


The logo for Dan Sukker, featuring the brand name in a blue script font with a small red circular icon containing a white symbol to the right.

Dan
Sukker

A rectangular ice cream bar in a white tray, topped with pistachios and pink rose petals. The bar is decorated with a layer of pistachios and pink rose petals. The tray is placed on a light-colored wooden surface. In the background, there are more pink roses and petals.

*Herkkuja kaikkiin
kevään juhliin!*

*Mukana myös
uusia simaohjeita!*



Ruusukakku

Kaunis kakku kahvipöytään! Voit tehdä kakun myös suorakaiteen muotoiseksi ja vaihtaa koristelun väriä makusi mukaan.

10 annosta

Vadelma-sitruunapalahillo

500 g vadelmia
2 sitruunaa
300 g Dansukker Hillosokeria

Kakkutaikina

200 g voita tai margariinia
100 g maustamatonta tuorejuustoa
(rasvaa 20–22 %)
250 g Dansukker Fariinisokeria tai
Luomufariinisokeria
4 kananmunaa

3 dl vehnä jauhoja
1 dl perunajauhoja
1 ½ tl leivinjauhetta
1 rkl Dansukker Vaniljasokeria
maustemittallinen suolaa

Täyte

1 ½ dl kuuhu- tai vispikermaa
100 g maustamatonta tuorejuustoa
(rasvaa 20–22 %)
200 g ranskankermaa
¾ dl Dansukker Siro erikoishienoa
sokeria
1 rkl Dansukker Vaniljasokeria

Kostutus

¼ dl sitruunasta puristettua mehua

½ dl vettä

3 rkl Dansukker Tomusokeria tai

Luomutomusokeria

Kuorrutus

2 ½ dl Dansukker Tomusokeria tai

Luomutomusokeria

2–3 rkl granaattiomenamehua*

Koristeluun

syötäviä kukkia, esim. ruusu

1. Tee ensin hillo. Pane vadelmat kattilaan. Leikkaa veitsikuoritut sitruunat kalvottomiksi lohkoiksi, silppua lohkot pieniksi paloiksi ja siirrä kattilaan. Lisää hillosokeri. Kuumenna kiehuvaksi ja keitä noin 10 minuuttia. Kuori vahto päältä. Jäähdytä vartti ja purkita hillo. Säilytä pari päivää jääkaapissa ennen kuin käytät.
2. Leivinpaperoi uunipannu (32x39 cm), sipaise leivinpaperiin rypsiöljyä.
3. Valmista kakkutaikina huoneenlämpöisistä aineksista. Vatkaa rasva, tuorejuusto ja sokeri vaa-leaksi vaahdoksi. Lisää kananmu-nat yksitellen koko ajan vatkatien. Yhdistä kuivat aineet ja lisää siivi-löity seos vaahtoon huolellisesti sekoittaen pohjaa myöten.
4. Kaada taikina pellille ja tasoita pinta. Ei haittaa, vaikka hyvin sekoitettu kakkutaikina näyttää hiukan rakeiselta joistain kohdista.
5. Paista 180-asteisessa uunissa 15–20 minuuttia. Kokeile kypsyy-s kakkulevyn keskikohdasta cocktail-tikulla ennen uunista ottamista. Jäähdytä.
6. Mittaa täytteen aineet puhtaaseen sekoituskulhoon ja vatkaa ne kuohkeaksi.
7. Leikkaa kakkulevystä muotilla tai sapluunalla kolme isoa sydämen muotoista kakkulevyä, tai tee helpompi, suorakaiteen muotoi-nen kakku leikkaamalla kakkulevy kolmeksi yhtä suureksi suorakai-teeksi.
8. Laita kakkulevy tarjoiluvadille, kostuta kevyesti ja annostele hilloa ja puolet täytteestä kakkulevyille. Tee toinen kerros samoin ja laita viimeinen kakkulevy täytteen päälle.
9. Sekoita kuorrutuksen tomusokeri ja granaattiomenan mehu. Valuta kuorrutus kakun päälle, anna valua ohuita raitoja kakun reunaan.
10. Koristele syötävällä ruusulla tai muilla kukilla. Suojaa kakkuun työnnettävä varsi tuorekelmun palasella.

