

  
Dan  
Sukker 

# Hyvää joulua!

Houkuttelevia reseptejä jouluisiin  
herkkuihin ja itsetehtyihin joululahjoihin





# *Ihanaa, joulu tulee!*

Hurmaavat tuoksut ja herkulliset maut valtaavat kotikeittiön, kun isot ja pienet kotikokit pääsevät tekemään joulua.

Olemme koonneet tähän esitteeseen erilaisia makoisia jouluherkkuja.

Lisää uusia jouluisia reseptejä sekä ohjeet mm. pipareihin, taatelikakkuun ja muihin perinteisiin jouluherkkuihin löydät osoitteessa [dansukker.fi](https://www.dansukker.fi).

Olemme tänäkin vuonna mukana Mannerheimin Lastensuojeluliiton ja SPR:n Hyvä Joulumieli -keräyksessä.  
#joulujokakotiin

*Dan*  
*Sukker* 

# Kermatoffee

**N. 45 KPL**

**n. 45 min.**

**+ 1 vrk jäähdyttämiseen**

100 g voita  
2 dl kuohukermaa  
3 1/2 dl Dansukker Luomosokeria  
1 dl Dansukker Vaaleaa Luomusiirappia  
2 rkl Dansukker Glukoosisiirappia



*Perinteinen, herkullinen  
toffee ihan itse tehtynä.*



1. Vuoraa kuumaa kestävä vuoka (n. 18x25 cm) leivinpaperilla, sipaise paperin pintaan hieman ruokaöljyä.
2. Sulata voi paksupohjaisessa ja korkeareunaisessa kattilassa. Lisää kerma, sokeri ja siirapit. Keitä välillä sekoittaen, kunnes seoksen lämpötila on 125 °C. Tai tee pallokoe\*.
3. Mausta halutessasi (ks. lista alla). Kaada toffeeseos vuokaan. Anna jäähtyä 1 vrk ja leikkaa paloiksi. Halutessasi kääri palat leivinpaperiin tai sellofaaniin.

## MAUSTAMISVAIHTOEHTOJA:

- 50 g pistaasipähkinöitä
- 1 pkt sairamia
- 2 tl inkivääriraastetta
- luomuappelsiin raastettu kuori
- pari tippaa piparminttuöljyä
- 2 tl Dansukker Vaniljasokeria
- 1/2 tl kanelia

### \*Pallokoe:

*Tiputa muutama tippa kuumaa makeismassaa lasilliseen jääkylmää vettä.*

*Jos massasta saa pyöritettyä kiinteän pallon, on toffeeseos valmis.*

*Keittoaika on noin 20–30 minuuttia. Keittoaikaan vaikuttaa mm. keittolämpö ja kattilan koko.*



# Puolukka-piparkakkumuffinit

Helpot pikkuherkut jouluiseen kahvipöytään

NOIN 24 MINIMUFFINIA

🕒 n. 1 t

3 kananmunaa  
2 dl Dansukker Luomufariinisokeria  
1 1/2 dl rypsiöljyä  
2 1/2 dl vehnä jauhoja  
1 1/2 tl kanelia  
1-2 maustemittallista neilikkaa  
2 maustemittallista inkivääriä  
1/2 tl soodaa  
1/2 tl suolaa  
1-2 dl kotimaisia pakastepuolukoita

## KUORRUTE:

200 g maustamatonta tuorejuustoa  
2 rkl Dansukker Vaaleaa Luomusiirappia  
2/3 dl Dansukker Luomutomusokeria

## KORISTELU:

kotimaisia pakastepuolukoita

1. Lämmitä uuni 200 asteeseen. Riko kananmunat kulhoon. Lisää muut ainekset. Sekoita puuhaarukalla tai vispilällä tasaiseksi taikinaksi.
2. Jaa paperisiin muffinivuokiin ja paista (mielellään metallisessa muffinipellissä) uunin keskiosassa noin 10 minuuttia. Tarkista kypsäys. Jäähdytä.
3. Vatkaa tuorejuuston joukkoon siirappi ja tomusokeri. Lusikoi tai pursota jäähtyneiden muffinien päälle. Koristele puolukoilla ja vie tarjolle.





