

# *Ihana kesä!*

*Ota mukaan uudet reseptit*





**VINKKI!**

*Tee valkuisista  
marenkeja, ks. ohjeet  
[www.dansukker.fi](http://www.dansukker.fi).*

# Jäätelövenekakku

**Tee ihastuttava jäätelöklassikko ihan itse.**

*noin 10 palaa*

noin 8 kpl vohveleita (itse tehtyjä tai valmisvohveleita)

## **Mansikkahillo**

200 g mansikoita perattuna

1–2 rkl vettä

100 g Dansukker Hillosokeria

1. Tee ensin mansikkahillo. Paloittele mansikat. Keitä hillo sivulla 9 olevan ohjeen mukaan. Jäähdytä hyvin.
2. Paista vohvelit tai käytä valmisvohveleita.
3. Vatkaa jäädykkeen keltaiset, tomusokeri, vaniljasokeri ja glukosisiirappi kuohkeaksi vaahdoksi. Vaahdota kerma toisessa kulhossa. Sekoita kermavaahto keltuaisseoksen joukoon.
4. Vuoraa vuoaan (n. 20x30 cm) pohja muovikelmulla tai käytä irtopohjavuokaa. Asettele vohvelit vuoaan pohjalle ja kaada päälle jäädykeseos. Tee lusikalla kuvioita sen pintaan. Laita vuoka pakastimeen noin tunniksi.

## **Jäädyke**

6 keltuaista

1 dl Dansukker Tomusokeria

1 tl Dansukker Vaniljasokeria

0,5 dl Dansukker Glukoosisiirappia

6 dl kuohukermää

## **Koristeluun**

tummaa tai maitosuklaata

5. Lusikoi mansikkahillo pursotinpussiin ja pursota tai nostele hillo-nokareita kahdella lusikalla jäädykkeen pinnalle. Laita pakastimeen vielä noin 3 tunniksi.
6. Sulata suklaa vesihauteessa ja anna jäähtyä hieman. Laita suklaa pursotinpussiin ja pursota (tai lusikoi) ohuita raitoja kakun pinnalle. Siirrä pakastimeen puoleksi tunniksi.
7. Ota jäätelövenekakku pakastimesta noin 10 minuuttia ennen tarjoamista.





# Raparperi-valkosuklaacookies

***Maanmainiot cookiet,  
joissa maistuu  
raparperi ja kesä!***

*noin 32 kpl*

250 g raparperia  
225 g huoneenlämpöistä voita  
2 dl Dansukker Ruokokidesokeria  
1 dl Dansukker Taloussokeria  
2 kananmunaa  
3,5 dl vehnä jauhoja  
4 dl kaurahiutaleita  
0,5 tl leivinjauhetta  
0,5 tl ruokasoodaa  
1 tl jauhettua kardemummaa  
0,5 tl suolaa  
75 g valkosuklaahippuja  
(Koristeluun valkosuklaahippuja)

1. Lämmitä uuni 175-asteiseksi.
2. Huuhtelee raparperin varret, kuivaa ja paloittelen pieniksi paloiksi (voit myös käyttää pakasteraparperia). Vatkaa voi ja sokerit kuohkeaksi vaaleaksi vaahdoksi. Lisää munat yksitellen koko ajan vatkatun.
3. Sekoita keskenään vehnä jauhot, kaurahiutaleet, leivin jauhe, sooda, kardemumma ja suola ja lisää taikinaan. Sekoita lopuksi joukkoon raparperipalat ja 2/3 valkosuklaasta.
4. Jaa taikina kahteen osaan ja pyöritä tangoiksi. Jaa tangot 16 palaan (n. 30 g/pala) ja pyöritä palloiksi. Pane pallot leivinpaperoidulle pellille, jätä leviämistä varten. Litistä palloja hieman ja ripottele päälle loput suklaasta. Paista 15–16 minuuttia. (Koristele.)

## **VINKKI!**

*Voit koristella  
cookiet ripottelemalla  
valkosuklaahippuja  
pinnalle uunista  
otettaessa.*

# Mustikkasuukkojäätelö

*Kaikki herkut samassa kipossa:  
jäätelöä, hilloa ja maistuvia pikkuleipiä.*

## **VINKKI!**

*Mustikan sijaan voit  
käyttää hillossa mitä  
tahansa marjoja  
makusi mukaan.*