*** VINKKI!** Voit vaihtaa kuorrutteen värin helposti toiseen korvaamalla granaattiomenamehu sitruunasta puristetulla mehulla ja värjäämällä seos haluamallasi elintarvikeväriillä. Valitse kukkakoriste kuorrutteen väriin sopivaksi.

Pistaasi-ruusu- semifreddo

*Ihastuttava semifreddo hurmaa keväisenä
juhlatarjottavana. Voit valmistaa sen
pakastimeen etukäteen, mikä helpottaa
juhlapäivän valmisteluja.*





Suussasulava herkku, jonka salaisuutena ovat Dansukker Glukoosisiirappi, ruusuvesi ja pistaasipähkinät.

10–12 annosta

2 kananmunaa
1 dl Dansukker Glukoosisiirappia
4 dl vispikermää
250 g mascarponejuustoa
2 rkl ruusuvettä (tai appelsiinimehua)
1 dl suolaamattomia pistaasipähkinöitä rouhittuina

Koristeluun

3 rkl suolaamattomia pistaasipähkinöitä rouhittuina
syötäviä kukkia

1. Erottele kananmunan keltuaiset ja valkuaiset. Vaahdota valkuaiset kovaksi vaahdoksi.
2. Vaahdota myös keltuaiset ja lisää loppuvaiheessa glukoosisiirappi joukkoon.
3. Mittaa kerma ja mascarpone samaan kulhoon ja vatkaa tasaiseksi vaahdoksi.
4. Yhdistä kaikki vaahdot ja mausta seos ruusuedellä. Kääntelee lopuksi joukkoon pistaasiruouhe.
5. Kaada seos leivinpaperoituun suorakaiteen muotoiseen vuokaan (esim. 1,5–2 l vetoinen leipävuoka) ja tasoita pinta.
6. Pakasta vähintään 4–5 tuntia tai yön yli.
7. Ota semifreddo jääkaapista huoneenlämpöön 10 minuuttia ennen kumoamista. Kumoa semifreddo tarjoiluvadille ja koristele pistaasipähkinöillä ja syötävillä kukilla.

Kolakeksit

Klassiset keksit saavat uutta karamellimaista makua paahdetusta voista ja Vaaleasta Luomusiirapista.

noin 20 kpl

75 g voita

$\frac{3}{4}$ dl Dansukker Vaaleaa Luomusiirappia

$\frac{1}{2}$ dl suomalaista Dansukker Talousokeria

1 tl Dansukker Vaniljasokeria

$\frac{1}{2}$ tl ruokasoodaa

3 dl erikoishienoja vehnä jauhoja

1. Mittaa voi kattilaan ja keitä, kunnes pohjalle muodostuva sakka värjäytyy vaaleanruskeaksi (noin 8 minuuttia). Vahdi voin paahdumista välillä sekoitellen. Lisää kattilaan yksitellen loput aineet reseptissä luetellussa järjestyksessä.

2. Levitä taikina sormilla painellen leivinpaperoidulle pellille 20 x 22 cm kokoiseksi levyksi. Vedä viistosti levyn poikki haarukalla syviä uria.
3. Paista 200 asteessa noin 8 minuuttia, kunnes levy on saanut vaaleanruskean sävyn. Leikkaa levy samantien suunnikkaan muotoisiksi paloiksi.



Resepti: Kinuskikissa

Pääsiäissima

n. 4 litraa simaa

Valmistusaika n. 1 + 7 vrk

4 l vettä

5–6 vahvaa rosmariinin oksaa

250 g Dansukker Fariinisokeria

250 g suomalaista Dansukker Talous-sokeria

1–2 sitruunan mehu

$\frac{1}{2}$ tl tuorehiivaa (herneen kokoinen pala)

Pullotukseen

sokeria ja rusinoita

Tarjoiluun

tyrnitäysmehua

1. Huuhtelee rosmariininoksat huolellisesti kylmällä vedellä. Kiehauta puolet vedestä ja rosmariini isossa teräskattilassa. Nosta kattila levyllä ja sekoita sokerit joukkoon.
2. Sekoita sitruunamehu ja loput vedestä joukkoon.
3. Anna jäähtyä kädenlämpöiseksi. Liuota hiiva neste-tilkkaan ja sekoita joukkoon.
4. Anna siman käydä huoneenlämmössä noin 1 vrk.
5. Siivilöi ja pullota sima puhtaisiin pulloihin. Lisää jokaiseen pulloon 1 tl sokeria ja muutama rusina.

