



SUU SOMASTI SIMALLA

Vapun parhaat simareseptit



VADELMA- LIMETTISIMA

Valmistusaika: 4-7 vrk

AINESOSAT

5 luomulimetin kuori ja mehu
4 l vettä
200 g (n. 3 dl) pakastevadelmia
500 g Dansukker Fariinisokeria
Herneen kokoinen (halkaisija 7 mm) pala tuorehiivaa

PULLOTUKSEEN

Rusinoita

Pese limetit huolellisesti ja raasta kuoret. Kiehauta vesi kattilassa, lisää vadelmat ja limetin kuoret. Keitä poreillen n. 5 minuuttia. Ota sivuun pullotusta varten ¼ dl fariinisokeria. Nosta kattila liedeltä, lisää joukkoon loput fariinisokerista ja limetin mehu, sekoita huolellisesti. Jäähdytä neste huoneenlämpöiseksi. Ota pieni määrä nestettä kattilasta ja sekoita siihen tuorehiiva. Sekoita hiivaseos huolellisesti koko simaan. Anna juoman käydä huoneenlämmössä seuraavaan päivään. Laita puhtaisiin pulloihin teelusikallinen fariinisokeria ja rusinoita. Siivilöi ja pullota sima. Jätä pulloihin ilmavara. Paine kasvaa käymisen jatkuessa, älä käytä liian tiukkaa korkkia. Siirrä pullot jääkaappiin.

Sima on valmista, kun rusinat nousevat pintaan. Jääkaapissa rusinat kohoavat pintaan noin kolmantena päivänä pullotuksesta, mutta maku paranee ja happo lisääntyy vielä ajan kanssa. Siman valmistukseen kannattaakin varata viikko aikaa.

**Katso mainiot
vinkit siman tekoon:
dansukker.fi**

Utta!

Dansukker Fariinisokerilla ja Luomufariinisokerilla syntyvät vapun parhaimmat simat!

Uusi Dansukker Luomufariinisokeri on kaunтин kullanuskea, aromikas kostea sokeri. Se on valmistettu luomusokerista ja -siirapista, ja on maultaan perinteistä fariinisokeria hieman miedompä.



PERINTEINEN SIMA

Valmistusaika: 4-7 vrk

AINESOSAT

4 l vettä
250 g Dansukker Fariinisokeria
250 g Dansukker Taloussokeria
1-2 sitruunan mehu
Herneen kokoinen (halkaisija 7 mm) pala tuorehiivaa tai vajaa 1 tl kuivahiivaa

PULLOTUKSEEN

Dansukker Taloussokeria
Vaaleita tai tummia rusinoita

Kiehauta puolet vedestä isossa teräskattilassa. Nosta kattila levyltä ja sekoita sokerit joukkoon. Lisää sitruunamehu ja loput vedestä. Jäähdytä huoneenlämpöiseksi, jos käytät tuorehiivaa ja reilusti kädenlämpöiseksi (n. 40°C), jos käytät kuivahiivaa. Sekoita hiiva tasaisesti joukkoon. Anna siman käydä huoneenlämmössä seuraavaan päivään. Pane puhtaisiin pulloihin teelusikallinen sokeria ja muutama rusina. Pullota sima, jätä ilmavara. Paine kasvaa käymisen jatkussa, älä käytä liian tiukkaa korkkia. Siirrä pulloit jääkaappiin.

Sima on valmista, kun rusinat nousevat pintaan. Jääkaapissa rusinat kohoavat pintaan noin kolmantena päivänä pullotuksesta, mutta maku paranee ja happo lisääntyy vielä ajan kanssa. Siman valmistukseen kannattaakin varata viikko aikaa.



APPELSIINI-INKIVÄÄRISIMA

Valmistusaika: 4-7 vrk

AINESOSAT

3 luomuappelsiinin kuori ja mehu (n. 2 dl)
3 cm kokoinen pala inkivääriä
4 l vettä
500 g Dansukker Luomufariinisokeria
Herneen kokoinen (halkaisija 7 mm) pala tuorehiivaa

PULLOTUKSEEN

Rusinoita

Pese appelsiinit huolellisesti, raasta kuoret ja purista mehu. Kuori ja raasta inkivääri. Kiehauta kattilassa vesi, mehu ja raasteet. Ota sivuun pullotusta varten ¼ dl fariinisokeria. Nosta kattila liedeltä, lisää joukkoon loput fariinisokerista ja sekoita huolellisesti. Jäähdytä neste huoneenlämpöiseksi. Ota pieni määrä nestettä kattilasta ja sekoita siihen tuorehiiva. Sekoita hiivaseos huolellisesti koko simaan. Anna siman käydä huoneenlämmössä seuraavaan päivään. Laita puhtaisiin pulloihin teelusikallinen fariinisokeria ja rusinoita. Siivilöi ja pullota sima. Jätä pulloihin ilmavara. Paine kasvaa käymisen jatkussa, älä käytä liian tiukkaa korkkia. Siirrä pulloit jääkaappiin.

Sima on valmista, kun rusinat nousevat pintaan. Jääkaapissa rusinat kohoavat pintaan noin kolmantena päivänä pullotuksesta, mutta maku paranee ja happo lisääntyy vielä ajan kanssa. Siman valmistukseen kannattaakin varata viikko aikaa.



KINUSKICRONITSI FARIINIKREEMILLÄ

8-10 kpl | Valmistusaika: 1 h

KINUSKIKUORRUTE

1 dl Dansukker Fariinisokeria
1 dl Dansukker Taloussokeria
2 dl kuohukermaa
Ripaus suolaa

LISÄKSI

1 kg pakastelehtitaikinal levyjä
1 kananmuna
Dansukker Taloussokeria sokeroimiseen
Nonparelleja

FARIINIKREEMI

2 dl kuohukermaa
2 dl maitoa
1 dl Dansukker Fariinisokeria
4 keltuaista
½ dl maissitärkkelystä
25 g voita

Vinkki!

Tee reseptissä ylijääneistä valkuaisista farinimarenkeja. Katso ohje: dansukker.fi.

Mittaa kaikki kinuskikuorrutteen ainekset kattilaan. Kiehauta ja keitä kuorrutetta kevyesti poreillen 10 minuuttia. Jäähdytä huoneenlämpöiseksi. Jos kuorrute jähmettyy liikaa, lämmitä sitä hieman ennen leivonnaisten kuorruttamista.



Sekoita vispilällä fariinikreemin ainekset voita lukuun ottamatta kattilassa. Kuumenna seos hyvin sekoittaen, kunnes kreemi paksuuntuu ja kiehtaata. Siirrä pois liedeltä ja siivilöi toiseen astiaan. Lisää voi pieninä nokareina ja sekoita huolellisesti. Jäähdytä ja laita pursotinpussiin.

Voitele sulaneiden lehtitaikinal levyjen pinnat kananmunalla. Pinoa 2-3 levyä päällekkäin. Paina pyöreällä muotilla (esim. ohutreunainen juomalasi) ympyrät koko taikinapinon läpi ja tee ympyröiden keskelle reikä pienellä pyöreällä muotilla tai omenaporalla.

Paista cronitseja 200-asteisessa uunissa noin 12 minuuttia. Jäähdytä ja pyöritä leivonnaiset sokerissa. Leikkaa jäähtyneet cronisit keskeltä vaakatasossa halki ja pursota kinuskikreemi pohjapuolikkaalle. Nosta toinen puoli täyteen päälle ja kuorruta cronitsi kinuskilla. Koristele nonparelleilla.

Lisää vappuherkkuja
ja simareseptejä
osoitteessa:
www.dansukker.fi



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