# Kanelinen suklaakahvikakku

Perinteinen kahvikakku  
uusin maustein

## 12 ANNOSTA

🕒 n. 30 min. + 50 min. paistamiseen

- 2 dl maitoa
- 2 rkl pikakahvijauhetta
- 175 g pehmeää voita
- 1 dl Dansukker Siro erikoishienoa sokeria
- 1 dl Dansukker Luomufariinisokeria
- 2 kananmunaa
- 3 dl vehnä jauhoja
- 1 dl tummaa kaakaojauhetta
- 2 tl Dansukker Vaniljasokeria
- 2 tl kanelia
- 1 1/2 tl leivinjauhetta
- 1 dl tummasuklaarouhetta

## VUOKAAN:

voita tai margariinia ja mantelilastuja,  
(vehnä jauhoja)

1. Lämmitä uuni 175 asteeseen. Voitele kakkuvuoka (1 1/2 l) ja ripottele reunoille mantelilastuja (ja jauhot tarvittaessa).
2. Sekoita pikakahvijauhe lämmitettyyn maitoon.
3. Vaahdota voi ja sokerit. Lisää kananmunat yksitellen ja vatkaa vielä hetki.
4. Sekoita keskenään kuivat ainekset. Lisää jauhoseosta ja maitokahvia vuorotellen vaahdon joukkoon koko ajan hiljalleen sekoittaen. Käänteleviimeisenä joukkoon suklaarouhe.
5. Kaada taikina vuokaan ja paista uunin keskiasolla 45-50 minuuttia, kokeile kypsyyttä tikulla.
6. Voit koristella kakun suolakibuskastikkeella (ks. ohje dansukker.fi).



# Pekaanitoffeepiiras

**NOIN 12 PALAA**

© n. 1 t + n. 2 t jäädytykseen

## POHJA:

60 g voita  
100 g piparkakkuja  
150 g suklaahippukeksejä

## PEKAANIPÄHKINÄKINUSKI:

100 g pekaanipähkinöitä  
1 1/2 dl Dansukker Ruokokidesokeria  
1 1/2 dl Dansukker Vaaleaa Luomusiirappia  
1 1/2 dl kuohukermaa  
75 g voita

## TRYFFELI:

70 g maitosuklaata  
70 g tummaa suklaata  
1 dl kuohukermaa  
1/2 dl Dansukker Vaaleaa Luomusiirappia  
riipaus suolaa

## KORISTELUUN:

(kaakaojauhetta)  
50 g pekaanipähkinöitä  
keksimurua  
kotimaisia pakastepuolukoita

*Jos rakastat pehmeää  
toffeeta, tämä ohje on  
sinulle!*

1. Sulata voi ja yhdistä keksimurun (säästä hieman piiraan koristeluun) kanssa. Painele seos irtopohjapiirakkavuoon (halk. n. 24 cm) pohjalle sekä paksusti reunoille. Laita jääkaappiin.
2. Rouhi pähkinät karkeaksi rouheeksi. Sekoita sokeri, siirappi, kerma ja voi paksupohjaisessa kattilassa. Keitä välillä sekoittaen, kunnes seoksen lämpötila on 120°C. Lisää pähkinärouhe. Kaada toffeeseos piirakkapohjan päälle. Pane jääkaappiin.
3. Rouhi suklaat hienoksi. Kiehauta tryffelin kerma ja siirappi. Lisää suklaa ja sekoittele kunnes se on sulanut. Mausta suolalla. Kaada tryffeli piiraan päälle ja anna jähmettyä jääkaapissa.
4. Koristele piiras ja vie tarjolle.



# Choco peanut caramel

Monta kerrosta makeaa hyvää!

## NOIN 20 PALAA

☺ n. 1 t + yhteensä  
n. 3–4 t jäädyttämiseen

### MUTAKAKKU:

50 g voita  
100 g tummaa suklaata  
1 dl suomalaista Dansukker Taloussokeria  
1 kananmuna  
3/4 dl vehnä jauhoja

### VAAHTOKARKKITÄYTE:

1 purkki (n. 200 g) vaahtokarkkilevitettä  
(Marshmallow Fluff)  
1 1/2 dl karkeaa maapähkinävoita

### KINUSKITÄYTE:

1 1/2 dl maapähkinöitä  
50 g voita  
1 1/2 dl Dansukker Ruokokidesokeria  
1/2 dl Dansukker Vaaleaa Luomusiirappia  
1 dl kuohukermaa

