



Herkutellaan marjoilla!

#MarjatAlteen



Oma maa mansikka – ja sokeri Suomesta!

Dansukker Taloussokeri on markkinoiden ainoa 100 % suomalainen kidesokeri. Sen raaka-aineena on vain ja ainoastaan Suomessa viljelty sokerijuurikas.

Tänä kesänä Dansukker Taloussokeri saa uuden, raikkaan ulkoasun. Sisältö on tuttua laadukasta Taloussokeria.

Mikä olisikaan parempi kumppani kotimaisille marjoille kuin suomalainen Dansukker Taloussokeri!



Marjamocktail

4 isoa lasillista

200 g tuoreita marjoja
1 dl sitruunamelissan lehtiä
1 limetti
4 rkl vadelmaviinietikkaa
4 tl suomalaista Dansukker Taloussokeria
4 dl sitruunalimonadia (tai marjamehua)
8 dl marjan makuista kivennäisvettä

Lisäksi

jäädetyttyjä melonikuutioita
jääpaloja

1. Puhdista marjat ja paloittele isoimmat.
2. Lusikoi isoihin lasihin puolet marjoista ja puolet sitruunamelissasta. Lisää limetin mehu, etikka ja sokeri. Sekoita niin, että sokeri liukenee.
3. Täytä lasit sitruunalimonadilla ja kivennäisvedellä. Lisää loput marjat, jäädetyttyjä melonikuutioita ja jäitä. Viimeistele sitruunamelissalla.

VINKKI!

Kaunis sokerireunus lasihin.

Tee koristelu **ennen** kuin valmistat juoman.

1 limettilohko
Dansukker Siro erikoishienoa sokeria

Kaada sokeri pienelle lautaselle. Pyöräytä limettilohkolla reunat kosteiksi. Kasta sitten lasin reuna sokeriin ja anna kuivua.



Nyt kokkaillaan ulkona!

Kun aurinko paistaa, kesäkokki siirtyy ulos. Nämä herkut voit valmistaa tuttuun tapaan uunissa tai paistaa grillissä. Makoisaa kesäpäivää!

Grillimestarin marjapiiraat

6 annospirasta

400 g marjoja

Taikina

100 g huoneenlämpöistä voita

½ dl suomalaista Dansukker Taloussokeria

2 rkl Dansukker Vaaleaa Luomusiirappia

2 dl kaurahiutaleita

1 dl vehnä jauhoja

ripaus suolaa

1. Puhdista marjat.
2. Sekoita taikinan ainekset keskenään. Jaa marjat kaksinkertaisiin folio-nyytteihin ja ripottele taikina päälle. Älä sulje nyyttejä kokonaan.
3. Grillaa marjapiiraita kuumassa grillissä kannen alla noin 10–15 minuuttia. Voit myös paistaa ne pienissä annosvoissa 200-asteisessa uunissa noin 15–20 minuuttia.
4. Nauti marjapiiraat vaniljakastikkeen tai -jäätelön kera.

VINKKI! Vegaaniset marjapiiraat:

Korvaa voi kasvimargariinilla ja tarjoile piiraat kauravanilja-kastikkeen tai -jäätelön kanssa.



Vinkki!

Jätticookien voi paistaa myös grillissä kannen alla, paistoaika noin 10–15 minuuttia.

Marjaisa jätticookie

10 annosta

200 g huoneenlämpöistä voita tai margariinia

2 dl Dansukker Ruokokidesokeria tai Luomufariinisokeria

1 ½ dl Dansukker Vaaleaa Luomusiirappia

2 kananmunaa

4 dl vehnä jauhoja

2 tl leivinjauhetta

½ tl suolaa

100 g valkosuklaata

1 dl (50 g) mantelirouhetta

2 dl (100 g) punaherukoita

1. Lämmitä uuni 175 asteeseen.
2. Vatkaa kulhossa huoneenlämpöinen rasva, sokeri ja siirappi. Lisää kananmunat yksitellen hyvin vatkatuen.
3. Sekoita jauhot, leivinjauhe ja suola keskenään, lisää taikinaan ja sekoita tasaiseksi.
4. Rouhi suklaa veitsellä. Lisää suklaa- ja mantelirouheet taikinaan. Kääntelee marjat joukkoon. Pane taikina halkaisijaltaan noin 24 cm voideltuun valurautapannuun tai muuhun uunin kestävään vuokaan.
5. Paista uunin alatasolla 30–40 minuuttia. Mikäli pinta alkaa tummua liikaa, voit suojata sitä paistovaiheessa leivinpaperilla. Anna keksin jäähtyä hiukan ja tarjoile jäätelön kera.

