

Marjaisia ja maistuvia kesähetkiä!

Hillot, marmeladit, leivonnaiset ja jälkiruoat



Helppoa kuin hillon teko!

*Marjoja, hillosokeria ja 10 minuuttia
keittämistä. Siinä se.*



Pirteä vadelmahillo

Kotoinen vadelma saa lisäpotkua raikkaasta inkivääristä ja pirteästä limetistä.

500 g vadelmia
250 g Dansukker Hillosokeria
3 tl tuoretta inkivääriä raastettuna
1 (luomu)limetin kuoriraaste ja mehu

1. Huuhtelee vadelmat ja kaada ne kattilaan yhdessä muiden aineiden kanssa.
2. Anna kiehua 10 minuuttia, sekoita välillä. Kuori vaahto.
3. Purkita puhtaisiin, kuumennettuihin purkkeihin. Säilytä viileässä.



Marjahillo oman maun mukaan

500 g marjoja maun mukaan
½ dl vettä
250 g Dansukker Hillosokeria

1. Perkaa (ja paloittele suurikokoiset) marjat.
2. Kuumenna marjat, vesi ja valitsemasi mauste kattilassa. Sekoita hillosokeri höyryävään seokseen, kuumenna ja keitä kevyesti poreillen 10–15 min. Sekoita välillä. Kuori vaahto (ja poista isot mausteet).
3. Anna jäähtyä noin puoli tuntia ja purkita puhtaisiin, kuumennettuihin purkkeihin. Säilytä viileässä.

VINKKI!

Jos haluat kiinteämpää ja vähemmän makeaa hilloa, käytä Hillosokerin sijaan ½ pkt Dansukker Hillo-marmeladisokeria.

MAUSTA HILLO MAKUSI MUKAAN, VALITSE VAIKKA JOKIN SEURAAVISTA:

- pari oksaa tuoretta yrttiä, esim. piparminttua, rosmariinia tai timjamia
- kanelitanko tai tähtianis
- raastettua sitruunan tai limetin kuorta
- ripaus kardemummaa tai raastettua inkivääriä
- loraus konjakkia tai rommia

Säväytä makupareilla.

Sekoita rohkeasti erilaisia makuja ja löydä hillo- ja marmeladisuosikkisi.



Kirsikka-suklaa-marmeladi

Hienostunut marmeladi, joka maistuu niin croissantin kuin juustojenkin kanssa.

250 g kirsikoita
2 ½ dl Dansukker Hillosokeria
1 tl sitruunamehua
20 g tummaa suklaata raastettuna
(2 tl konjakkia)

1. Huuhtelee kirsikat ja poista kivet. Soseuta tai hienonna kirsikat. Sekoita sose, sitruunamehu ja hillosokeri kattilassa.
2. Anna kiehua 5 minuuttia, sekoita välillä. Ota kattila liedeltä ja kuori vaahoto joukkoon suklaaraaste (ja konjakkia).
3. Purkita puhtaisiin, kuumennettuihin purkkeihin. Säilytä viileässä.

Mustikka-salmiakkihillo

Suomalaisten suosikit mustikka ja salmiakki samassa purkissa. Toimii!

5 dl mustikoita
1 dl vettä
3 dl Dansukker Hillosokeria
½ dl Turkinpippurirouhetta

1. Mittaa ainekset kattilaan. Kuumenna ja anna kiehua kevyesti poreillen 5 minuuttia.
2. Kuori vaahoto ja purkita puhtaisiin, kuumennettuihin purkkeihin. Säilytä viileässä.



Mansikka-greippi-marmeladi

Mainio maku yhdistelmä makeaa ja kirpeää.

1 iso luomugreippi tai -verigreippi
300 g mansikoita
500 g Dansukker Hillosokeria

1. Raasta greipin keltainen kuoriosia tai kuori se perunankuorimaveitsellä ja suikaloi pieneksi. Poista valkoinen kuoriosia veitsellä. Pilko hedelmäliha. Pane kuorisuikaleet ja hedelmäliha mehuineen kattilaan.
2. Paloittele mansikat ja lisää kattilaan hillosokerin kanssa. Kuumenna ja anna kiehua kevyesti poreillen 10–15 minuuttia. Sekoita välillä.
3. Kuori vaahoto. Purkita puhtaisiin, kuumennettuihin purkkeihin. Säilytä viileässä.





