

# *Makoisat marjaherkut!*

*Poimi mukaan uudet reseptit*



# Raparperi-mansikkajuustokakku

*Kesäinen juustokakku, jolla hurmaat kahvivieraasi.*



*Raparperi ja mansikka ovat tuttu kesäinen makupari, joista syntyy hillon ja mehun lisäksi myös herkullisia leivonnaisia. Testaa ja ihastu!*

10 palaa

### **Pohja**

250 g digestivekeksejä  
½ dl Dansukker Ruokokidesokeria  
125 g sulatettua voita

### **Täyte**

500 g tuorejuustoa  
1 (luomu)sitruunan raastettu kuori  
2 rkl sitruunamehua  
1 ½ dl Dansukker Tomusokeria  
1 tl Dansukker Vaniljasokeria  
3–4 dl vispikermaa

### **Raparperi-mansikkahilloke**

200 g raparperia  
200 g mansikoita  
1 dl Dansukker Hyytelösokeri Multia

### **Koristeluun**

tuoreita mansikoita

1. Lämmitä uuni 175-asteiseksi.
2. Murskaa keksit. Sekoita joukkoon voisula ja sokeri. Painele seos irtopohjavuokaan (halk. n. 20 cm). Paista uunin keskitasolla noin 10 minuuttia. Anna jäähtyä.
3. Sekoita keskenään muut täytteen ainekset paitsi kerma. Lisää kerma ja vatkaa seos kuohkeaksi. Kaada pohjan päälle ja pane jääkaappiin jäähtymään.
4. Valmista hilloke. Anna raparperipalojen ja mansikoiden kiehua kattilassa miedolla lämmöllä, kunnes ne ovat pehmenneet. Lisää hyytelösokeri Multi ja anna kiehua noin 4 minuuttia. Ota kattila liedeltä ja soseuta sileäksi.
5. Kaada hilloke kakun päälle. Pane kakku jääkaappiin vähintään 4 tunniksi tai mieluummin yön yli. Koristele tuoreilla mansikoilla.

# Minttupannacotta ja marinoidut marjat

*Täyteläinen pannacotta, johon minttu antaa pikanttia makua.  
Hyytelösokeri Multilla teet pannacottan nopeasti ja varmasti.*

4–6 annosta

- 4 dl kuohukermaa\*
- 1 tl Dansukker Vaniljasokeria
- 1 dl Dansukker Hyytelösokeri Multia
- 10 mintunlehteä

## Pinnalle

- 2 dl tuoreita marjoja
- 1 (luomu)limetin kuori ja mehu
- 4 rkl seljankukkamehutiivistettä
- 2 tl Dansukker Tomusokeria

1. Sekoita kerma, vaniljasokeri, hyytelösokeri Multi ja minttu kattilassa, kuumenna ja anna kiehua puoli minuuttia. Siivilöi seos ja kaada pieniin hillopurkkeihin tai lasihin. Pane jääkaappiin hyytymään.
2. Huuhtele ja perkaa marjat. Sekoita joukkoon limettimehu ja kuori-raaste, seljankukkamehu sekä tomusokeri. Anna maustua ennen tarjoilua.

## \*VINKKI:

Mikäli haluat hieman pehmeämmän pannacottan, käytä 5 dl kuohukermää.







*Marjaisat  
kermajäätelöpuikot*





*Houkuttelevat marjajäätelöpuikot maistuvat kaikenikäisille. Glukoosisirappi antaa jäätelölle samettisen koostumuksen.*

10-12 jäätelöpuikkoa (à 1 dl)

4 dl kuohukermaa

2 dl makeutettua kondensoitua maitoa

3 rkl Dansukker Glukoosisirappia

2 tl Dansukker Vaniljasokeria

#### **Marjaseos**

200 g marjoja maun mukaan

½ dl suomalaista Dansukker Hillo-sokeria

1 rkl sitruunamehua

1. Pane kattilaan marjat, hillo-sokeri ja sitruunamehu. Anna kiehua, kunnes marjat ovat pehmenneet. Soseuta tai siivilöi marjat. Jätä jäähtymään.
2. Vatkaa kerma. Sekoita joukkoon kondensoitu maito ja glukoosisirappi.
3. Pyöräytä marjaseos joukkoon ja kaada jäätelö muotteihin. Anna pakastua noin 5 tuntia.
4. Ota jäätelöpuikot pakastimesta muutama minuutti ennen nauttimista ja irrota ne sitten muoteista. Nauti!







