

*Kaikkeä hyvää
kevään juhliin*



Marjainen täytekakku (kuva kannessa)

12–15 annosta

Sokerimassa

2 kananmunan valkuaista
2 rkl Dansukker Glukoosisirappia
noin 1½ pkt Dansukker Tomusokeria

Vuoan voiteluun

2 rkl voita tai margariinia
2 rkl korppujauhoja

Kakkupohja

200 g voita tai margariinia
2 dl Dansukker Siro erikoishienoa sokeria
3 kananmunaa
2 rkl Dansukker Vaniljasokeria
¾ dl vehnä jauhoja
2 tl leivinjauhetta

Kostutus

½ dl sitruunasta puristettua mehua
¼ dl sitruslikööriä
1 dl vettä
1 dl Dansukker Tomusokeria

Mansikkatäyte

5 liivatelehteä
½ dl vettä
200 g valkosuklaata
5 dl mansikoita
3 dl kuohukermaa
1 rs (200 g) maustamatonta tuorejuustoa,
rasvaa 25–27 %
4 dl Dansukker Mansikanmakuista
tomusokeria

Kreemi

50 g voita tai margariinia
1½ dl Dansukker Tomusokeria tai
Mansikanmakuista tomusokeria

Pinnalle

7–10 dl tuoreita marjoja

Kiille

2 dl vettä
1 dl Dansukker Hyytelösokeria

1. Sekoita sokerimassan aineet tasaiseksi, hyvin kaulittavaksi massaksi. Kääri massa huolellisesti kelmuun tai muovipussiin ja säilytä huoneenlämmössä yön yli.
2. Vatkaa huoneenlämpöinen rasva ja sokeri vaaleaksi vaahdoksi. Lisää kananmunat yksitellen koko ajan hyvin vatkatun. Lisää keskenään sekoitetut kuivat aineet hyvin sekoittaen ja kaada taikina ø 20 cm:n kakkuvuokaan. Paista uunissa 180 asteessa n. 50 min. Kokeile kypsyyden uunista poisottoa. Anna jäähtyä hetki ja kumoa kakku. Jäähdytä. Pese ja kuivaa kakkuvuoka.
3. Taita leivinpaperista tukeva korotusosa vuokaan (kokonaiskorkeus noin 10 cm) ja vuoraa vuoka kelmulla. Leikkaa jäähtynyt kakkupohja neljään osaan. Sekoita kostutusliemi.
4. Valmista täyte. Pehmitä liivatelehdet kylmässä vedessä. Valuta hyvin ja liuta ne kiehuvaan veteen. Sulata valkosuklaa miedolla lämmöllä liedellä kattilassa tai mikrouunissa. Soseuta mansikat. Vaahdota kerma. Vatkaa toisessa kulhossa tuorejuusto ja mansikanmakuinen tomusokeri vaahdoksi. Lisää mansikkasose, liivateliemi ja valkosuklaasula tuorejuustoon ja pyöräytä kermavaahto joukkoon viimeisenä.

Vinkki! Jos kiire yllättää, marjainen täytekakku on upea tarjottava myös sellaisenaan, ilman reunakoristelua. Sivele kakun pinnalle ohut kerros kreemiä ennen marjojen asettelua.



5. Pane ensimmäinen kakkulevy vuokaan ja kostuta se. Levitä kolmasosa täytteestä levyyn päälle. Jatka loppujen kakkulevyjen kanssa samoin. Peitä vuoka kelmulla ja siirrä kakku jääkaappiin ja anna täyteen hyuhtyä seuraavaan päivään.
6. Vatkaa kreemin aineet vaahdoksi.
7. Kumoa kakku tarjoiluvadille, poista leivinpaperi ja kelmu. Levitä ohut kreemikerros kakun reunaan. Ripottele tomusokeria työpöydälle ja kauli sokerimassa 2–3 mm:n paksuiseksi levyksi.

- Leikkaa levystä hiukan kakun reunaan korkeampia suikaleita ja koristele reuna niillä.
8. Levitä marjat kakun pinnalle.
9. Kuumenna vesi kiehuvaan. Lisää hyttelösokeri kiehuvaan veteen ja keitä kunnes liemi on kirkasta. Jäähdytä hetki ja levitä tai sivele lientä marjojen päälle.
10. Laita kakku jääkaappiin pari tunniksi ennen tarjoamista.

