

Dan
Sukker 

HURMAA MARJOILLA

#MarjatAlteen



KESÄINEN

KESÄKURPITSAKAKKU

8-10 annosta

Keskikesän juhlien päätähti

Kakkutaikina:

5 kananmuna
4 dl suomalaista Dansukker Taloussokeria
5,5 dl vehnä jauhoja
2 tl leivinjauhetta
50 g saksanpähkinöitä rouhittuina
1 tl kardemummaa
1 tl kanelia
350 g kesäkurpitsaraastetta
125 g voita sulatettuna

Kuorrutus:

400 g mascarponetuorejuustoa
3 dl Dansukker Tomusokeria
50 g voita sulatettuna
2 tl Dansukker Vaniljasokeria
2 rkl sitruunamehua

Koristeluun:

mustikoita
sinivalkoisia syötäviä kukkia

Vatkaa munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Sekoita kuivat aineet keskenään. Purista kesäkurpitsaraasteesta nesteet huolellisesti pois ja lisää se muna-sokerivaahtoon kuivien aineiden kera. Sekoita lopuksi joukkoon sulatettu voi.

Kaada taikina leivinpaperilla vuorattuun irtopohjavuokaan (halkaisija n. 24 cm) ja paista 170-asteisen uunin keskitasolla n. 1 tunti. Koikeile kakun kypsyyttä tikulla. Kun tikkuun ei enää tartu taikinaa, kakku on kypsä. Jäähdytä kakku hyvin ja halkaise se keskeltä leveys-suunnassa kahteen osaan.

Sekoita kuorrutuksen ainekset keskenään. Levitä kuorrutus kakkulevyjen väliin ja kakun pinnalle.

Koristele kakku mustikoilla ja sinivalkoisilla syötävillä kukilla. Tarjoa mustikoiden kera.



MUSTIKKA-BROWNIET

n. 25 palaa

Mehevä, helppo ja ihana!

125 g voita
200 g tummaa suklaata
4 kananmunaa
3 dl suomalaista Dansukker Taloussokeria
1 tl Dansukker Vaniljasokeria
1,5 dl pekaanipähkinöitä rouhittuina
2 dl vehnä jauhoja
1 tl leivinjauhetta
200 g mustikoita

Viimeistelyyn:

1 rkl Dansukker Tomusokeria

Sulata voi kattilassa. Ota kattila liedeltä ja paloittele suklaa joukkoon. Sekoittele, kunnes suklaa on sulanut.

Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi kulhossa. Lisää vaniljasokeri ja rouhitut pähkinät. Sekoita vehnä jauhot ja leivinjauhe keskenään ja lisää munavaahtoon. Lisää lopuksi suklaa-voiseos ja sekoita tasaiseksi.

Kaada taikina leivinpaperoituun uunipannuun (20 cm x 30 cm) ja ripottele mustikat pinnalle. Paista 175-asteisen uunin keskitasolla 30 minuuttia tai kunnes taikina alkaa vähän jähmettyä keskeltä. Jäähdytä brownie kokonaan ja leikkaa paloiksi. Koristele tomosokerilla.



SUVEN SULOISIN KÄÄRETORTTUKAKKU

10–12 annosta

Kesän hurmaavin kakku

Hillo:

500 g tuoreita punaisia marjoja
(mansikoita, vadelmia ja herukoita)
125 g Dansukker Minihillosokeria
tilkka vettä

Torttulevyt:

8 kananmunaa
3 dl suomalaista Dansukker Taloussokeria
2 tl Dansukker Vaniljasokeria
2 dl vehnäjauhoja
1,5 dl perunajauhoja
1,5 tl leivinjauhetta
0,5 sitruunan raastettu kuori

Lisäksi:

1 dl Dansukker Siro erikoishienoa sokeria
leivinpaperille ripoteltavaksi

Täyte:

2 dl vispikermää
1 dl paksua turkkilaista jugurttia
0,5 dl suomalaista Dansukker Taloussokeria
1 tl Dansukker Vaniljasokeria
0,5 sitruunan raastettu kuori ja mehu
(1 tl kuivattuja laventelin kukkia)

Koristeluun:

0,5 l tuoreita marjoja
(mansikoita, vadelmia ja herukoita)
nonparelleja ja/tai pieniä marenkeja

Puhdista marjat ja paloittele isoimmat suoraan kattilaan. Lisää tilkka vettä ja minihillosokeri. Kuumenna kiehuvaaksi hyvin sekoittaen. Keitä hiljaa poreillen 5 minuuttia. Sekoita välillä. Kuori vaahto pinnalta ja jäähdytä hillo jääkaapissa ennen käyttöä.

Vatkaa kananmunat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Yhdistä kulhossa vehnä- ja perunajauhot sekä leivinjauhe. Siivilöi jauhoseos muna-sokerivaahtoon kevyesti sekoittaen. Lisää loppuvaiheessa sitruunankuoriraaste.

Kaada taikina kahteen leivinpaperilla vuorattuun uunipannuun ja tasoita pinnat kevyesti lastalla tai nuolijalla. Paista kääretorttupohjat vuorotellen 180-asteisen uunin keskitasolla noin 10–12 minuuttia.



Ripotele kahdelle puhtaalle leivinpaperille erikoishienoa sokeria ja kumoa kypsät torttupohjat sokerin päälle. Poista pohjapaperit. Jäähdytä torttupohja ennen täyttämistä. Levitä päälle hillo. Kääri torttu napakalle rullalle aloittaen sen leveästä reunasta. Tasoita päädyt. Leikkaa tortusta noin 4 cm paksuja viipaleita.

