



*Aurinkoista kevättä!
Ota mukaan uudet reseptit*

*Kevät on täynnä
iloisia kohtaamisia
päsiäisenä, vappuna,
valmistujaisissa ja
muissa juhlissa.*

*Aito sima sopii kaikkiin kevään
juhliin. Kokeile vaikka appelsiini-
tai mansikkasimaa.*

*Kauniilla kukilla koristeltu
täytekakku kruunaa juhlanan
kahvipöydän. Katso myös vinkit
muihin herkkuleivonnaisiin.*

*Dansukker-sokereilla
onnistut varmasti.*

*Herkullista kevättä
toivottaa Dansukker.*



Appelsiini-rosmariinisima

4 litraa

3 luomuappelsiinia

5–6 vahvaa rosmariinin oksaa

4 l vettä

250 g Dansukker Fariinisokeria tai

Luomufariinisokeria

250 g suomalaista Dansukker Talous-
sokeria

½ tl tuorehiivaa (herneen kokoinen
pala)

Pullotukseen

sokeria ja rusinoita

1. Pese appelsiinit huolellisesti. Leikkaa kahden appelsiinin kuoriosia terävällä kuorimaveitsellä lastuiksi. Purista kaikista appelsiineista mehu. Huuhtelee rosmariininoksat kylmällä vedellä.
2. Kuumenna puolet vedestä kiehuvaaksi isossa teräskattilassa. Lisää appelsiinien kuoret ja rosmariini ja kiehauta. Ota kattila liedeltä ja lisää sokerit, sekoita. Lisää appelsiinemehu ja loput vedestä kylmänä.
3. Anna siman jäähtyä kädenlämpöiseksi, 36–37-asteiseksi, ja liuota hiiva joukkoon. Anna siman käydä huoneenlämmössä noin 1 vuorokausi.
4. Siivilöi sima ja pullota se puhtaisiin pulloihin. Lisää jokaiseen pulloon 1 tl sokeria ja muutama rusina. Pane pulloit jääkaappiin. Sima on valmista noin viikossa, kun rusinat nousevat pintaan.
5. Paine pullossa kasvaa käymisen jatkuessa, älä käytä liian tiukkaa korkkia.
6. Säilytä sima jääkaapissa ja käytä noin viikon kuluessa.

Perinteisen siman ohje löytyy Fariinisokeripussin kyljestä.



Mansikka-limettisima

4 litraa

4 luomulimettiä

4 l vettä

400 g kotimaisia pakastemansikoita

250 g Dansukker Fariinisokeria

250 g suomalaista Dansukker Talous-sokeria

½ tl tuorehiivaa (herneen kokoinen pala)

Pullotukseen

sokeria ja rusinoita

1. Pese limetit huolellisesti. Leikkaa kolmen limetin kuoriosia terävällä kuorimaveitsellä lastuiksi. Purista kaikista limeteistä mehu.
2. Kuumenna puolet vedestä kiehuvaaksi isossa teräskattilassa. Lisää limettien kuoret ja mansikat, kiehauta. Ota kattila liedeltä ja lisää sokerit, sekoita. Lisää limettimehu ja loput vedestä kylmänä.
3. Jäähdytä sima kädenlämpöiseksi, 36–37-asteiseksi, ja liuota hiiva joukkoon. Anna juoman käydä huoneenlämmössä noin 1 vuorokausi.
4. Siivilöi ja pullota sima puhtaisiin pulloihin. Lisää jokaiseen pulloon muutama rusina ja teelusikallinen sokeria. Säilytä sima jääkaapissa. Sima on valmista juotavaksi vajaan viikon päästä pullotuksesta, kun rusinat ovat nousseet pintaan.
5. Paine pullossa kasvaa käymisen jatkuessa, älä käytä liian tiukkaa korkkia.
6. Säilytä sima jääkaapissa ja käytä noin viikon kuluessa.

VINKKI!

Mansikka-limettisimasta saat

ihanan **Frozen Strawberry**

Margarita -mocktailin. Murskaa jäisiä kotimaisia mansikoita tehosekoittimessa ja lusikoi laseihin.

Kaada päälle simaa ja viimeistele limettiviipaleella ja tuoreella mintulla.



Lasissa Frozen Strawberry Margarita, pullossa mansikka-limettisima.

Täytetty sitruuna-oliiviöljykakku

Tarjoo italialaistyyppinen sitruuna-oliiviöljykakku uudella tapaa täytekakkuna. Raikas yhdistelmä sitruunaa ja vadelmaa sekä mehevän tiivis koostumus tekevät kakusta vastustamattoman.



