ja keitä 1–2 minuuttia. Kaada seos kulhoon ja pane jääkaappiin jähmettymään.
3. Vatkaa 3 dl kermaa sekä tuorejuusto ja vaniljasokeri kovaksi vaahdoksi.
4. Kaada loppu kerma ja hyytelösokeri Multi kasariin ja keitä minuutin ajan. Sekoita pieni määrä kermavaahtoseosta hyytelökermaan. Lisää loput vähän kerrallaan ja sekoita tasaiseksi.
5. Levitä täyte keksipohjalle ja pane pakastimeen noin puoleksi tunniksi.
6. Kaada passionseos pursotinpussiin, jossa on pieni tyllä, tai käytä lusikkaa. Pursota tai lusikoi passionseosta kakun pinnalle ympyrän muotoon. Tee lopuksi haarukalla kuvioita.
7. Pane kakku pakastimeen vähintään 3 tunniksi. Ota kakku huoneenlämpöön puoli tuntia ennen tarjoilua.





Keväällä taas grillataan!

Pitkän talven jälkeen on yhtä juhlaa siirtyä keittiöstä ulos kokkaamaan. Ei muuta kuin grilli kuumaksi ja herkut tirisemään parilalle.



Jerk-marinadi broilerille

Tämä tulinen broilerimarinadi vie meidät suoraan grillijuhliin Jamaikalle!

900 g kananpaloja, esim.
paistileikkeitä tai koipia

Jerk-marinadi

4 kevätsipulia
4 valkosipulinkynttä
1 habanero
2 rkl raastettua inkivääriä
3/4 dl Dansukker Ruokokidesokeria
1 tl jauhettua maustepippuria
2 tl kuivattua timjamia
1 tl jauhettua kanelia
1 tl raastettua muskottipähkinää
1 tl suolaa
3/4 dl tuorepuristettua limettimehua
1/2 dl rypsiöljyä

1. Puhdista ja huuhtelee kevätsipulit, leikkaa paloiksi. Kuori valkosipulinkynnet. Viipaloi habanero. Soseuta kaikki jerk-marinadin ainekset tasaiseksi.
2. Laita kananpalat kaksinkertaisiin pusseihin ja kaada marinadi päälle. Sulje pussit ja varmista, että kaikki palat peittyvät marinadiin. Anna maustua vähintään 3 tuntia jääkaapissa, mielellään yön yli.
3. Grillaa kanaa, kunnes se saa kauniin värin ja on täysin kypsää.

Mexican rub eli meksikolainen mauste- seos naudanlihalle

Rub tarkoittaa grillattavan lihan pintaan hierottavaa kuivamausteseosta, joka antaa herkullisen maun ja kauniin värin.

Noin 1 ½ dl (riittää esim. noin 800 g flank steak -paistia)

3/4 dl Dansukker Tummaa
Muscovado ruokosokeria
1 rkl chilijauhetta
1 rkl paprikajauhetta
1 rkl jauhettua korianteria
2 tl kuivattua oreganoa
1 rkl valkosipulijauhetta
1 tl suolaa

1. Murskaa kaikki rubin ainekset morttelissa. Ripottele mausteseosta lihalle ja painele seos kevyesti pintaan.
2. Grillaa liha, kunnes siihen tulee kaunis väri ja sisälämpötila on haluamasi. Anna vetäytyä muutama minuutti ja leikkaa sitten viipaleiksi.
3. Tarjoile esimerkiksi tortillojen, guacamolen ja kurkkusalsan kanssa.

VINKKI!

Mexican rub sopii myös lohelle.

Makeantulinen glaseerauskastike

Glaseerauskastikkeen eli glazeen makeantulinen maku sopii täydellisesti sekä grillilihalle että kasviksille.

*noin 1,2 kilolle lihaa tai kasviksia /
noin 6 annosta*

5 rkl hienoksi raastettua inkivääriä
1 limetin mehu
1 puristettu valkosipulin kynsi
2 rkl Dansukker Vaaleaa
Luomusiirappia
1/2 dl Dansukker Tummaa
Muscovado ruokosokeria
1/2 dl japanilaista soijakastiketta
1 ½ rkl seesamiöljyä
1 rkl rypsiöljyä
2 rkl tulista chilikastiketta
(sriracha tmv.)
suolaa & mustapippuria

1. Sekoita kaikki ainekset kulhossa.
2. Sivele glaseerauskastiketta esim. broilerille, possunlihalle tai varhaiskaalille ja muille kasviksille. Sivele kastiketta pintaan muutaman kerran myös grillauksen aikana.



Pikkelöity punasipuli

Chilillä maustettu pikkelöity punasipuli on herkullinen lisuke kaikelle grillattavalle ja sopii myös salaatteihin.

- 2 isoa punasipulia
- 1 punainen chilipaprika
- 1 dl etikkaa
- 2 dl Dansukker Ruokokidesokeria
- 3 dl vettä

1. Kuori ja viipaloi punasipulit ohuiksi renkaiksi. Huuhtelee ja hienonna chili. Pane kerroksittain puhtaaseen lasipurkkiin.
2. Kiehauta etikka, sokeri ja vesi, kunnes sokeri on liennut. Anna jäähtyä hiukan ennen kuin kaadat liemen purkkiin.
3. Anna jäähtyä ja pane jääkaappiin vähintään tunniksi ennen tarjoilua. Säilytä jääkaapissa ja nauti mieluiten viikon kuluessa.
4. Huolehdi aina hyvästä hygieniasta, kun säilöt vihanneksia, ja käytä puhtaita purkkeja, välineitä ja ottimia.



*Dansukker tarjoaa
sopivat sokerit ja siirapit
kaikkiin kevään herkkuihin.*



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



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