6 annosta

### Mustikkahillo

200 g mustikoita perattuna

1–2 rkl vettä

100 g Dansukker Hillosokeria

### Suukot

200 g huoneenlämpöistä voita

1 dl Dansukker Tomusokeria

1 tl Dansukker Vaniljasokeria

4 dl vehnä jauhoja

1 tl leivinjauhetta

### Jäätelö

4 keltuaista


0,5 dl Dansukker Taloussokeria

1,5 dl maitoa

2 dl kuohukermaa

1 dl Dansukker Glukoosisiirappia

1. Tee ensin hillo sivulla 9 olevan ohjeen mukaan. Jäähdytä hyvin.
2. Lämmitä uuni 200-asteiseksi ja leivo suukot.
3. Vaahdota voi ja sokerit. Sekoita keskenään vehnä jauhot ja leivinjauhe ja lisää voi-sokerivaahtoon. Sekoita tasaiseksi taikinaksi.
4. Muotoile taikinasta tanko ja leikkaa se 20 palaan (25 g/pala). Pyöritä palloiksi ja pane pallot pie-niin muffinivuokiiin. Paina keskelle kolo jauhotetulla sormella. Täytä kolo hillolla.
5. Paista uunin alatasolla 14–16 minuuttia. Ota pikkuleivät uunista ja jätä jäähtymään.
6. Valmista jäätelö vatkaamalla keltuaiset ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Kiehauta maito, kerma ja glukoosisiirappi. Vatkaa muna-sokerivaahdo lämpimään maitoseokseen. Siivilöi tiheän siivilän läpi.
7. Anna massan jäähtyä ennen kuin kaadat sen jäätelökoneeseen. Voit myös laittaa jäätelömassan pakastimeen vähintään 5 tunniksi. Sekoita muutaman kerran pakastumisen aikana.
8. Kun jäätelö on puoliksi jäähtynyt, kääntele varovasti joukkoon kauniiksi kuvioksi noin 3 rkl hilloa sekä murrettuja paloja noin kuudesta suukosta.
9. Koristele jäätelöannokset suukoilla ja tarjoile.



*Tee helposti ja nopeasti kotihilloa  
lempimarjoistasi ja mausta makusi mukaan.*

## *Helppo marjahillo*

*noin 5 dl hilloa*


0,25 dl vettä

500 g perattuja mustikoita,  
vadelmia tai mansikoita

(paloittele isokokoiset)

3 dl (250 g) Dansukker Hillosokeria



- 
1. Mittaa vesi kattilaan. Lisää marjat ja kuumenna. Sekoita hillosokeri höyryävään seokseen. Kuumenna ja keitä kevyesti poreillen 10 minuuttia. Hämmennä välillä, lusikoi mahdollinen vahto pinnalta pois.
  2. Anna hillon jäähtyä 20–30 minuuttia, sekoita välillä. Purkita puhtaan, kuumennettuun purkkiin.

**VINKKI!**

*Mausta hillo makusi mukaan. Sujauta kattilaan esim. kanelitanko, tähtianista, kardemummaa, inkivääriin palanen tai hippunen rosmariinia.*

*Katso vinkit  
[www.dansukker.fi](http://www.dansukker.fi).*



# Mansikka-mustapippurihillo

*Houkutteleva mansikan ja mustapippurin  
yhdistelmä hurmaa nyt hillossa!*

*noin 5 dl hilloa*

0,25 dl vettä

500 g mansikoita

0,5-1 tl rouhittua mustapippuria

1 vaniljatanko halkaistuna

3 dl (250 g) Dansukker Hillosokeria

riipaus suolaa

1. Mittaa vesi kattilaan ja lisää puhdistetut, paloitellut mansikat, mustapippurirouhe ja halkaistu vaniljatanko. Kun seos höyryää, lisää hillosokeri koko ajan sekoittaen. Lisää myös riipaus suolaa. Kuumenna seos kiehuvaaksi ja keitä kevyesti poreillen noin 10 minuuttia. Kerää pinnalle syntyvä vaahdo pois esimerkiksi lusikalla.
2. Anna hillon jäähtyä kattilassa puolisen tuntia. Sekoita hilloa muutamia kertoja jäähtymisen aikana. Purkita kuumennettuihin purkkeihin. Sulje huolellisesti ja säilytä viileässä.



*Koristele  
leivonnaiset  
ja jälkiruoat  
maustetulla  
sokerilla.*



## Maustettu sokeri

300 g tuoreita marjoja  
4-5 dl Dansukker Taloussokeria tai  
Ruokokidesokeria

1. Lämmitä uuni 50-75-asteiseksi. Kaada marjat leivinpaperoidulle uunipellille. Käytä isot marjat paloitetuina.
2. Pane pelti uuniin vähintään 5 tunniksi tai kunnes marjat ovat kuivuneet. Sammuta uuni ja jätä marjat uuniin yön yli.
3. Hienonna, murena tai jauha marjat ja sekoita sokerin joukkoon. Säilytä sokeri puhtaassa purkissa hyvin suljettuna huoneenlämmössä.
4. Marjasokeri kovettuu vähitellen purkissa, mutta paakut voi hajottaa käsin tai morttelissa.