6. Laita pullot viileään. Sima on valmista, kun rusinat nousevat pintaan. Viileässä (jääkaapissa) valmistusaika on noin viikko.

HUOM! Paine pullossa kasvaa käymisen jatkuessa, joten älä käytä liian tiukkaa korkkia. Säilytä sima jääkaapissa ja käytä noin viikon kuluessa.

TARJOILU: Kaada tilkka tyrnimehua lasin pohjalle ja päälle rosmariinisimaa. Kauniin keltainen ja hyvän makuinen pääsiäisjuoma on valmis nautittavaksi.



Sima on mainio juhlaajuoma

Sima kuuluu vappuun, ja eri tavoin tuunattuna se on oiva juoma myös kevään muihin juhliin.

Seljankukka-limettisima

n. 4 litraa simaa

Valmistusaika n. 1+7 vrk

150 g Dansukker Fariinisokeria

250 g suomalaista Dansukker Talous-sokeria

3,5 l vettä

0,5 l seljankukkamehutiivistettä

2 (luomu)limetin vihreä kuori ja mehu

$\frac{1}{2}$ tl eli pienen herneen kokoinen pala tuorehiivaa

Pullotukseen

sokeria ja rusinoita

1. Mittaa sokerit puhtaaseen isoon, kuumaa kestäväään astiaan.
2. Kiehauta 1,5 l vettä ja mehutiiviste kattilassa ja kaada liemi sokerien päälle. Sekoita, niin että sokerit liukenevat.
3. Lisää hyvin pestyjen limettien ohut vihreä kuori, mehu sekä loput vedestä.
4. Ohje jatkuu Mojitosiman kohdasta 4.



Mojitosima

n. 4 litraa simaa

Valmistusaika n. 1 + 7 vrk

250 g Dansukker Fariinisokeria

250 g suomalaista Dansukker Talous-
sokeria

6 oksaa vahvaa minttua

4 l vettä

4 (luomu)limetin vihreä kuori ja mehu

½ tl eli pienen herneen kokoinen pala
tuorehiivaa

Pullotukseen

sokeria ja rusinoita

Tarjoiluun

jäämurskaa

tuoreita mintunlehtiä

(rommiaromia)

limettiviipaleita

1. Mittaa sokerit puhtaaseen isoon, kuumaa kestäväään astiaan.
2. Huuhtelee mintun oksat kylmällä vedellä ja laita ne kattilaan. Lisää puolet vedestä ja kiehauta. Kaada kuuma vesi ja mintut sokereiden päälle astiaan. Sekoita, niin että sokerit liukenevat.
3. Leikkaa kahden hyvin pestyn limetin vihreä kuoriosan terävällä kuorimaveitsellä lastuiksi. Purista kaikista limeteistä mehu. Sekoita kuorilastut ja mehu sekä loput vedestä sokeriliemen joukkoon.
4. Anna jäähtyä kädenlämpöiseksi. Liuota hiiva nestetilikkaan ja sekoita joukkoon.
5. Anna siman käydä huoneenlämmössä noin 1 vrk.
6. Sekoita sima niin, että pohjalle laskeutunut hiiva sekoittuu tasaisesti nesteeseen. Siivilöi ja pullota sima. Lisää jokaiseen pulloon 1 tl sokeria ja muutama rusina.
7. Laita pullot viileään (jääkaappiin). Sima on valmista vajaassa viikossa, kun rusinat nousevat pintaan.

HUOM! Paine pullossa kasvaa käymisen jatkuessa, joten älä käytä liian tiukkaa korkkia. Säilytä sima viileässä ja käytä noin viikon kuluessa.

TARJOILU: Lusikoi laseihin reilusti jäämurskaa. Lisää tuoreita mintunlehtiä ja halutessasi tippa rommiaromia. Täytä lasit mojitosimalla ja koristele limettiviipaleilla.