# Sitruunamutakakku ja vadelmavaahtoa

*Tee herkullinen mutakakku suklaan sijaan sitruunoista! Tarjoa lisänä täyteläistä vadelmavaahtoa.*

10 annosta

225 g voita

1 (luomu)sitruunan kuori raastettuna

1 dl sitruunamehua (n. 2 sitruunan mehu)

3 dl suomalaista Dansukker Talous-sokeria

1 rkl Dansukker Vaniljasokeria

2 ½ dl vehnä jauhoja

3 kananmunaa

## Vadelmavaahto

200 g vadelmia

1 dl Dansukker Hyytelösokeri Multia

3 dl vispikermaa

## Koristeluun

tuoreita vadelmia

1. Lämmitä uuni 175-asteiseksi. Vuoraa irtopohjavuoka (halkaisija n. 24 cm) leivinpaperilla.
2. Sulata voi ja sekoita joukkoon sitruunamehu ja kuoriraaste. Lisää myös loput ainekset ja sekoita tasaiseksi taikinaksi. Kaada taikina vuokaan ja paista uunin keskitasolla 25–30 minuuttia. Jäähdytä ensin huoneenlämmössä ja sitten jääkaapissa noin 2 tuntia.
3. Valmista vadelmavaahto. Kuumenna vadelmat kattilassa ja siivilöi siemenet pois. Laita vadelmasose takaisin kattilaan ja lisää hyytelösokeri Multi. Kuumenna kiehuvaaksi sekoitellen. Kaada seos kulhoon ja anna jäähtyä. Sekoita välillä.
4. Vatkaa kerma löysäksi vaahdoksi. Kääntelee joukkoon vadelmaseos vähän kerrallaan. Anna vadelmavaahdon tekeytyä jääkaapissa noin 2 tuntia. Pursota vaahto kauniisti jäähtyneen kakun pinnalle. Koristele tuoreilla vadelmilla.



## *Mehevä raparperipiirakka ja italialaista marenkia*

*Leivo uunipellinen  
herkullista raparperipiirakkaa  
ja kutsu kaverit kylään.*



**Kesän paras raparperipiirakka on tässä! Raparperi, sitruunankuori ja aromikas Ruokokidesokeri muodostavat vastustamattoman makuyhdistelmän.**

**uunipellillinen (n. 30 x 40 cm)**

200 g huoneenlämpöistä voita  
3 dl Dansukker Ruokokidesokeria  
2 tl Dansukker Vaniljasokeria  
3 kananmunaa  
3 kananmunan keltuaista (säästää valkuaiset marenkiin)  
3,5 dl vehnäjauhoa  
2 tl leivinjauhetta  
1 (luomu)sitruunan kuori raastettuna  
400 g tuoretta raparperia

**Sokeriliemi italialaiseen marenkiin**

2 dl suomalaista Dansukker Talous-sokeria  
½ dl vettä

1. Kuumenna uuni 175-asteiseksi. Vaahdota voi, sokeri ja vanilja-sokeri. Lisää kananmunat ja keltuaiset yksi kerrallaan koko ajan vispaten. Sekoita leivinjauhe jauhoihin ja lisää taikinaan. Lisää myös sitruunankuoriraaste.
2. Leikkaa raparperi noin 1 cm paksuiksi viipaleiksi.
3. Vuoraa uunipannu leivinpaperilla. Kaada taikina pannuun ja ripottele päälle raparperit. Paista uunin alaosassa noin 30 minuuttia. Anna piirakan jäähtyä kokonaan.
4. Mittaa sokeri ja vesi kattilaan. Sekoita ja anna kuumentua 120-asteiseksi. Vaahdota valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Kaada kuuma sokeriliemi ohuena nauhana valkuaisvaahdon joukkoon koko ajan voimakkaasti vatkatun. Vatkaa niin kauan, että marenki on jäähtynyt huoneenlämpöiseksi.
5. Leikkaa raparperikakku neliöiksi ja pursota niille marenkia. Polta marengin pinta kaasupolttimella tai uunissa grillivastusten alla noin minuutin ajan.



**VINKKI!** Halutessasi jätä marenki pois ja tarjoa piirakka esimerkiksi vaniljajäätelön kera.



## Mansikkasiirappi

*Tee itse herkullista mansikkasiirappia!*

2 ½ dl suomalaista Dansukker Talous-sokeria  
2 ½ dl vettä  
4 dl mansikoita

1. Lisää sokeri ja vesi kattilaan ja kuumenna kiehuvaiksi. Anna kiehua miedolla lämmöllä kunnes sokeri on liuennut veteen.

2. Lisää mansikat ja anna kiehua miedolla lämmöllä vielä noin 10 minuuttia.
3. Sulje lämpö ja anna mansikoiden seistä vielä noin 30 minuuttia.
4. Siivilöi mansikat pois\* ja pullota puhtaaseen pulloon tai purkkiin.
5. Mansikkasiirappi säilyy ilmatiiviissä pullossa jääkaapissa noin 2 viikkoa. Ravista pulloa ennen käyttöä.