Pähkinäkakut

60 kpl

200 g voita tai margariinia
4 dl Dansukker Siro erikoishienoa sokeria
4 kananmunaa
420 g hasselpähkinäjauhetta
2 tl Dansukker Vaniljasokeria
1 tl leivinjauhetta

Täyte 1

400 g maustamatonta tuorejuustoa,
rasvaa 25–27 %
3 dl Dansukker Tomusokeria
2 tl appelsiinin kuoriraastetta
1 rkl appelsiinista puristettua mehua

Täyte 2

300 g (2–3 dl) vadelmamarmeladia

1. Vatkaa huoneenlämpöinen rasva ja sokeri vaaleaksi vaahdoksi. Lisää kananmunat yksitellen koko ajan vatkatun. Yhdistä kuivat aineet ja lisää seos vaahtoon.
2. Siirrä taikina pursotinpussiin, leikkaa kärkeen reikä ja pursota leivinpaperoiduille pelleille pyöreitä, ø 2 cm:n kakkuja. Paista uunissa 180 asteessa noin 12 minuuttia. Jäähdytä.
3. Vatkaa tuorejuusto ja tomusokeri kuohkeaksi vaahdoksi, mausta vaahto appelsiinin kuoriraasteella ja mehulla.
4. Täytä pähkinäkakut tarjoamispäivänä tuorejuustotäytteellä ja vadelmamarmeladilla ja pane kaksi kakkua vastakkain.



Vinkki! Vadelmamarmeladin voit tehdä myös itse allaolevalla ohjeella.

Vadelmamarmeladi

noin 5 dl

500 g pakastevadelmia
½ dl Dansukker Glukoosisiirappia
2 dl Dansukker Hillo-marmeladisokeria

Mittaa aineet kattilaan, kuumenna kiehuvaan ja keitä 5 minuuttia kattilan sisältöä silloin tällöin ravistellen tai kevyesti sekoittaen. Jäähdytä vartti ja purkita.

Tuulihatut

50 kpl

- 2 dl vettä
- 1 tl Dansukker Siro erikoishienoa sokeria
- ¼ tl suolaa
- 100 g voita tai margariinia
- 2 dl vehnä jauhoja
- 3 kananmunaa

Täyte

- 2 dl Dansukker Fariinisokeria
- 1 rkl Dansukker Vaniljasokeria
- 2 rs (à 250 g) mascarponea
- 4 dl kuohukermää
- 1 sitruunan kuoriraaste
- 2 rkl tummaa rommia

Väliin

- 5 dl mansikoita

Kuorutus

- 2 dl Dansukker Mansikanmakuista tomusokeria
- noin 1 rkl sitruunasta puristettua mehua

1. Kuumenna vesi, sokeri, suola ja paloitetu rasva kiehuvaiksi kattilassa. Siirrä kattila liedeltä, lisää vehnä jauhot kertakaaton kuumaan liemeen ja sekoita hyvin. Siirrä kattila liedelle takaisin, sekoita ja anna taikinan kypsyä kunnes se on kiinteää ja irtoaa kattilan reunasta ja pohjasta. Jäähdytä 30 min. Lisää kananmunat hyvin sekoittaen. Pursota taikinasta pieniä ruusukkeita leivinpaperoiduille pelleille tai annostele taikina lusikalla. Paista uunissa 220 asteessa ensimmäiset 15 min., alenna lämpötila 180 asteeseen jatka paistamista vielä noin 20 min. Jäähdytä.
2. Laita täytteen aineet kulhoon, vatkaa sähkövatkaimella kuohkeaksi. Viipaloi patsat mansikat.
3. Leikkaa jäähtyneet tuulihatut auki ja täytä ne vaahdolla ja mansikkaviipaleilla, aseta kannet täytteen päälle.
4. Sekoita mansikanmakuinen tomusokeri ja sitruunamehu. Pursota tuulihattuihin koriste-raidat.
5. Siirrä tuulihatut tarjoiluvadille ja laita ne jääkaappiin pariksi tunniksi ennen tarjoamista.





Nopea mangopannacotta

noin 16 pientä shottilasillista

5 dl kuohukermaa
1 dl Dansukker Hyytelösokeri Multia
1 dl mangosetetta (100 %)
1 tl Dansukker Vaniljasokeria
yhden limetin raastettu kuori

Koristeluun esimerkiksi
n. 2 dl mangosetettä
mangokuutioita, tuoretta minttua

Sekoita ainekset kattilassa. Kuumenna kiehuva-
ksi ja keitä puoli minuuttia. Kaada shottilaseihin
ja anna hyytyä jääkaapissa pari tuntia.
Koristele ennen tarjoilua.