Vappusiman kyytipojat

*Siman kylkeen sopivat niin suolaiset kuin makeat herkut.
Fariinisokeri maustaa paitsi siman, myös nämä
näppärät pienet naposteltavat.*



Suklaiset fariini-kaurapalat

n. 25 kpl

2,5 dl Dansukker Fariinisokeria
5 dl kaurahiutaleita
1 dl cashewpähkinöitä rouhittuina
1 tl Dansukker Vaniljasokeria
125 g voita sulatettuna
0,5 tl kardemummaa
riipaus suolaa

Pinnalle

200 g tummaa suklaata sulatettuna
50 g valkosuklaata sulatettuna
värikkäitä nonparelleja

1. Sekoita kaikki aineet kulhossa tasaiseksi taikinaksi. Painele taikina laakeaan leivinpaperoituun pieneen uunivuokaan (noin 15 cm x 22 cm) noin 1,5 cm paksuksi levyksi.
2. Paista 200-asteisessa uunissa noin 15 minuuttia, niin että pinta saa kauniin kullanruskean värin.
3. Jäähdytä ensin noin 15 minuuttia huoneenlämmössä. Sulata suklaat. Kaada vielä lämpimän levyn päälle ensin tumma suklaa ja raidoita pinta valkosuklaalla. Ripottele päälle värikkäitä nonparelleja.
4. Anna levyn jähmettyä jääkaapissa ja leikkaa se sitten suupalan kokoiksi nelioiksi. Tarjoa siman kanssa.

Fariinisokeriglaseeratut pekoni-taatelit

16 kpl

1 dl omenamehua
2 rkl sitruunamehua
0,5 dl Dansukker Fariinisokeria
riipaus suolaa
1 rkl tuoretta timjamia hienonnettuna
16 kpl pehmeitä kivettömiä taateleita
1 pkt (n. 175 g) pekonia

1. Mittaa omena- ja sitruunamehu kattilaan. Lisää fariinisokeri, suola ja timjami. Kiehauta ja keitä hiljaa poreillen siirappimaiseksi, noin 10 minuuttia.

2. Leikkaa pekoniiviut kahtia ja kääri viipaleet taatelienv ympärille. Nostelee taatelit leivinpaperoidulle uunipellille ja sivele pinnat glaseerauskaustikkeella.
3. Paista 225-asteisessa uunissa noin 10 minuuttia.
4. Sipaise pinnat vielä kertaalleen glaseerauskaustikkeella. Jäähdytä hieman ja tarjoa siman kera.

VEGAANIVINKKI:

Voit kääriä taatelit vönersuikaleisiin. Käytä kiinnitykseen tarvittaessa cocktailtikkuja, että suikaleet pysyvät taatelienv ympärillä paiston ajan.

Vegaaninen juustokakku



*Kaunis, kestävä koristelu
syntyä hedelmistä ja Hyytelösokerilla
tehdystä kakkukiilteestä.*

Keväisen kaunis juustokakku, joka maistuu myös gluteenitonta tai vegaaniruokavaliota noudattaville.

noin 12 annosta

Pohja

200 g gluteenittomia ja vegaanisia kaurakeksejä

70 g maidotonta margariinia

Täyte

2,5 dl kauravispiä

300 g kasvipohjaista maustamatonta tuorejuustoa

1,5 dl Dansukker Tomusokeria

1 (luomu)limetin kuori ja 1 tl mehua

1 (luomu)appelsiinin kuori ja

1 tl mehua

1 (luomu)sitruunan kuori ja 1 tl mehua

1 dl mangososetta

Pinnalle

1 kiivi

1 säilykepersikka

1 säilykemango

1 säilykepäärynä

muutama appelsiiniviipale

2 mansikkaa

vadelmia

Kakkukiille

2 dl vettä (voit korvata osan vastapuristetulla appelsiinimehulla)

1 dl Dansukker Hyytelösokeria

1. Laita leivinpaperi korkean irtopohjavuonan (halkaisija n. 18–20 cm) pohjalle. Asettele vuonan reunaille reunakalvo, jos haluat siistin tuloksen.
2. Murskaa keksit muruksi esimerkiksi blenderissä. Sulata margariini ja sekoita keksimurun sekaan.

Painele keksiseos vuokaan kevyesti ja nosta vuoka jääkaappiin.