**\*Huom!** Voit käyttää siivilöidyt mansikat esim. jäätelön kanssa, leivonnaisissa, pirtelöissä jne.

### KÄYTTÖVINKKEJÄ MANSIKKASIIRAPILLE

- Mausta hiilihapotettu vesi
- Lisää jäätelöannoksen päälle
- Mausta jäättee
- Tarjoile pannukakkujen ja vohveleiden kera

## Mansikkatrifle

*Näyttävä jälkiruoka  
kesäiseen ruokapöytään*

*n. 10:lle*

### Vaniljakreemi

6 rkl vaniljakreemijauhetta  
2 dl kylmää vettä

### Mansikkakerros

600 g mansikoita  
1 dl mansikkasiirappia

### Kermaseos

2 ½ dl vispikermaa  
1 tl Dansukker Vaniljasokeria  
1 rkl suomalaista Dansukker Talous-sokeria  
100 g tuorejuustoa

### Lisäksi

n. 250 g savoiardikeksejä

### Koristeluun

mansikoita, syötäviä kukkia





1. Sekoita vesi ja vaniljakreemijauhe tasaiseksi seokseksi. Nosta jääkaappiin siksi aikaa, kun valmistelut muut ainekset.
2. Halkaise suuret mansikat. Kaada mansikkasiirappi mansikoiden päälle.
3. Vatkaa kerma kuohkeaksi vaahdoksi ja mausta sokereilla. Lisää joukkoon tuorejuusto ja sekoita tasaiseksi seokseksi.
4. Lisää sopivan tarjoilukulhon pohjalle (halk. n. 17 cm) ensin savoiardikeksejä. Levitä keksien pinnalle kerroksittain vaniljakreemiä, mansikka- ja kermaseosta. Toista kunnes viimeiseksi kerrokseksi jää kermaseos. Peitä kulho muovikelmulla ja nosta jääkaappiin tekeytymään ainakin muutamaksi tunniksi.
5. Koristele jälkiruoka juuri ennen tarjoilua tuorein marjoin ja syötävin kukkasin.

# Manteliset marjamuffinit

12–16 kpl

3 kananmunaa  
2 dl suomalaista Dansukker Talous-  
sokeria  
4 dl vehnä jauhoja  
2 tl leivinjauhetta  
2 tl Dansukker Vaniljasokeria  
1 tl jauhettua kardemummaa  
100 g mantelilastuja  
1 dl sitruunaista basilika-mansikka-  
hilloa TAI 2 dl tuoreita marjoja  
100 g voita sulatettuna

## Kuorrute

2 dl vispikermaa  
200 g maustamatonta tuorejuustoa  
1 dl Dansukker Tomusokeria

## Koristeluun

tuoreita marjoja  
(syötäviä kukkia, tuoretta minttua)

1. Vaahdota munat ja sokeri sähkö-  
vatkaimella. Sekoita kuivat aineet  
keskenään.
2. Yhdistä muna-sokerivaaho,  
jäähdytynyt voisula ja jauhoseos  
varovasti käännellen. Lisää lopuksi  
hillo tai marjat taikinaan.
3. Lusikoi taikina muffinivuokiin ja  
paista 200-asteisessa uunissa  
15–20 minuuttia.

## Koristelu

1. Vaahdota kerma. Sekoita tomu-  
sokeri tuorejuuston joukkoon.  
Yhdistä kermavaahto ja tuore-



juustoseos varovasti sekoittaen,  
ja pursota tai lusikoi kuorrutetta  
muffineille.

2. Koristele marjoilla, syötävillä  
kukilla ja mintunlehdillä.



## Sitruunainen basilika- mansikkahillo

*noin 1 litra*

0,25 dl vettä

1 kg mansikoita

1 vaniljatanko halkaistuna

4–5 oksaa basilikaa

500 g suomalaista Dansukker

Hillosokeria

1 (luomu)sitruunan mehu ja

raastettu kuori

0,25 tl suolaa

1. Mittaa vesi kattilaan ja lisää puhdistetut paloitetut mansikat, halkaistu vaniljatanko sekä basilikan oksat. Kuumenna kunnes alkaa muodostua vesihöyryä.
2. Lisää hillosokeri koko ajan sekoittaen. Kuumenna kiehuvaksi ja keitä noin 10–15 minuuttia. Kerää pinnalle syntyvä vaahto pois esimerkiksi lusikalla.
3. Lisää sitruunamehu, kuoriraaste ja suola, anna kiehua vielä pari minuuttia ja nosta kattila liedeltä. Anna hillon jäähtyä puolisen tuntia. Poista basilikan oksat. Sekoita hillon muutamia kertoja jäähtymisen aikana.
4. Purkita puhtaisiin kuumennettuihin purkkeihin. Sulje huolellisesti ja säilytä viileässä.



# SOKERIA SUOMESTA

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



[www.dansukker.fi](http://www.dansukker.fi)



/IhanItseTehty



/dansukkersuomi



/dansukkersuomi

**Suomen Sokeri Oy**  
Sokeritehtaantie 20  
02460 Kantvik  
**Kuluttajapalvelu**  
puh. 0800 0 4400 (klo 12–15)  
[kuluttajapalvelu@dansukker.fi](mailto:kuluttajapalvelu@dansukker.fi)



ClimatePartner.com

5/2023