Paprika- vadelmahillo

*Herkullista kovien juustojen seurassa.
Sopii myös grillatun lihan kaveriksi.*

500 g puhdistettuja, punaisia paprikoita
200 g vadelmia
1 (luomu)sitruunan kuoriraaste ja mehu
500 g Dansukker Hillosokeria

1. Kalttaa ja kuori paprikat, poista siemenet. Soseuta paprikat. Pane kaikki ainekset kattilaan ja anna kiehua 5 minuuttia. Kuori vaahto.
2. Purkita puhtaisiin, kuumennettuihin purkkeihin. Säilytä viileässä.

VINKKI!

Mikäli sinulla on käytössäsi tehokas sauvasekoitin, voit soseuttaa paprikat halutesasi kuorineen. Poista siemenet ennen soseutusta.

Sambuca- mansikkahillo *(kuva kannessa)*

Anislikööri antaa uutta ulottuvuutta perinteiselle mansikkahillolle.

500 g mansikoita
250 g Dansukker Hillosokeria
3 rkl Sambuca-anislikööriä

1. Huuhtele ja perkaa mansikat. Soseuta ne sauvasekoittimella.
2. Sekoita mansikat ja hillosokeri kattilassa. Lisää likööri. Anna kiehua 5–10 minuuttia.
3. Kuori vaahto ja purkita puhtaisiin, kuumennettuihin purkkeihin. Säilytä viileässä.

Mansikka- balsamicohillo

Pikantti maku. Kokeile tuorejuuston ja leivän kera. Ja miksei vaikka grillipossun kanssa?

500 g mansikoita
¼ dl vettä
250 g Dansukker Hillosokeria
4 rkl balsamietikkaa
1 tl rouhittua mustapippuria

1. Huuhtele ja perkaa mansikat. Pilko isot marjat. Pane mansikat, vesi ja hillosokeri kattilaan, kuumenna ja keitä 5 minuuttia. Lisää mausteet ja keitä vielä muutama minuutti.
2. Kuori vaahto ja purkita puhtaisiin, kuumennettuihin purkkeihin. Säilytä viileässä.

*Itse tehdyssä
on aito maku.*



Jälkiruoka on pääasia!

Ihanat jälkiruoat kruunaavat aterian.



Eton mess *4 annosta*

Englantilaisten perinteinen jälkiruoka vadelmasiirapilla aateloituna.

3 dl kuohukermaa

15–20 pientä marenkia

200 g tuoreita vadelmia

paahdettuja mantelilastuja

Vadelmasiirappi

200 g pakastevadelmia

½ dl Dansukker Vaaleaa siirappia

½ dl Dansukker Taloussokeria

1 tl Dansukker Vaniljasokeria

1 tähtianis

1. Keitä vadelmasiirapin aineksia kattilassa n. 10 min. Sekoita koko ajan, ettei seos pala pohjaan. Anna jäähtyä ja siivilöi.

2. Vaahdota kerma. Pane kerroksittain laseihin marenkeja, vadelmia, kerma-vaahtoa ja vadelmasiirappia. Koristele mantelilastuilla. Tarjoa heti.

VINKKI!

Voit korvata osan kermavaahdosta rahkalla.

Fariinikastike herkkusuille

Yllätysvieraita? Ei hätää, tämä herkku syntyy hetkessä.

2 dl smetanaa tai ranskankermaa

½ dl Dansukker Fariinisokeria

Sekoita aineet ja anna maustua vartti jääkaapissa. Sekoita ja tuo tarjolle marjojen kanssa.





