



Maistuva marjakesä!

Poimi mukaan marjaisat reseptit

Hurmaava manteli-mansikkakaku

*Mehevä mantelipohjainen kakku
itsetehdyllä hillolla, kermavaahdolla ja marjoilla.
Tästä ei kesäkakku parane!*

noin 12 palaa

Raparperi-mansikkahillo

150 g raparperia
50 g mansikoita
100 g (n. 1¼ dl) Dansukker
Hillosokeria

Vuokaan

voita
mantelilastuja

Masariinipohja

300 g mantelimassaa
150 g huoneenlämpöistä voita
2 dl Dansukker Ruokokidesokeria
3 kananmunaa
1 ½ dl vehnäjauhoja
1 dl mantelijauhetta
1 tl leivinjauhetta
1 (luomu)sitruunan raastettu kuori

Koristeluun

2 dl kuohukermaa
tuoreita mansikoita ja vadelmia
paahdettuja mantelilastuja
sitruunamelissaa

1. Tee ensin hillo. Huuhtelee ja paloitelee raparperit ja mansikat. Pane kattilaan, lisää hilllosokeri, kuumenna kiehuvaaksi ja anna kiehua 4–5 minuuttia. Anna hillon hyytyä kylmässä.
2. Pane leivinpaperi irtopohjavuokaan (halk. noin 23 cm) pohjalle. Voitele reunat ja ripottele pinnalle mantelilastuja.
3. Raasta mantelimassa karkeaksi raasteeksi. Vatkaa raaste, voi ja sokerit nopeasti tasaiseksi seokseksi. Lisää munat yksitellen koko ajan vatkatun.



4. Sekoita keskenään vehnäjauhot, mantelijauhe ja leivinjauhe. Kääntele ne tasaisesti taikinaan. Sekoita joukkoon hyvin pestyn sitruunan kuoriraaste.
5. Levitä taikina vuokaan. Paista 175-asteisen uunin keskitasolla noin 35 minuuttia. Tarkista kypsyyks tikulla, kakun tulee olla pehmeä mutta kypsä.
6. Anna kakun jäähtyä ennen kuin irrotat sen vuosta ritilälle. Anna jäähtyä täysin ennen koristelua.
7. Vaahdota kerma. Huuhtelee ja valuta marjat, puolita mansikat. Levitä kakun pinnalle ensin hillo ja sitten kermavaahto. Koristele marjoilla, paahdetuilla mantelilastuilla ja sitruunamelissalla.

Key Lime Pie vadelmaraidalla

*Klassikkoleivonnainen suussasulavalla täytteellä
ja kauniilla vadelmaraidalla*

noin 10 annosta

Vadelmaraita

200 g kotimaisia vadelmia (1 dl mehua)
1/2 dl Dansukker Hyytelösokeri Multia

Pohja

150 g Digestive-keksejä
(3 rkl Dansukker Fariinisokeria)
100 g voita

Täyte

3–4 (luomu)limettä
5 keltuaista
1 prk (à 397 g) makeutettua
kondensoitua maitoa
2 rkl Dansukker Vaaleaa Siirappia tai
Vaaleaa Luomusiirappia

Pinnalle

1–2 dl kuohukermaa
2 tl Dansukker Siro
erikoishienoa sokeria
limetinkuoriraastetta

1. Tee ensin vadelmaraitaseos. Painele vadelmat tiheään siivilän läpi. Kaada mehu kattilaan ja lisää hyytelösokeri Multi. Anna kiehua 30 sekuntia. Kaada seos kulhoon ja anna jäähtyä jääkaapissa.
2. Tee piirakkapohja. Sulata voi ja hienonna keksit. Sekoita ainekset keskenään. Pingota leivinpaperi irtopohjavuokaan (halk. 20 cm). Painele seos tiiviisti vuoaan pohjalle ja 2 cm:n verran reunaan.





3. Esipaista pohjaa 175-asteisen uunin alatasolla noin 10 minuuttia. Suojaa uunin pohja alumiinifoliolla, sillä irtopohjavuokaan liitoskohdasta voi vuotaa rasvaa uuniin paiston aikana.
4. Valmista täyte. Pese limetit ja raasta yhden limetin vihreä kuoriosaa kulhoon. Lisää keltuaiset, kondensoitu maito, siirappi ja noin 3 limetin puristettu mehu (1 dl).