3. Vaahdota kauravispi kuohkeaksi ja jätä sivuun.
4. Vatkaa kauratuorejuusto ja sokeri toisessa kulhossa notkeaksi. Raasta sekaan kaikkien sitruhedelmien kuoret ja lisää mehut sekä mangosose. Sekoita.
5. Kääntelee lopuksi kauravispivaahdot joukkoon, kunnes täyte on täysin tasaista.
6. Nostelee juustokakutäyte keksipohjan päälle, kopistele vuokaa, että täyte asettuu ja tasoitaa pintaa lusikalla. Siirrä kakku jääkaappiin tekeytymään.
7. Leikkaa kaikki hedelmät ja mansikat viipaleiksi. Asettele ne kakun päälle kauniisti, niin että koko kakun pinta peittyi.
8. Kiehauta kiihteen vesi (+ mehu) kattilassa. Lisää Hyytelösokeri vähitellen koko ajan hyvin sekoittaen. Kiehauta uudelleen (ja siivilöi liemi, mikäli mehu vaahtoa).
9. Anna liemen jäähtyä, välillä sekoittaen, kunnes se paksune.
10. Sivele liemi lusikalla tai sudilla hedelmien ja marjojen päälle, ensin ohuelti ja sitten runsaammin. Tarvittaessa saat hyytelöliemen uudelleen juoksevaksi kuumentamalla.

Alkuperäinen resepti: Annin Uunissa



Minipavlovat ja vadelma-sitruunasiirappi

*Herkulliset pienet
marenkileivokset sopivat niin jälkiruoksi
kuin keväisen kahvipöydän herkuksi.*



Rapeaa marenkia, kuohkeaa jugurttivaahtoa ja täyteläistä vadelmasiirappia houkuttelevina annosleivoksina.

8-10 kpl

4 valkuaista

¼ tl suolaa

2,5 dl Dansukker Siro erikoishienoa sokeria

1 tl Dansukker Vaniljasokeria

2 tl maissitärkkelystä

1 tl valkoviinietikkaa

Jugurttivaahto

250 g paksua turkkilaista jogurttia

1 dl sitruunatahnaa eli lemon curdia

1 rkl (luomu)sitruunan raastettua kuorta

2 rkl sitruunamehua

3 rkl Dansukker Siro erikoishienoa sokeria

1 tl Dansukker Vaniljasokeria

2 dl vispikermaa

Vadelma-sitruunasiirappi

1,5 dl Dansukker Vaaleaa Luomu-siirappia

3 rkl sitruunamehua

200 g pakastevadelmia

Koristeluun

tuoretta minttua tai sitruunamelissaa

1. Vaahdota valkuaiset ja suola yleiskoneessa. Sekoita sokerin joukkoon vaniljasokeri ja maissitärkkelys. Lisää seos valkuaisvaahdon joukkoon koneen koko ajan käydessä. Lisää lopuksi omenaviinietikka. Lusikoi massasta 8-10 pientä kekoa leivinpaperoidulle uunipellille. Painele keot pyöreiksi ”pesiksi”, joiden keskelle jää pieni syvennys.
2. Paista 110-asteisessa uunissa noin 1 tunti 30 minuuttia. Jos uunisi on todella tehokas, laske hieman lämpöä, ettei marenki ruskistu. Anna marenkien jäähtyä.
3. Sekoita jogurtin joukkoon sitruunatahna, hyvin pestyn sitruunan raastettu kuori ja mehu sekä sokerit. Vaahdota kerma ja kääntelee vaahto jogurtin joukkoon. Nosta jääkaappiin odottamaan.
4. Mittaa kattilaan siirappi, sitruunamehu ja vadelma. Kuumenna ja anna poreilla pari minuuttia. Nosta liedeltä ja jäähdytä. Nostele margit tarjoiluvadille tai lautasille. Lusikoi päälle jugurttivaahtoa ja valuta pinnalle vadelma-sitruunasiirappia. Koristele tuoreella mintulla tai sitruunamelissalla.

Yli 30 tuotteen Dansukker-valikoima tarjoaa parhaat sokerit ja siirapit kevään herkkuihin.

Tässä muutama esimerkki:

Upean täyteläinen **Dansukker Vaalea Luomusiirappi** hurmaa myös jälkiruokakastikkeena - maista ja ihastu!

Dansukker Siro erikoishieno sokeri on juhlaleipojan ykkössokeri. Sirolla syntyvät kuohkeimmat kakut ja parhaimmat marengit.

Dansukker Fariinisokerilla syntyy aito sima - ja paljon muuta! Perinteisen siman ohje pakkauksessa.



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



www.facebook.com/lanlitseTehty
[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)