### KUORRUTUS:

50 g tummaa suklaata  
50 g maitosuklaata  
1/2 dl maapähkinärouhetta

1. Lämmitä kiertoilmauuni 175 asteeseen. Voitele pitkänomainen irtopohjavuoka (n. 13 x 36 cm).
2. Tee mutakakku: Sulata voi. Rouhi suklaa ja sulata se voisulaan. Lisää sokeri ja sekoita tasaiseksi.
3. Sekoita kananmuna ja vehnä jauhot joukkoon. Kaada taikina vuokaan ja paista uunin keskitasolla noin 5 min. Anna jäähtyä.
4. Tee täyte. Lämmitä vaahtokarkkilevite ja maapähkinävoi kattilassa. Sekoita tasaiseksi ja kaada täyte mutakakun päälle. Anna jähmettyä jääkaapissa.
5. Tee kinuski: Rouhi maapähkinät. Sekoita voi, sokeri, siirappi ja kerma paksupohjaisessa kattilassa. Keitä välillä sekoittaen, kunnes seoksen lämpötila on 120°C tai tee pallokoe. Lisää maapähkinärouhe. Levitä kinuski tasaisesti vaahtokarkkilevitteen päälle. Anna jähmettyä kylmässä muutama tunti.
6. Paloittele kuorrutuksen suklaat ja sulata vesihauteessa. Levitä kuorrutus tasaisesti kakun päälle. Sirottele päälle maapähkinärouhe. Anna jähmettyä kylmässä ennen paloittelua.



# Hyvät lahjat!

Itse tehdyt, syötävät herkkupalat ovat joulun ykköslahja. Rasiallinen maistuvia pikkuleipiä tai suussasulavia makeisia, tai purkillinen marjaisaa hilloa tuo iloa lahjan saajalle – ja antajalle! Katso herkulliset ohjeet [dansukker.fi](https://dansukker.fi)

Retroherkku  
maissihiutaleista  
ja suklaasta



Suussasulavat  
minttusuklaat







Rouskuvat riisipallot



Dippaa kahviin  
- Karpalobiscottit

Kanelilla  
maustettu  
päärynä-  
herukkahillo



Itsetehdyt  
makusiirapit



Pikkuleipiä  
joka lähtöön



Konjakilla  
sävytetty  
puolukkahillo



# Suussasulavat suklaabiskvit

Leivoskeksit mantelipohjalla ja täyteläisellä suklaavoikreemillä

**NOIN 30–32 KPL**

**🕒 n. 1,5 t**

## **POHJA:**

250 g mantelimassaa  
1 1/2 dl Dansukker Luomufariinisokeria  
1 munanvalkuainen

## **SUKLAAVOIKREEMI:**

75 g suklaata  
150 g voita  
1 1/2 dl Dansukker Luomutomusokeria  
1 keltuainen

## **KUORRUTUS:**

250 g tummaa suklaata

1. Pane kiertoilmauuni lämpenemään 175 asteeseen.
2. Raasta mantelimassa. Lisää fariinisokeri ja munanvalkuainen, vatkaa tasaiseksi.
3. Annostele taikina esim. pursottamalla nokareiksi pellille ja tasoita (kostutetuin sormin) kiekoina, halkaisija n. 4 cm. Paista uunin alaosassa noin 12–14 minuuttia, tarkkaile paistumista. Anna jäähtyä kunnolla.
4. Rouhi täytteen suklaa ja sulata se vesihautteessa. Jäähdytä hieman. Vatkaa voi kuohkeaksi ja lisää tomusokeri ja keltuainen joukkoon. Lisää suklaa ja vatkaa seos tasaiseksi ja kuohkeaksi.
5. Levitä tai pursota täyte jäähtyneille pohjille. Pane pakastimeen 15 minuutiksi.
6. Rouhi kuorrutteen suklaa ja sulata se vesihautteessa. Ota suklaabiskvetit pakastimesta ja dippaa suklaavoikreemi suklaaseen. Anna jäähtyä ritilällä. Säilytä jääkaapissa. Biskvit voi myös pakastaa.