Säästä puristetut limetit koristelua varten. Sekoita täyte vatkaamalla tasaiseksi.

5. Kaada täyte esipaistetun pohjan päälle vuokaan. Tiputtele vademairaiseos nokareina täytteen päälle ja sekoittele ne esim. grillitikulla pyöritellen täytteeseen, jotta saat pintaan kauniin kuvioinnin.
6. Laske uunin lämpötila 150 asteeseen ja paista piirakkaa uunin alatasolla noin 15 minuuttia.
7. Jäähdytä piirakka haaleaksi huoneenlämmössä ja siirrä jääkaappiin vähintään 3 tunniksi.
8. Vaahdota kerma ja sokeri. Raasta puristetuista limeteistä vihreää kuoriosaa koristeeksi. Viimeistele piirakka juuri ennen tarjoilua kermavaahdolla ja kuoriraasteella.



*Murotaikinasta voit loihtia
monenlaista hyvää.*

Pistaasipikkuleivät

Mantelipuikot

Wienertangot

Suklaiset brysselinekset

VINKKI!

*Katso lisää
herkullisia
pikkuleipäohjeita
dansukker.fi.*

Helpot muropikkuleivät

Maistuvat pikkuleivät ilman vatkaamista

noin 45–50 kpl

4 ½ dl vehnä jauhoja
1 dl Dansukker Tomusokeria
(1–2 tl Dansukker Vaniljasokeria)
200 g huoneenlämpöistä voita

1. Sekoita taikinan ainekset keskenään. Jaa taikina neljään osaan, peitä palat kelmulla ja siirrä jääkaappiin 15–30 minuutiksi. Leivo taikinasta haluamasi pikkuleivät.
2. Paista 175-asteisen uunin keskitasolla 8–12 minuuttia pikkuleipien paksuudesta riippuen. Siirrä pikkuleivät jäähtymään rutilälle. Säilytä kuivassa.

Valitse pikkuleipäsuosikkisi vaikka seuraavista:

Pistaasipikkuleivät

Kauli taikina jauhotetulla pöydällä noin 2 mm:n paksuiseksi levyksi. Ota taikinasta kuvioita pyöreällä tai kukan muotoisella muotilla leivinpaperoidulle pellille. Voitele valkuaisella ja ripottele pinnalle pistaasipähkinärouhetta.

Suklaiset brysselin keksit

Lisää 4 rkl tummaa kaakaojauhetta taikinaan. Muotoile kustakin taikinapalasta tanko, halkaisijaltaan noin 4 cm. Voitele tangot valkuaisella ja pyöritä raesokerissa. Leikkaa tangot viipaleiksi (noin 1 cm) ja nosta leivinpaperoidulle pellille.

Mantelipuikot

Pyöritä taikina sormen paksuisiksi tangoiksi. Leikkaa ne 5 cm:n paloiksi. Sekoita ¾ dl mantelirouhetta ja ¾ dl raesokeria lautasella. Voitele taikinapalat valkuaisella ja painele seokseen.

Wienertangot

Keitä ensin mieleisesi hillo (katso ohjeet dansukker.fi). Muotoile taikina tangoiksi. Pane tangot leivinpaperoidulle pellille ja litistä kevyesti. Paina keskelle syvennys ja täytä se hillolla. Ota pelti paiston jälkeen uunista ja leikkaa tangot heti viipaleiksi. Sekoita tomosokerin joukkoon vettä vähän kerrallaan sekoittaen. Kun tahna on sopivan paksua, pursota siitä jäähtyneiden pikkuleipien päälle koriste-raidat.