Kesäpäivä on pizzapäivä!

Nämä pizzat hurmaavat kesävieraasi. Tarjoa vuohenjuustopizza iltapäivän makeansuolaisena hiukopalana ja marjaisa browniepizza vaikkapa grilli-illan jälkkärinä.



Vuohenjuustopizza

2 kpl

Pohja

25 g tuorehiivaa
1 ½ dl haaleaa vettä
¼ dl oliiviöljyä
2 rkl Dansukker Vaaleaa Luomusiirappia
3–4 dl vehnä jauhoja/durumvehnä jauhoja
¼ tl suolaa

Täyte

400 g chèvre-vuohenjuustoa
400 g ricottajuustoa
½ dl Dansukker Vaaleaa Luomusiirappia
2–3 päärynää
4 tuoretta viikunaa
1 dl hasselpähkinöitä

Pinnalle

Dansukker Vaaleaa Luomusiirappia

1. Lämmitä uuni 200 asteeseen. Pane pizzan paistamista varten uunipelti ylösalaisin uuniin.
2. Murena hiiva kulhoon ja sekoita vesi, öljy, siirappi ja suola joukkoon. Alusta jauhoja joukkoon vähitellen, kunnes saat kimmoisan taikinan. Anna kohota noin 30 minuuttia.
3. Leikkaa vuohenjuusto paloiksi ja sekoita joukkoon ricotta ja siirappi. Viipaloi päärynät ja leikkaa viikunat neljään osaan.
4. Jaa taikina kahteen osaan, ja kaulitse pohjat jauhoja apuna käyttäen. Jaa juustoseos pizzoille ja asettele päälle päärynäviipaleet, viikunalohkot ja pähkinät. Valuta päälle siirappia.
5. Paista pizzat yksitellen kuuman pellin päällä noin 10–15 minuuttia.

VINKKI! Voit paistaa vuohenjuustopizzan myös grillissä. Kuumenna pizzakivi grillissä, siirrä pizza pizzakivelle ja paista noin 15 minuuttia.

Browniepizza

10 annosta

Marjavaahto

200 g tuoreita tai pakastemarjoja
1 dl Dansukker Hyytelösokeri Multia
2 dl kuohukermaa

Browniepohja

100 g tummaa suklaata
75 g voita tai margariinia
2 dl Dansukker Tummaa Muscovadosokeria
1 kananmuna
1 ½ dl vehnä jauhoja
½ tl leivinjauhetta
ripaus suolaa

Pinnalle

4–5 dl tuoreita marjoja tai maun mukaan (tuoretta minttua tai sitruunamelissaa)

1. Sekoita pilkotut (kohmeiset) marjat ja hyytelösokeri Multi kattilassa, kuumenna kiehuvaaksi ja keitä minuutti. Jäähdytä kylmässä.
2. Vaahdota kerma ja sekoita kylmä marjahyytelö joukkoon. Vatkaa käsin, jotta saat marjaseoksesta hieman paksumman. Laita jääkaappiin odottamaan.
3. Kuumenna uuni 175-asteiseksi. Leivinpaperoi uunipelti.
4. Sulata suklaa ja voi kattilassa miedolla lämmöllä, nosta sivuun liedeltä.
5. Vaahdota kananmuna ja muscovadosokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Sekoita joukkoon voi-suklaaseos sekä keskenään sekoitetut kuivat aineet.
6. Levitä taikina ympyräksi keskelle uunipeltiä, jätä leviämisvara. Paista uunin keskitasolla noin 7–10 minuuttia (mitä paksumpi brownie, sitä pidempi paistoaika). Anna jäähtyä.
7. Levitä marjavaahto jäähtyneen brownie-pizzan päälle ja ripottele pinnalle runsaasti tuoreita marjoja. Koristele halutesasi mintulla tai sitruunamelissalla.

Nauti itse tehdystä hillosta!

Hillon keittäminen ei ole ajasta tai taidoista kiinni. Herkulliseen marjahilloon tarvitset vain marjoja, hillosokeria, tilkan vettä ja 10 minuuttia keittoaikaa. Dansukker Hillosokerin avulla aloittelevakin hillonkeittäjä onnistuu!

Kesän paras lettuhillo

valmista hilloa noin 1 litra

1 kg marjoja oman maun mukaan
½ dl vettä
500 g Dansukker Hillosokeria

1. Perkaa (ja paloittele isokokoiset) marjat kattilaan. Lisää vesi.
2. Kuumenna kunnes seos höyryää. Sekoita Hillosokeri joukkoon.