# Kardemummalla maustettu mustaherukkatorttu

---

8 palaa

## Pohja

150 g ruskistettua voita  
1,5 tl jauhettua kardemummaa  
1,5 dl Dansukker Fariinisokeria  
1,5 dl Dansukker Taloussokeria  
3 kananmunaa  
2,5 dl vehnä jauhoja

## Mustaherukkakuorrutus

100 g mascarponejuustoa  
1 dl kuuhu- tai vispikermaa  
0,75 dl Dansukker Tomusokeria  
2-3 rkl mehua mustaherukoista  
(n. 1-2 dl marjoja)  
2 tl sitruunamehua

## Koristeluun

mustaherukkasokeria  
(katso ohje s. 11)  
sitruunamelissaa  
mustaherukoita



1. Lämmitä uuni 175-asteiseksi.
2. Laita leivinpaperi irtopohjavuoan (halk. n. 19 cm) pohjalle ja reunoilte.
3. Ruskista voi kattilassa ja sekoita joukkoon kardemumma ja sokerit. Lisää kananmunat yksitellen sekoittaen. Lisää jauhot ja sekoita tasaiseksi taikinaksi.
4. Kaada taikina vuokaan ja paista uunin keskitasolla noin 25 minuuttia, kunnes pinta on napakka. Kakku saa jäädä tahmeaksi sisältä. Anna kakun jäähtyä ja pane se sitten jääkaappiin tekeytymään muutamaksi tunniksi.
5. Vatkaa kuorutteen muut ainekset sekaisin paitsi mustaherukka- ja sitruunamehu.
6. Soseuta marjat ja painele tiheän siivilän läpi. Lisää mustaherukka- ja sitruunamehu kuorutteeseen. Sekoita tasaiseksi. Pursota kuorutetta pyöreäpäisellä tyllalla kakun päälle.
7. Koristele kakku mustaherukkasokerilla ja sitruunamelissalla tai tuoreilla mustaherukoilla.





*Tahmean täyteläinen,  
mutakakkumainen pohja  
ja hurmaava mustaherukkavahto  
- vastustamattomat yhdessä.*

# Kesän marjapiirakka

8 annosta

## Pohja

150 g pehmeää voita tai margariinia  
1,5 dl Dansukker Taloussokeria  
3,75 dl vehnä jauhoja  
1,5 tl leivinjauhetta  
riippaus kanelia tai kardemummaa

## Täyte

5 dl maitoa  
2 tl Dansukker Vaniljasokeria  
1,5 dl Dansukker Taloussokeria  
6 munankeltuaista  
0,5 dl maissitärkkelystä  
50 g pehmeää voita  
1 dl maitorahkaa tai tuorejuustoa

## Pinnalle

1 l tuoreita mansikoita ja vadelmia  
sitruunamelissaa tai minttua  
Dansukker Vaaleaa Luomusiirappia

*Ota kesän ihanat  
marjat talteen  
herkullisen  
marjapiirakan  
muodossa!*



1. Vaahdota voi ja sokeri valkoiseksi vaahdoksi. Lisää keskenään sekoitetut kuivat aineet ja sekoita taikina nopeasti tasaiseksi.
2. Painele taikina leivinpaperilla vuorattuun pyöreään piirasvuokaan, jonka halkaisija on 26–28 cm. Paista pohjaa 225 asteessa 10–15 minuuttia.
3. Valmista täyte.



4. Mittaa maito ja vaniljasokeri kattilaan ja kiehauta. Sekoita kullhossa sokeri, munankeltuaiset ja maissitärkkelys keskenään. Valuta seos kuumaan liemeen sekoittaen. Kiehauta, kunnes seos pulpahtaa ja sakenee. Jäähdytä kiisseli ja vatkaa joukkoon pehmeä voi ja maitorahka tai tuorejuusto.
5. Levitä seos paistetun piiras pohjan päälle ja ripottele pinnalle runsaasti tuoreita marjoja. Koristele sitruunamelissalla tai mintulla. Valuta pinnalle vaaleaa luomusiirappia.

**VINKKI!** Käytä valkuiset Pavlovan marenkikakkuun, ks. ohje [www.dansukker.fi](http://www.dansukker.fi).

# PARASTA SUOMEN KESÄÄN!

*Kesä ja kotimaiset marjat kuuluvat yhteen.  
Leivo, kokkaa ja säilö parhaat marjaherkut  
Dansukker-sokereilla.*



***Tutustu tuotevalikoimaan ja  
valitse kesän suosikkireseptisi  
osoitteessa [www.dansukker.fi](http://www.dansukker.fi).***

-  [www.facebook.com/IhanitTehty](https://www.facebook.com/IhanitTehty)
-  [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)

**Suomen Sokeri Oy** | Sokeritehtaantie 20, 02460 Kantvik  
Kuluttajapalvelu puh. 0800 0 4400 (klo 12-15)  
kuluttajapalvelu@dansukker.fi | [www.dansukker.fi](http://www.dansukker.fi)