VINKKI! Tee mangosose soseuttamalla
pakastemangokuutioita tai käytä
valmistaa sosetta.



Säväytä erilaisilla sokereilla

Syviä aromeja, monia makean sävyjä ja toinen toistaan maistuvampia hetkiä. Dansukkerin erilaisilla sokereilla loihdit leivonnaisiin kuohkeutta, uusia hienoja makuja ja näyttäviä koristeluja. Kokeile rohkeasti ja ihastu!

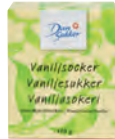
Siro erikoishieno sokeri

Siro on leipojan sokeri. Tavallista kidesokeria pienikiteisempänä se vaahtoutuu nopeammin ja tekee leivonnaisista kuohkeampia. Voit korvata tavallisen sokerin suoraan Sirolla.



Vaniljasokeri

Vaniljasokeri antaa hienon vaniljan maun leivonnaisiin, jälkiruokakastikkeisiin ja jälkiruokiin. Käytä mausteen tavoin.



Hyytelösokeri

Täysin kasvipohjainen hyytelöimisokeri korostaa marjojen raikkautta ja loihtii leivonnaisiin, koristehyytelöihin, jälkiruokiin ja kakkukiilteisiin näyttävyyttä.



Hyytelösokeri Multi

Täysin kasvipohjainen hyytelöimisokeri erityisesti maitoa tai kermaa sisältäviin jälkiruokiin ja pehmeisiin kakkutäytteisiin.



Tomusokeri

Tomusokeri on jauhetta kidesokeria. Se sopii leivontaan, kuorutuksiin, marenkien ja makeisten valmistukseen, jälkiruokiin, kermavaahtoon sekä sellaisenaan leivonnaisten ja jälkiruokien koristeluun.



Mansikanmakuinen tomusokeri

Tomusokerin näyttävä sisar, joka antaa herkullisen mansikan maun ja punaisen värin leivonnaisten kuorutuksiin ja täytteisiin.



Fariinisokeri

Fariinisokeri on valmistettu kidesokerista ja ruokosokerisiirapista. Kun korvaat tavallisen kidesokerin tummasävyisellä ja aromikkaalla Fariinisokerilla, saat uutta täyteläisempää makua leivonnaisiin ja muihin herkkuihin.



Ruokokidesokeri

Ruokokidesokeri on aromikas, kuiva ja tumma sokeri. Se on maultaan Fariinisokeria miedompaa ja sopii leivontaan, jälkiruokiin ja ruoanlaittoon. Reilun kaupan tuote.



Glukoosisiirappi

Erikoisiiirappi, jonka avulla on helppo tehdä itse sokerimassaa, samettista jäätelöä, suussa sulavaa toffeeta ja muita herkkuja.



Muscovadosiirappi UUTUUS 1.6.!

Upean aromikas Muscovadosiirappi antaa mehevyyttä ja makua suolaisiin ja makeisiin herkkuihin. Erinomaista myös sellaisenaan esim. marjojen kastikkeena. Reilun kaupan tuote.





Makea siemen-pähkinänäkkileipä

15-20 annosta

2 kananmunaa
2 dl siemensekoitusta
2 dl pähkinärouhetta
2 dl mantelijauhetta
1 dl Dansukker Ruokokidesokeria

Tarjoiluun

200-300 g maustamatonta tuorejuustoa
tai mascarponea
1-2 dl Dansukker Tomusokeria
Dansukker Muscovadosiirappia

1. Sekoita kananmunat, siemenet, pähkinät ja mantelijauhe. Levitä seos leivinpaperoidulle uunipellille 30 x 38 cm:n kokoon. Ripotele ruokokidesokeri pinnalle. Paista uunissa 180-200 asteessa 15-17 minuuttia.
2. Leikkaa näkkileipä paloiksi tai anna sen jäähtyä ja murra siitä sopivan kokoisia paloja. Tarjoa tomusokerilla maustetun, vaahdotetun tuorejuuston tai mascarponeen ja muscovadosiirapin kera.

Vinkki! Halutessasi paksumman näkki-leivän, paista taikina 22 x 32 cm:n levynä. Leikkaa lämpimänä annospaloiksi.



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



www.facebook.com/IhanitseTehty

Lataa tästä Dansukker-appsi ja
ihanat herkut puhelimeesi!

