



# Pannacottan tekeminen on näin helppoa!

## Pikkuleivokset

10-15 pientä leivospohjaa

### Täyte

- 1 ½ dl kuohukermaa
- 100 g maustamatonta tuorejuustoa
- ½ dl Dansukker Fariinisokeria
- TAI ½-1 dl Dansukker Tomusokeria
- 1 tl tuoretta inkivääriä raasteena

### Päälle

pakastemarjoja maun mukaan

### Pinnalle

- 2 dl vettä
- 1 dl Dansukker Hyytelösokeria

Täytä leivospohjat vähän ennen tarjoilua. Vatkaa kerma vaahdoksi. Sekoita toisessa kulhossa tuorejuusto ja sokeri sileäksi, lisää kermavaahto ja inkivääri raaste hyvin vatkatun. Annostele täyte leivospohjiin. Nosta jäiset marjat täyteen päälle. Valmista pinnalle tuleva kakkukiille pakkauksen ohjeen mukaan ja lusikoi se marjojen päälle.

## Dansukker Hyytelösokeri

raikkaisiin jälkiruokahyytelöihin ja houkutteleviin kakkukiilleisiin.



## Kepeät hyytelömarjat

6 annosta

- 6 dl tuoreita tai pakastemarjoja
- 5 dl vettä
- 1 ½ dl Dansukker Hyytelösokeria

Jaa jäiset marjat jälkiruokamaljoihin. Kuumenna vesi kiehuvaaksi, lisää hyytelösokeri ja jatka keittämistä koko ajan sekoittaen, kunnes liemi on kirkasta. Valuta kuuma liemi marjojen päälle. Hyydytä hetki. Jäähdytä jääkaapissa ennen tarjoilua. Tarjoa sellaisenaan tai kermavaahdon kera.

### VINKKI!

Saat liemeen väriä marjamehutilkalla. Voit myös maustaa liemen liköörillä tai konjakilla.



KASVI-POHJAINEN. Et tarvitse liivatetta!

KASVI-POHJAINEN. Et tarvitse liivatetta!

## Appelsiinileivokset

12 kpl

### Taikina

- 75 g voita tai margariinia
- 4 kananmunaa (185 g rikottuna)
- 1 ½ dl Dansukker Siro erikoishienoa sokeria
- 2 ½ dl vehnä jauhoja
- 2 tl Dansukker Vaniljasokeria
- 1 tl leivinjauhetta
- 1 appelsiinin kuoriraaste
- ½ dl appelsiinista puristettua mehua

### Kostutus

- ¾ dl appelsiinista puristettua mehua
- ¾ dl vettä
- ¼ dl Dansukker Siro erikoishienoa sokeria
- 2 rkl sitruslikööriä (Cointreau)

### Kuorrutus

- 150 g mascarponea
- 1 ½ dl kuohukermaa
- ½ dl Dansukker Siro erikoishienoa sokeria
- 1 rkl sitruslikööriä (Cointreau)

### Koristeluun

- 5 dl keltaisia hedelmäpaloja (esim. meloni, ananas, ananaskirsikka, nektariini)
- 1 ½ dl vettä
- ¾ dl Dansukker Hyytelösokeria

Kuumenna uuni 200 asteeseen. Voitele muffinipellin vuoat (12 x 1 dl). Sulata rasva. Vatkaa huoneenlämpöiset kananmunat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Sekoita kuivat aineet ja appelsiininkuoriraaste. Lisää jauhoseos muna-sokerivaahdon vuorotellen sulatetun rasvan ja appelsiinimehun kanssa. Sekoita taikina tasaiseksi.

Annostele taikina muffinipellin vuokiin, jätä niihin sentti kohoamisvaraa. Paista uunissa 13-15 minuuttia.

Jäähdytä hetki. Kumoa kakut leivinpaperille ja käännä ne ympäri. Sekoita kostutusliemi ja dippaa jokainen kakku nopeasti liemeen tai annostele liemi ruokalusikalla kakkujen päälle. Peitä kelmulla ja jäähdytä.

Vatkaa mascarpone, kerma, sokeri ja likööri vaahdoksi. Pursota vaahtorinkulat kakkujen päälle ja asettele hedelmäpalat rinkulan sisään.

Kuumenna vesi kiehuvaaksi, lisää hyytelösokeri ja keitä kiille pakkauksen ohjeen mukaan. Annostele hiukan jäähtynyt liemi hedelmien päälle.

Tarjoa kahvin, teen tai makean kuohuviinin kanssa.



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



www.facebook.com/ihanitseTehty fi.pinterest.com/dansukkersuomi



instagram.com/dansukkersuomi youtube.com/dansukkersuomi



KASVI-POHJAINEN. Et tarvitse liivatetta!

# Pannacotta

Täydellisen pannacottan valmistukseen tarvitset vain Dansukker Hyytelösokeri Multia, kermaa tai maitoa ja alle minuutin keittoaika. Mausta ja koristele mielesi mukaan. Onnistuu aina!

## Perusohje

6 annosta

5 dl kermaa tai maitoa  
1 dl Dansukker Hyytelösokeri Multia  
1 tl Dansukker Vaniljasokeria

### TARJOILUUN

marjoja, hedelmiä tai marjakastiketta

Sekoita ainekset kattilassa, kuumenna kiehuvaan ja keitä puoli minuuttia. Kaada seos jälkiruoka-astioihin. Hyydytä jääkaapissa parista tunnista seuraavaan päivään. Koristele ja vie tarjolle.

### VINKKEJÄ!

Kuohukermalla saat täyteläisen, maidolla kevyemmän pannacottan.

**Kumottavaan pannacottaan** suosittellemme kuohukermaa. Kumoa pannacotta lautaselle juuri ennen tarjoilua.

**Maidottoman pannacottan** voit tehdä esim. soijajuomasta (Alpro).

KASVI-  
POHJAINEN.  
Et tarvitse  
liivatetta!

**Dansukker  
Hyytelösokeri Multi**  
erityisesti maitoa tai  
kermaa sisältäviin  
jälkiruokiin ja pehmeisiin  
kakkutäytteisiin.



LISÄÄ PANNACOTTA-RESEPTIÄ  
DANSUKKER.FI



Voit tehdä pannacotta myös  
pieniin shottilaseihin.  
Ohjeesta tulee 16 suloista  
herkkuannosta.



## Mangopannacotta

16 pientä annosta

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

### KORISTELUUN ESIMERKIKSI

noin 2 dl mangososetta  
mangokuutioita, tuoretta minttua

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

### VINKKI!

Tee mangosose soseuttamalla pakaste-mangokuutioita tai käytä valmista sosetta.

### MAUSTA MAKUSI MUKAAN

Voit maustaa pannacotta eri tavoin. Lisää kattilaan esim. jotain seuraavista:

- 1-2 rkl tummaa kaakaojauhetta
- 1-2 tl pikakahvijauhetta
- 1-2 tl raastettua inkivääriä
- 1 tl raastettua sitruunankuorta
- ½ tl kanelia tai kardemummaa
- ripaus rosmariinia, basilikaa tai chilihiutaleita