8-10 annosta

250 g ricottajuustoa
2 dl mietoa oliiviöljyä
4 kananmunaa
2 (luomu)sitruunan raastettu kuori
1 dl sitruunamehua
4 dl vehnä jauhoja
2 tl leivinjauhetta
1,5 dl suomalaista Dansukker Talous-
sokeria
riipaus suolaa

Täyte

2 dl vispikermaa
250 g maitorahkaa
1 dl Dansukker Tomusokeria tai
Luomutomusokeria
1 tl Dansukker Vaniljasokeria
1,5 dl vadelmahilloa*

Pinnalle

syötäviä kukkia
pakastekuivattua vademarouhetta

1. Sekoita ricotta ja oliiviöljy kulhossa.
2. Lisää kananmunat yksitellen pallo-
vispilällä, älä vatkaa liikaa.
3. Lisää sitruunoiden kuoriraaste ja
0,5 dl sitruunamehua.

4. Sekoita vehnä jauhot, sokeri, leivin-
jauhe ja suola keskenään ja lisää
seos siivilän läpi ricotta-seokseen.
Sekoita taikina varovasti ja nopeasti
tasaiseksi.
5. Kaada taikina kahteen leivinpape-
rilla vuorattuun irtopohjavuokaan
(halkaisija 19–20 cm).
6. Paista 180-asteisessa uunissa
keskitasolla noin 40 minuuttia.
Kakut ovat kypsiä, kun keskelle
kakkua upotettuun cocktailtik-
kuun ei jää enää taikinaa.
7. Valele kuumat kakut lopulla
sitruunamehulla ja anna sitten
jäähdyä kokonaan.
8. Halkaise pohjat kahteen osaan.
9. Vaahdota kerma napakaksi vaah-
doksi. Kääntelee joukkoon rahka ja
sokerit.
10. Pane alin kakkulevy tarjoilu-
lautaselle, sivele pintaan hilloa
ja rahka-kermavaahtoa. Jatka
samoin kaksi seuraavaa kerrosta.
Nosta neljäs kakkulevy päälle ja
peitä kakun pinta lopulla vaahdolla.
11. Koristele kukilla ja vadelmahilloilla.

* HERKULLINEN HILLO (noin 2 dl) PAKASTEVADELMISTA:

Sekoita 200 g puolisolaneita vadelmia
ja 1,25 dl Dansukker Hillosokeria kattilassa. Kuumenna kiehuvaan sekoitellen ja keitä hiljaa poreillen 5–10 minuuttia, sekoita välillä. Anna jäähtyä täysin ennen käyttöä.

VINKKI!

Voit tehdä kakun myös yhteen isoon irtopohjavuokaan (halk. 24 cm). Halkaise kakku ja täytät ohjeen mukaan tai tarjoa sellaisenaan runsaalla tomusokerilla koristeltuna rahka-kermavaahdon ja vadelmahillon kera.

Sitruunakakku

Noin 16 palaa

200 g voita tai margariinia
2 dl Dansukker Siro erikoishienoa
sokeria
3 kananmunaa
3 dl vehnä jauhoja
2 tl leivinjauhetta
1 (luomu)sitruunan raastettu kuori ja
mehu

Kuorrutus

2 dl Dansukker Tomusokeria tai
Luomutomusokeria
1,5 rkl sitruunamehua

Koristeeksi

(luomu)sitruunan kuorisuikaleita

1. Vaahdota huoneenlämpöinen rasva ja sokeri.
2. Lisää munat yksitellen voimakkaasti vatkatun.
3. Sekoita leivinjauhe vehnä jauhoihin ja lisää jauhoseos, sitruunankuori-raaste ja -mehu taikinaan.
4. Paista voidellussa ja korppujauhotetussa vuoassa 175-asteisen uunin alaosassa noin 50 minuuttia. Varmista kakun kypsyyss cocktailtikulla.
5. Jäähdytä hetki ja kumoa kakku leivniritilän päälle. Valmista kuorrutus sekoittamalla tomusokeri ja mehu tasaiseksi. Valuta seos jäähtyneen kakun päälle. Koristele sitruunankuorisuikaleilla.



Sitruunalla maustettu vaalea kahvikakku on perinteinen leivonnainen, joka hurmaa yhä uusia herkuttelijoita.