*Vinkki! Halutessasi mausta pohja kanelilla ja suklaavoikreemi piparkakkumausteella.*

# Chilitryffelit

Pikantti pieni joulumakeinen

**25-40 KPL  
MAKEISVUOAN KOOSTA  
RIIPPUEN**

**🕒 n. 30 min. + 2 t jäähditys**

175 g tummaa suklaata  
(kaakaopitoisuus 70 %)  
1/2-1 tl punaista chiliä  
1 dl kuohukermaa  
2 rkl (30 g) voita  
3/4 dl Dansukker Tummaa Muscovadosokeria

## MAUSTAMISVINKKEJÄ:

1 tl jauhattua kardemummaa  
1 tl jauhattua inkivääriä

## KORISTELUUN:

hienonnettua chiliä tai chilirouhetta

1. Hienonna suklaa, siirrä hetkeksi sivuun. Hienonna chili ja sekoita se kattilassa kerman, voin ja sokerin kanssa. Anna kiehahtaa. Ota kattila liedeltä, lisää suklaa ja sekoita tasaiseksi seokseksi. Mausta halutessasi.
2. Kaada tryffeli pieneen kannuun, josta annostelu makeisvuokiin käy kätevästi. Tai anna tryffelin hieman jäähtyä, pane pursotinpussiin ja pursota vuokiin.
3. Koristele chilillä. Säilytä viileässä.



Vinkki!  
Katso pistaasitryffelien ohje  
[dansukker.fi](http://dansukker.fi)



# Jäädytetty tiramisu- juustokakku

Kahvipöydän kuningatar,  
jonka voit tehdä jo hyvissä  
ajoin.

**10 ANNOSTA**

🕒 n. 50 min.

+ 3 x 1 t pakastukseen

## **POHJA:**

50 g voita  
100 g savoiardikeksejä  
(riipaus pikakahvia jauhettuna)

## **KEKSIKERROS:**

1 1/2 dl espressoa tai  
muuta vahvaa kahvia  
(2 rkl Disaronno-mantelilikööriä)  
n. 100 g savoiardikeksejä

## **TIRAMISUVAAHTO:**

2 munaa  
1 dl Dansukker Luomutomusokeria  
1 rkl Dansukker Glukoosisiirappia  
runsas 1 tl Dansukker Vaniljasokeria  
250 g mascarponejuustoa  
2 dl vispikermaa

## **KORISTELUUN:**

tummaa kaakaojauhetta





1. Sulata voi. Hienonna pohjan keksit ja sekoita voi joukkoon. Painele seos irtopohjavuokaan (halk. 20 cm, kork. 10 cm) pohjalle. Pane pakastimeen.
2. Valmista espresso, kaada keittolautaselle ja anna jäähtyä. Mausta halutessasi liköörillä.
3. Erotta keltuaiset valkuaisista. Lisää keltuasten joukkoon sokerit ja gluukoosiirappi ja vatkaa kuohkeaksi. Vispaa mascarpone joukkoon.
4. Vatkaa kerma eri astiassa kiinteäksi vaahdoksi ja sekoita mascarpone-massaan. Sekoita halutessasi 1/2 rkl jäähtynyttä kahvia joukkoon.
5. Vaahdota valkuaiset puhtailla vatkaimilla puhtaassa kulhossa kiinteäksi vaahdoksi ja nostele mascarpone-massaan. Annostele massasta 1/3 keksipohjan päälle, tasoita ja pakasta 1 tunti. Pane loput massasta jääkaappiin.
6. Tee keksikerros: Ota vuoka pakastimesta. Pyöräytä keksit kahvissa ja asettele ne kerrokseksi vuokaan, pätki keksejä tarvittaessa. Annostele vajaa puolet mascarponemassasta vuokaan, tasoita ja pane tunniksi pakastimeen.
7. Pane loppu mascarponemassa jääkaappiin. Vatkaa se sitten kiinteämmäksi ja siirrä pursotinpussiin. Ota kakku pakastimesta ja koristele kakun pinta pursotuksella. Pane vähintään tunniksi pakastimeen.
8. Ota kakku pakastimesta 15 minuuttia ennen tarjoilua. Siivilöi päälle kaakaojauhetta ja vie tarjolle.