Herkullinen herukkapiirakka

*Helppo ja herkullinen tarjottava isollekin porukalle.
Voit tehdä piirakan jo edellisenä päivänä,
sen maku vain paranee jääkaapissa.*

30 palaa

Taikina

250 g huoneenlämpöistä voita
5 dl vehnäjauhoja
2 dl Dansukker Taloussokeria
2 tl leivinjauhetta

Täyte

2 dl rahkaa
2 dl ranskankermaa
2 kananmunaa
2 dl Dansukker Tomusokeria tai
Luomutomusokeria
1–2 tl Dansukker Vaniljasokeria
200 g musta- tai punaherukoita

1. Leivinpaperoi suorakaiteen mallinen uunivuoka (koko n. 20 x 32 cm). Sekoita ainekset murotaikinaksi käsin tai yleiskoneella. Painele puolet taikinasta vuoaan pohjalle.
2. Sekoita keskenään kaikki täytteen ainekset, paitsi marjat. Levitä täyte vuokaan.
3. Jaa puhdistetut marjat tasaisesti täytteen päälle. Murustele pinnalle loppu taikina.
4. Kypsennä piirakkaa 200-asteisen uunin keskitasolla 30–35 minuuttia, kunnes se on väriltään kullanruskea. Anna jäähtyä ja nosta jääkaappiin, jossa piirakka saa mielellään olla seuraavaan päivään, jolloin maku on parhaimmillaan.



VINKKI!

Kokeile myös
muuta marjoja,
kuten vadelmia tai
karviaisia.

Mehevä mustikka-vaniljaboston

*Bostonkakku herkullisilla hillosilmillä
ja täyteläisellä vaniljakreemillä*

noin 12 palaa

Mustikkahillo

250 g (3 ½ dl) mustikoita
125 g (1 ½ dl) Dansukker Hillosokeria
1 rkl vettä

Vaniljakreemi

2 ½ dl maitoa
4 kananmunan keltuaista
1/2 dl Dansukker Taloussokeria
1 rkl Dansukker Vaniljasokeria
2 rkl maissitärkkelystä
25 g huoneenlämpöistä voita

Pullataikina

25 g hiivaa
2 dl maitoa
1/2 dl Dansukker Vaaleaa
Luomusiirappia
1 tl kardemummaa
1/4 tl suolaa
75 g huoneenlämpöistä voita
1 kananmuna
7–8 dl vehnä jauhoja

Kanelitäyte

50 g huoneenlämpöistä voita
4 rkl Dansukker Fariinisokeria
2 tl kanelia
1/2 rkl maissitärkkelystä

Voiteluun

1 kananmuna rikkivispattuna

1. Tee mustikkahillo edellisenä päivänä Hillosokeri-pakkauksessa olevan perusohjeen mukaan.
2. Tee vaniljakreemi:
Kiehauta maito kattilassa. Vaahdota kulhossa keltaiset, sokerit ja maissitärkkelys. Kaada kuuma maito joukkoon koko ajan vatkaton.
3. Siivilöi seos takaisin kattilaan ja kiehauta koko ajan vatkaton. Kun kreemi on paksuuntunut, nosta kattila liedeltä ja lisää voi nokareina joukkoon koko ajan vatkaton. Kaada seos pursotinpussiin ja pane jääkaappiin.
4. Tee pullataikina: Murena hiiva 37–40-asteiseksi lämmitettyyn maitoon kulhossa. Sekoita kunnes hiiva on liuennut. Lisää siirappi, kardemumma, suola, voi, kananmuna ja 2/3 jauhoista. Alusta taikina kiiltäväksi ja kimmoisaksi.
5. Lisää loput jauhot ja vaivaa taikinaa, kunnes se irtoaa kulhon reunasta. Peitä liinalla ja kohota kaksinkertaiseksi lämpimässä, vedottomassa paikassa.



6. Sekoita kanelitäytteen ainekset keskenään.
7. Kumoa taikina jauhotetulle työpöydälle. Kauli taikinasta suorakaiteen muotoinen levy (30 x 45 cm) ja levitä päälle kanelitäyte. Rullaa levy pituussuunnassa ja leikkaa se 4 cm:n paloiksi. Pingota leivinpaperi irtopohjavuokaan (ø 25–27 cm) ja sipaise reunaan hiukan rasvaa. Asettele palat vuokaan kierrepuoli ylöspäin. Peitä liinalla ja anna kohota kaksinkertaiseksi.
8. Voitele pullat. Paina teelusikalla jokaisen pullan keskelle kolo ja pursota vaniljakreemi pulliin. Lusikoi jokaisen pullan päälle 1–1 ½ tl mustikkahilloa.
9. Paista 200-asteisen uunin keskitasolla noin 25–30 minuuttia. Anna bostonkakun jäähtyä noin 10 minuuttia ennen vuoasta irrottamista.