3. Kuumenna kiehuvaan ja anna kiehua kevyesti poreillen 10 minuuttia, sekoita välillä. Kovakuoristen marjojen (mm. herukat) keittoaika on 15 minuuttia. Kuori mahdollinen vahto pois pinnalta esim. lusikalla.
4. Kaada hillo puhtaisiin, kuumennettuihin purkkeihin. Sulje hyvin. Säilytä jääkaapissa.

Vinkki!

Hillo onnistuu niin tuoreista kuin pakas-temarjoista. Voit tehdä hillon yhdestä marjalajista tai yhdistelemällä eri marjoja keskenään. Halutessasi voit myös maustaa hilloa: Sujauta kattilaan pari oksaa lempiyrttiäsi tai esimerkiksi raastettua sitruunan-kuorta, inkivääriä tai vaniljasokeria. Katso lisää vinkejä dansukker.fi

*Hillon
keittoaika
vain 10 min.*

Täyteläinen jogurttijäätelö

4 annosta

- 2 munankeltuaista
- ½ dl Dansukker Tomusokeria tai Luomutomusokeria
- ½ dl Dansukker Glukoosisiirappia
- 1 dl itse tehtyä (vadelma)hilloa
- 1 dl kuohukermaa
- 2 dl maustamatonta jogurttia

1. Vaahdota keltuaiset, tomusokeri ja glukoosisiirappi vaahdoksi. Sekoita hillo joukkoon.
2. Vatkaa kerma kovaksi vaahdoksi. Sekoita kermavaahto ja jogurtti munavaahtoon.
3. Kaada jäätelö vuokaan ja laita pakastimeen noin 4–5 tunniksi. Sekoita jäätelöä muutaman kerran pakastumisen aikana.
4. Nosta jäätelö jääkaappiin hetkeksi ennen tarjoilua.

Glukoosisiirappi tekee jäätelöstä ihanan samettisen!



Minimarjaherkku

4–6 annosta

- 100 g kaurakeksejä
- 50 g sulatettua voita
- riippaus kanelia

Täyte

- 2 dl vispikermaa
- 2 dl paksua maustamatonta jogurttia
- 1 dl suomalaista Dansukker Taloussokeria
- 1 tl Dansukker Vaniljasokeria
- ½ sitruunan mehu ja raastettu kuori

Lisäksi

- 200 g tuoreita marjoja
- 1 dl kinuskikastiketta (ks. viereinen resepti)

1. Murskaa keksit ja sekoita voisula ja kaneli joukkoon.
2. Vaahdota vispikerma.
3. Sekoita jogurtin joukkoon sokeri ja vaniljasokeri sekä sitruunan mehu ja raastettu kuori. Kääntelee kermavaahto joukkoon.
4. Puhdista marjat ja puolita isoimmat.
5. Kokoa minimarjaherkut kerroksittain kauniisiin lasimaljoihin: pohjalle keksimurua, sitten marjoja, jogurtti-kerma-vaahtoa ja kinuskikastiketta. Koristele marjoilla.

Vinkki!

Voit koota marjaherkun myös yhteen isompaan tarjoilukulhoon.

Helppo ja herkullinen kinuskikastike

- 2 dl kuohukermaa
- 1 dl suomalaista Dansukker Taloussokeria
- 1 dl Dansukker Fariinisokeria
- 1 rkl voita

Mittaa kaikki ainekset kattilaan ja kiehauta. Keitä hiljaa poreillen 15–20 minuuttia, sekoittele välillä. Jäähdytä. Kinuskikastike säilyy hyvänä jääkaapissa 4–5 vuorokautta.





Parhaat maut Suomen suveen!

Dansukker tarjoaa sinulle makoisimmat raaka-aineet kesäiseen leivontaan, kokkaukseen ja marjojen säilöntään. Tutustu laajaan tuotevalikoimaamme ja kesäisiin resepteihimme dansukker.fi



 **Dansukker Taloussokeri**
saa kesällä uuden ulkoasun!

Suomen Sokeri Oy

Sokeritehtaantie 20, 02460 Kantvik
Kuluttajapalvelu puh. 0800 0 4400 (klo 12-15)
kuluttajapalvelu@dansukker.fi
www.dansukker.fi



www.facebook.com/hantseTehty
instagram.com/dansukkersuomi
fi.pinterest.com/dansukkersuomi
youtube.com/dansukkersuomi