*Täydellinen
yhdistelmä,
mustikkacrumble
& omakekoinen
jäätelö!*



Mustikkacrumble

4 annosta

- 6 dl mustikoita
- 3 rkl Dansukker Cane Syrup -ruoko-sokerisiirappia
- 100 g kylmää voita kuutioina
- ¼–½ tl jauhettua kardemummaa
- 1 dl Dansukker Fariinisokeria
- 1½ dl kaurahiutaleita
- ¾ dl vehnä jauhoja

1. Jaa marjat uuninkestäviin annosvuokiin (halkaisija noin 12 cm) ja valuta siirappi marjojen päälle.
2. Mittaa loput ainekset kulhoon. Nypi tai sekoita kunnes seos on murumaista. Levitä muruseos mustikoiden päälle.
3. Paista 200-asteisessa uunissa kunnes muru on kullanuskeaa. Jäähdytä hetki. Tarjoa vaniljajäätelön kanssa.

VINKKI!

Itse tehty vaniljajäätelö viimeistelee mustikkacrumblen! Katso ohje [dansukker.fi](https://www.dansukker.fi)

Pannacottaa ja marinoituja marjoja

Sopii arkeen ja juhlaan. Pannacottan voit tehdä valmiiksi jo edellisenä päivänä.

- 5 dl kermaa
- 1 dl Dansukker Hyytelösokeri Multia
- 1 tl Dansukker Vaniljasokeria
- 1 tl raastettua tuoretta inkivääriä

Sekoita ainekset kattilassa. Kuumenna kiehuväksi ja keitä puoli minuuttia, (siivilöi) ja kaada annosmaljoihin tai shottilaseihin. Anna hyytyä jääkaapissa pari tuntia tai yön yli.

Marinoidut marjat

- 4 dl marjoja
- 1 (luomu)limetin kuoriraaste ja mehu
- ½ dl Dansukker Ruokokidesokeria
- ½ tl Dansukker Vaniljasokeria

Puhdista marjat, sekoita joukkoon hyvin pestyn limetin raastettu kuori ja mehu sekä sokerit. Anna maustua viileässä 1-2 tuntia.

Jätski on pop!

*Kokeile, jäätelön tekeminen
on yllättävän helppoa.*



Ice pops

Mansikka-minttumehujäät

6-8 kpl

6 dl (300 g) mansikoita

2 dl vettä

1 dl Dansukker Taloussokeria

¾ dl Dansukker Glukoosisiirappia

n. 2 cm pala raastettua inkivääriä

(luomu)sitruunan kuoriraaste ja mehu

1 ruukku tuoretta minttua, hienonnettuna

1. Huuhtelee ja pilko mansikat pieniksi paloiksi.
2. Kiehauta vesi, sokeri ja glukoosisiirappi. Lisää inkivääri- ja sitruunankuoriraaste ja sitruunamehu. Lisää ¾ mansikoista ja keitä viisi minuuttia. Siivilöi mansikat ja nosta sivuun.
3. Keitä mansikkamehua vielä kymmenen minuuttia.
4. Lisää hienonnettu minttu kypsennettyjen mansikoiden joukkoon ja lisää mehu ja loput tuoreet mansikat. Kaada seos jäätelömuotteihin ja pakasta vähintään kolme tuntia tai mielellään yön yli.

Kiivi-mansikkamehujäät

6-8 kpl

1 dl vettä

¾ dl Dansukker Glukoosisiirappia

1 dl Dansukker Taloussokeria

1 tl murskattuja korianterinsiemeniä

riippaus suolaa

6 kiivihedelmää

100 g tuoreita mansikoita

1. Sekoita vesi, glukoosisiirappi ja sokeri kattilassa. Keitä, kunnes sokeri on liuennut. Lisää murskatut korianterinsiemenet ja suola. Anna hautua noin kaksi minuuttia. Jäähdytä.
2. Kuori ja soseuta kiivit. Lisää sokeriliemi. Pilko mansikat ja jaa ne jäätelömuotteihin. Kaada kiiviseos mansikoiden päälle ja laita pakastimeen vähintään kolmeksi tunniksi tai mielellään yön yli.