# Crème brûlée ilman uunia

Samettista  
kermavanukasta ja  
passiohedelmää

**4 ANNOSTA**  
🕒 n. 30 min.  
+ yht. 3 t jäädyttämiseen

## PASSIOHYYTELÖ:

1 dl passiohedelmämehua (n. 8 hedelmää)  
1 dl Dansukker Hyytelösokeri Multia

## CRÈME BRÛLÉE:

4 dl kuohukermaa  
3/4 dl Dansukker Hyytelösokeri Multia  
2 tl Dansukker Vaniljasokeria  
2 keltuaista

## KORISTELUUN:

Dansukker Ruokokidesokeria


1. Purista passiohedelmien siemenistä mehu tiheään siivilän läpi. Kaada mehu sekä hyytelösokeri Multi kattilaan, kuumenna ja anna kiehua puoli minuuttia. Annostele liemi pikkuvuokiin ja jäähdytä tunti jääkaapissa.
2. Laita crème brûlées ainekset kattilaan. Anna kiehua 3 minuuttia koko ajan käsivispilällä sekoittaen. Kuumenna ja anna seoksen jäähtyä pari minuuttia ja kaada se sitten passiohyytelön päälle. Pane vuokat jääkaappiin jäähmettymään pari tunniksi.
3. Ennen tarjoilua: Ripottele ruokokidesokeri vanukkaiden pinnalle ja ruskista sokeri pienellä kaasupolttimella.



# Verigreippisorbetti

Makeaa, kirpeää ja raikasta uuteenvuoteen!


**6 ANNOSTA**

 n. 40 min. + 5 h pakastimessa

2 1/2 dl suomalaista Dansukker Taloussokeria  
1/2 dl Dansukker Glukoosisiirappia  
1 1/2 dl vettä

1 (luomu)verigreipin raastettu kuori  
3 dl vastapuristettua verigreippimehua (n. 3 kpl)  
1 kananmunan valkuainen

1. Sekoita sokeri, siirappi, vesi ja kuoriraaste kattilassa. Kuumenna ja anna kiehua hiljalleen 5 min. Siivilöi kuoriraaste pois ja jäähdytä sokeriliemi.
2. Purista verigreipeistä mehu, (siivilöi) ja sekoita sokeriliemeen. Vatkaa valkuainen kiinteäksi vaahdoksi ja kääntele se sokeriliemeen. (Valkuainen ei sekoitu tasaisesti, mutta se ei haittaa tässä vaiheessa).
3. Pane seos jäätelökoneeseen tai kaada pakastusrasiaan ja pakasta vähintään viisi tuntia. Sekoita noin tunnin välein pakastuksen aikana. Annostele sorbetti annosmaljoihin ja tarjoile heti.

  
*Jos haluat vähemmän kirpeyttä, korvaa 1 dl verigreippimehua vastapuristetulla appelsiinimehulla.*



## Hyvää makua joulukeittiöön!

Yli 30 tuotteen Dansukker-valikoimamme tarjoaa sopivat sokerit ja siirapit kaikkiin jouluisiin herkkuihin.



### Dansukker Luomu tomusokeri

Tuttua tomusokeria, nyt luomuna. Leivontaan, jälkiruokiin, koristeluun.



### Dansukker Luomu fariinisokeri

Aromikas tumma sokeri. Perinteistä Fariinisokeria hieman miedompi maku ja vaaleampi väri.



### Dansukker Luomusokeri

Tuttua luomusokeria, nyt luomuviljellystä sokerijuurikkaista. Käytä Taloussokerin tapaan.



### Suomalainen Dansukker Taloussokeri

Joulukeittiön mainio yleisokeri. Valmistettu kotimaisista sokerijuurikkaista Säkylässä.



### Dansukker Tumma Siirappi

Joulupipareiden, maustekakkujen ja joululaatikoiden tärkeä ainesosa. Vahva maku ja tumma väri ovat peräisin sokeriruosta. Valmistettu Kirkkonummella.



### Dansukker Vaalea Luomusiirappi

Herkullisen täyteläinen, lempeästi voitoffeelta maistuva siirappi joulumaikisiin, jälkiruokiin ja leivontaan. Valmistettu luomuruokosokerista.

Hyvää joulua! Toivottaa Suomen Sokeri Oy



Suomen Sokeri Oy, 02460 Kantvik

Kuluttajapalvelu: puh. 0800 0 4400 (klo 12-15), kuluttajapalvelu@dansukker.fi

 [facebook.com/ThanItseTehty](https://facebook.com/ThanItseTehty)

 [instagram.com/dansukkersuomi](https://instagram.com/dansukkersuomi)

 [fi.pinterest.com/dansukkersuomi](https://fi.pinterest.com/dansukkersuomi)

 [youtube.com/dansukkersuomi](https://youtube.com/dansukkersuomi)