Aprikoosi-valkosuklaacookies

noin 30 kpl

3 dl Dansukker Ruokokidesokeria
2 tl Dansukker Vaniljasokeria
200 g voita sulatettuna
1 kananmuna
2 tl leivinjauhetta
5 dl puolikarkeita vehnäjauhoja
2 tl (luomu)sitruunan kuoriraastetta
50 g valkosuklaata rouhittuna
100 g kuivattuja aprikooseja hienonnettuna

Koristeluun

2 dl Dansukker Tomusokeria tai Luomutomusokeria
1-2 rkl sitruunamehua
värikkäitä nonparelleja

1. Mittaa sokerit isoon kulhoon ja sekoita joukkoon hieman jäähtynyt voisula. Lisää joukkoon kananmuna hyvin sekoittaen.
2. Yhdistä leivinjauhe, vehnäjauhot ja sitruunankuoriraaste ja sekoita ne taikinaan.
3. Kääntelee lopuksi joukkoon valkosuklaa ja aprikoosit.
4. Ota reilu ruokalusikallinen taikinaa, pyöritä se palloksi ja nosta suoraan leivinpaperilla peitetylle uunipellille. Jätä leviämisvaraa.
5. Litistä palloja hieman ja paista 200-asteisen uunin keskitasolla noin 10 minuuttia. Jäähdytä.
6. Sekoita tomosokeri ja sitruunamehu kuorrutukseksi. Valuta kekseille kuorrutetta ja ripottele pinnoille nonparelleja.

Limetti-mascarponejuustotorttu

noin 16 palaa

Keksipohja

200 g Digestive-keksejä

100 g voita

Täyte

2-3 liivatelehteä

500 g mascarponejuustoa

2 dl vispikermaa

2 tl Dansukker Vaniljasokeria

1,5 dl Dansukker Siro erikoishienoa sokeria

2 (luomu)limetin kuoriraaste

1 dl limetistä puristettua mehua (n. 3-4 limettiä)

Pinnalle

1 dl lemon curdia

(1-2 rkl limetistä puristettua mehua) tuoreita marjoja (nonparelleja)

1. Murskaa keksit tasaiseksi jauheeksi. Sekoita joukkoon sulatettu voi. Painele seos kelmulla vuoratun suorakaiteen muotoisen piirakkavuoaan (n. 32 x 22 cm) pohjalle.
2. Laita liivateet likoamaan kylmään veteen.
3. Vatkaa mascarpone ja kerma löysäksi vaahdoksi ja lisää sokerit, limetinkuoriraaste ja puolet limetin mehusta pallovispilällä.
4. Kuumenna loppua mehua hieman ja sulata siihen kylmässä vedessä liotetut ja puristetut liivatelehdet. Sekoita mehu-liivateseos täyteen joukkoon.
5. Kaada täyte keksipohjan päälle ja tasoita pinta. Peitä kelmulla ja anna tekeytyä jääkaapissa vähintään 3 tuntia tai yön yli.
6. Irrota torttu vuoasta ja paloittele.
7. Koristele lusikallisella lemon curdia. Voit myös notkistaa lemon curdin limettimehulla ja lusikoida sen pieneen pakastepussiin. Leikkaa pussin kulmaan pieni reikä ja pursota torttupalojen pinnalle lemon curdilla ohuita raitoja.
8. Viimeistele marjoilla.

Houkuttelevasta limetti-mascarpone-juustotortusta saat juhlapöytään somat leivokset, jotka viimeistellään tuoreilla marjoilla.



*Päärynä-briejuustovartaat
ja timjamisiirappia*





Herkulliset päärynä-briejuustovartaat maistuvat niin alkupaloina, sormiruokana kuin kahvipöydän suolaisena tarjottavana.

15–20 varrasta

2–3 päärynää

200 g briejuustoa

rucolaa ja babypinaattia (yhteensä noin kourallinen)

1 kerä jääsalaattia

Timjamisiirappi

1 dl Dansukker Tummaa Muscovadosokeria tai Fariinisokeria

1,5 dl vettä

muutama oksa tuoretta timjamia

riipaus sormisuolaa

riipaus mustapippuria

1. Keitä ensin siirappi. Mittaa kaikki ainekset kattilaan ja kiehauta. Keitä hiljaa poreillen n. 10 minuuttia, niin että seos muuttuu siirappimaiseksi. Jäähdytä ja poista timjamit.
2. Paloittele päärynät ja briejuusto. Revi jääsalaatti pieniksi paloiksi.
3. Kokoa lyhyisiin cocktailtikkuihin vuorotellen päärynää, brietä ja salaatteja.
4. Asettele vartaat kauniisti vadille ja valuta päälle timjamisiirappia.

Yli 30 tuotteen
Dansukker-valikoima tarjoaa
parhaat sokerit ja siirapit
kevään herkkuihin.



*Keväällä kokataan ja leivotaan
hyvää Dansukker-sokereilla.
Tutustu valikoimaan ja valitse
suosikkireseptisi kevään juhliin
osoitteessa [dansukker.fi](https://www.dansukker.fi)*

 www.facebook.com/IhanItseTehty
 [instagram.com/dansukkersuomi](https://www.instagram.com/dansukkersuomi)
 [fi.pinterest.com/dansukkersuomi](https://www.pinterest.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