Vaniljajäätelö

*Jäätelökesään kuuluu itse tehty jäätelö.
Tarjoa vaikka mainion marjakastikkeen kera.*



VINKKI!

*Jäätelön kanssa sopii
myös lemon curd ja
marenkimurut.*

noin 1/2 litraa

4 keltuaista

1 dl Dansukker Taloussokeria

1 ½ dl maitoa

2 dl kuohukermaa

1 vaniljatanko

1 dl Dansukker Glukoosisiirappia

1. Vatkaa yhteen keltuaiset ja sokeri. Kiehauta maito, kerma, halkaistu ja raaputettu vaniljatanko sekä glukoosisiirappi. Vatkaa keltuaisseos joukkoon. Siivilöi.
2. Anna jäähtyä. Pane massa jäätelökoneeseen tai jäädytä pakastimessa vähintään 5 tuntia, sekoita silloin tällöin.

Mainio marjakastike

200 g marjoja (noin 100 g mehua)
4 rkl Dansukker Vaaleaa Siirappia tai
Vaaleaa Luomusiirappia

1. Soseuta marjat (ja siivilöi siemenet pois). Pane marjaseos ja siirappi kattilaan, kiehauta ja anna kiehua noin 4 minuuttia.
2. Kaada puhtaaseen, kuumennettuun lasipurkkiin. Jäähdytä kylmässä ja tarjoile jäätelön päällä.



Prinsessakakkujäätelö



Mainiota marjakastiketta vadelmista
yllä olevan ohjeen mukaan

Lisäksi

noin 60 g vihreää marsipaania,
pakastettuna

1. Valmista mainio marjakastike vadelmista yllä olevan ohjeen mukaan. Raasta marsipaani. Raastaminen helpottuu, kun pakastat marsipaenin ennen käyttöä. Kaada kastiketta vaniljajäätelön päälle ja koristele annos marsipaaniraasteella.

Punssilla maustettu raparperihillo

*Hyödynnä kesän
raparperisatoa herkulliseen
hilloon, johon punssi antaa
hienostuneen vivahteen.*

noin 5 dl

500 g raparperia

2 rkl vettä

250 g (3 dl) Dansukker Hillosokeria

2–3 rkl punssia

1. Huuhtelee ja paloittelen raparperit. Kiehauta raparperinpalat ja vesi kattilassa.
2. Lisää hillosokeri sekoittaen, anna kiehua noin 10 minuuttia kevyesti poreillen, sekoita välillä. Lisää punssi. Kuori vaahto pois hillon pinnalta esim. lusikalla.
3. Kaada hillo puhtaaseen, kuumennettuun purkkiin. Sulje hyvin. Säilytä viileässä.



VINKKI!

Maukas kesähillo
syntyy myös
mm. vadelmista ja
mustaherukoista tai
mansikoista ja
karviaisista.

Kesähillo

***Punaherukka ja vadelma -
loistava kesäinen makupari!
Muuntele marjojen
suhdetta kesähillossa
makusi mukaan.***

noin 1 litra

250 g (n. 1/2 l) punaherukoita

750 g (n. 1 ½ l) vadelmia

1/2 dl vettä

500 g (n. 6 dl) Dansukker

Hillosokeria

1. Kuumenna puhdistetut marjat ja vesi kattilassa. Kun seos höyryää, sekoita hillosokeri joukkoon. Kuumenna kiehuvaaksi ja keitä kevyesti poreillen noin 10 minuuttia, sekoita välillä. Kuori tarvittaessa vaahto pois pinnalta.
2. Anna hillon jäähtyä 15–30 minuuttia, sekoita välillä. Kaada hillo puh-taisiin, kuumennettuihin tölkkkeihin. Sulje ja säilytä viileässä.

Suomalaista sokeria kesän kotimaisille marjoille!



***Tutustu tuotevalikoimaan ja
valitse kesän 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