Valmista täyte. Vaahdota vispikerma. Sekoita turkkilaisen jugurtin joukkoon sokerit ja sitruunamehu sekä kuoriraaste (ja laventelinkukat jos on). Kääntelee joukkoon kermavaahto. Lusikoi täyte pursotin-pussiin, johon olet valinnut kauniin tyllaterän. Kokoa kääretorttuviaipaleista keko ja pursota väleihin jogurtti-kermavaahtoa. Koristele runsaasti kesämarjoilla ja nonpareilleilla tai pienillä marengilla.



KÖYHÄT RITARIT, MEHUSTETTUA MANSIKKAA JA BRIEJUUSTOA

4 annosta

Herkullinen klassikko uudella twistillä

8 viipaletta vaaleaa leipää
2 kananmunaa
3 dl kermaa
0,5 dl suomalaista Dansukker Taloussokeria
1 tl Dansukker Vaniljasokeria
3 rkl voita paistamiseen

Mansikat:

250 g tuoreita mansikoita
0,5 dl Dansukker Vaaleaa Siirappia
0,5 dl appelsiinimehua
1 rosmariinin oksa

Lisäksi:

120 g kypsää briejuustoa viipaleina
2 rkl Dansukker Vaaleaa Siirappia
tuoreita rosmariininlehtiä
(muutama tuore mansikka)

Mehusta ensin mansikat. Puhdista marjat ja lohko tai viipaloi ne. Mittaa kattilaan siirappi, appelsiinimehu ja rosmariini. Kiehauta, kääntele joukkoon mansikat ja nosta kattila liedeltä. Anna mansikoiden jäähtyä ja maustua noin 15 minuuttia.

Sekoita syvällä lautasella kananmuna, kerma, sokeri ja vaniljasokeri.

Kuumenna voi paistinpannulla. Kääntele leipäviipaleet muna-kermaseoksessa ja nosta ne kuumalle pannulle voihin paistumaan. Paista viipaleet molemmin puolin kauniin kullan ruskeiksi ja nosta ne heti lautasille.

Lisää päälle briejuusto ja mehustettuja mansikoita. Valuta päälle vielä tilkka vaaleaa siirappia ja koristele rosmariinilla.



*Ritareiden ja briejuuston kaveriksi
sopii mehustettujen mansikoiden
sijasta myös itse tehty mansikkahillo.
Teet sen helposti viereisen sivun
marjahillon ohjeella.*



VADELMA-MUSTAHERUKKAHILLO

n. 1,5 l hilloa

Makeaa ja marjaisaa

1 kg vadelmia
250 g mustaherukoita
2 dl mustaherukanlehtiä
0,5dl vettä
1 iso teenhaudutuspusi
1 vaniljatanko
600 g Dansukker Hillosokeria

Puhdista marjat ja herukanlehdet.

Mittaa kattilaan vesi, vademat, herukat, haudutuspusiin pakatut mustaherukanlehdet sekä halkaistu vaniljatanko. Kuumenna höyryäväksi ja lisää hillosokeri.

Keitä noin 20 minuuttia hiljaa poreillen ja välillä varovasti sekoitellen. Lusikoi hillon pinnalle mahdollisesti syntyvä vahto pois kattilasta.

Poista haudutuspusi ja vaniljatanko.

Purkita kuuma hillo puhtaisiin, kuumennettuihin purkkeihin. Kääntelee purkkeja halutessasi varovasti ylösalaisin pari kertaa jäähtymisen aikana, niin marjat asettuvat hilloon tasaisesti. Säilytä viileässä.

Helppo marjahillo

5-6 dl hilloa

500 g mansikoita, mustikoita ja/tai vadelmia
0,5 dl vettä
250 g Dansukker Hillosokeria

Mittaa puhdistetut marjat ja vesi kattilaan. (Mikäli mansikat ovat kovin isoja, paloittele ne.) Kuumenna höyryäväksi ja sekoita hillosokeri joukkoon. Kuumenna kiehuväksi ja keitä kevyesti poreillen 10 minuuttia, sekoita välillä. Lusikoi hillon pinnalle syntyvä vahto pois kattilasta.

Purkita kuuma hillo puhtaisiin, kuumennettuihin purkkeihin. Kääntelee purkkeja halutessasi varovasti ylösalaisin pari kertaa jäähtymisen aikana, niin marjat asettuvat hilloon tasaisesti. Säilytä viileässä.



Hillo vähemmällä sokerilla

1 kg marjoja

1 pkt (250 g) Dansukker Minihillosokeria.

Hillon keittoaika vain 5 minuuttia.

Katso helppo ohje pakkauksesta.





SOKERIA SUOMESTA!

Mikä olisikaan parempi kumppani kotimaisille marjoille kuin suomalainen sokeri – viljelty, valmistettu ja pakattu Suomessa!



www.dansukker.fi

/IhanItseTehty

/dansukkersuomi

/dansukkersuomi

Suomen Sokeri Oy

Sokeritehtaantie 20

02460 Kantvik

Kuluttajapalvelu

puh. 0800 0 4400 (klo 12-15)

kuluttajapalvelu@dansukker.fi

Ilmastoneutraali
Painotuote
ClimatePartner.com/61832-2204-1004