Herukka-jogurttijäätelö

noin 1 l

5 dl (250 g) musta- tai punaherukoita

¾ dl Dansukker Ruokokidesokeria

3 dl kuohukermaa

5 kananmunan keltuasta

1 ½ dl Dansukker Ruokokidesokeria

1 dl Dansukker Glukoosisiirappia

250 g (2 ½ dl) turkkilaista jogurtia

1. Soseuta herukat ja mausta ruokokidesokerilla.
2. Vatkaa kerma pehmeäksi vaahdoksi. Vatkaa keltuaiset, ruokokidesokeri ja glukoosisiirappi vaaleaksi, lisää jogurtti ja sekoita seos sileäksi. Sekoita kerma-vahto joukkoon ja lisää herukkasose huolettomasti sekoittaen seokseen.
3. Kaada seos pakastuksen kestäväään astiaan, peitä ja siirrä pakastimeen. Jäähdytä seuraavaan päivään. Sekoita jäätelöseosta tunnin välein pari kolme kertaa.
4. Anna jäätelön pehmitä huoneenlämmössä noin 15 minuuttia ennen tarjoilua.



Kotimaiset marjat rakastavat suomalaista sokeria!

Kotimaiset marjat ovat lähiruokaa parhaimmillaan! Herkuttele tuoreilla marjoilla ja säilö kesän makua myös talven piristykseksi. Suomalaisella Dansukker Taloussokerilla pakastat kotimaiset marjat – luonnollisesti.

Sokeri suojaa marjojen C-vitamiinia, makua ja väriä. Se myös auttaa säilyttämään etenkin pehmeiden marjojen rakenteen sulatusvaiheessa.

Ilman sokeria pakastetut marjat maistuvat usein yllättävän happamilta, sillä ne menettävät osan luontaisesta sokeristaan pakastuksen aikana. Pieni sokerilisä pakastusvaiheessa ei horjuta marjojen erinomaista ravintosisältöä, vaan saa marjat maistumaan tuoreen maukkailta.



TÄSSÄ MUUTAMA PAKASTUSVINKKI:

- Pakasta vain ensiluokkaisia, tuoreita marjoja mahdollisimman pian poimimisen jälkeen.
- Annostele marjat rasioihin kerralla käytettäviin annoksiin. Kovakuoriset marjat voit pakastaa myös pusseissa.
- Pakasta pehmenneet marjat viipaleina tai soseena.
- Ripottele marjoille suomalaista Dansukker Taloussokeria.
- Tee pakkauksista litteitä, jotta jäätyminen tapahtuisi nopeasti.
- Merkitse pakkauksen sisältö ja pakkauspäivämäärä selvästi. Käytä marjat 10-12 kk:n sisällä pakastamisesta.





*Helppotekoinen kakkukiille
kruunaa kakun ja pitää
marjat mehevinä
pidempään.*

Kakkukiille

yhdele kakulle tai tortulle

2 dl vettä

1 dl Dansukker Hyytelösokeriä

Katso ohje Dansukker Hyytelösokeri -pakkauksesta.



Dansukker Hillosokerilla keität herkullista, sopivan sakeaa hilloa varmasti ja vaivattomasti. Keittoaika vain 10 minuuttia. Perusohje pakkauksessa.

Dansukker Hillo-marmeladisokeri on Hillosokerin ”pikkusisko”, jolla teet kiinteämpää ja vähemmän makeaa hilloa. Perusohje pakkauksessa.

Dansukker Hyytelösokeri on kasvipohjainen hyytelöimissokeri, jonka avulla loihdit marjaleivonnaisille kiiltoa ja näyttävyyttä ja teet helposti marjaisia jälkiruokahyytelöitä. Ohjeet pakkauksessa.

Dansukker Hyytelösokeri Multi on kasvipohjainen vaihtoehto liivateelle. Tee hetkessä herkullisia kerma-/maitopohjaisia jälkiruokia, kuten pannacotta tai suklaavanukasta. Ohjeet pakkauksessa.

**Dan
Sukker**

Suomen Sokeri Oy
Kuluttajapalvelu
puh. 0800 0 4400 (klo 12-15)
www.dansukker.fi



[www.facebook.com/
ghanitseTehty](https://www.facebook.com/ghanitseTehty)



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



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



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



Lataa video tästä ja katso,
miten teet helposti hilloa.