



Dan
Sukker

HILLO VIEKÖÖN, MITEN HYVÄÄ!

Ota mukaan kesäiset reseptit.





Maanmainio hillo syntyy kädenkäänteessä ja on juuri sen makuista kuin itse haluat.

*Valitse **Hillosokeri** kun haluat loihkia aitoa, herkullista kotihilloa,*

***Hillo-marmeladisokeri**, jos haluat vähemmän makeaa ja kiinteämpää hilloa tai*

***Minihillosokeri**, jos mielessäsi siintää itse tehty hillo, jossa on ministi sokeria*

*ja marjaisasti makua. **Kokeile, makustele ja löydä oma suosikkisi.***

Hyvää marjakesää!



Dansukker Hillosokeri

Suomalaisten suosikki jo vuodesta 1988. Herkullista kotihilloa ihan itse tehtynä. Pakkauskoko 1 kg.



Dansukker Hillo-marmeladisokeri

Kiinteämpää ja vähemmän makeaa hilloa. Pakkauskoko 330 g.



Dansukker Minihillosokeri

Raikasta uudenlaista hilloa, jossa on ministi sokeria ja marjaisasti makua. Pakkauskoko 250 g.

	HILLOSOKERI	HILLO-MARMELODISOKERI	MINIHILLOSOKERI
Käyttö / 1 kg marjoja	500 g	330 g (1 pkt)	250 g (1 pkt)
Millainen hillo?	Aito, tuttu kotihillo.	Kiinteämpi koostumus, vähemmän sokeria kuin Hillo-sokerilla tehdyssä hillossa.	Kiinteydeltään lähellä Hillosokerilla tehtyä hilloa, vähiten sokeria.*

*Minihillosokerilla ohjeen mukaan tehty hillo sisältää yli 30 % vähemmän sokeria kuin hillot yleensä.





Kesän paras lettuhillo

Noin litra valmista hilloa

1 kg marjoja oman maun mukaan
500 g Dansukker Hillosokeria **tai**
330 g (1 pkt) Dansukker Hillo-marmeladisokeria **tai**
250 g (1 pkt) Dansukker Minihillosokeria
vettä

1. Perkaa (ja paloittele isokokoiset) marjat kattilaan.
2. Lisää vesi: ½ dl, jos teet hillon Hillosokerilla tai Hillo-marmeladisokerilla; 2-3 rkl, jos teet hillon Minihillosokerilla.
3. Lisää valitsemasi hillosokeri ja kuumenna hitaasti kiehuvaaksi sekoitellen.
4. Anna kiehua kevyesti poreillen 5-10 min., sekoita välillä. Kovakuoristen marjojen (mm. herukat) keittoaika on 15 min. Kuori mahdollinen vaahto pois pinnalta esim. lusikalla.
5. Kaada hillo puhtaisiin, kuumennettuihin purkkeihin. Sulje hyvin. Säilytä jääkaapissa.





VINKKI!

Käytä kauravalmisteiden tilalla soija- tai muita "kasvimaito"-tuotteita.

Munaton ja maidoton täytekakku

Pohja

- 2 dl Dansukker Siro erikoishienoa sokeria
- 2 tl Dansukker Vaniljasokeria
- 3 ½ dl vehnä jauhoja (tai gluteenitonta jauhoseosta)
- 2 tl leivinjauhetta
- 2 dl kivennäisvettä
- 1 dl hedelmä- tai marjasosetta
- 1 dl rypsiöljyä

Vuokaan

rypsiöljyä
(gluteenittomia) korppujauhoja

Kostutus

- 1 dl kaurajuomaa
- 1 tl Dansukker Vaniljasokeria

Pinnalle

- 4-5 dl vaahdotuvaa kauravalmistetta
- 2 rkl Dansukker Siro erikoishienoa sokeria
- 1 tl Dansukker Vaniljasokeria
- itse tehtyä mustikkahilloa

Koristeluun

- 3-4 dl mustikoita, mansikoita ja vadelmia
- minttua tai sitruunamelissaa



VINKKI!

Kuningatarhillon saat korvaamalla puolet mustikoista vadelmilla.

1. Mittaa pohjan ainekset kulhoon ja sekoita nuolijalla tai lastalla. Kaada taikina voideltuun ja jauhotettuun vuokaan, jonka halkaisija on 24 cm.

2. Paista 200-asteisen uunin alimmalla rutilätasolla noin 40 minuuttia tai kunnes kakku alkaa irrota vuoan reunasta. Jäähdytä hetki ja kumoa varoen.

3. Pohjan paistuesssa keitä mustikkahilloa.

4. Nosta kakku tarjoiluvadille ja kostuta vaniljasokerilla maustetulla kaurajuomalla. Lusikoi pinnalle hillo.

5. Vaahdota kauravalmiste ja mausta sokereilla. Levitä vaahto kuohkeaksi kakun pinnalle. Koristele tuoreilla marjoilla ja yrteillä.

Mustikkahillo

noin 2,5 dl valmista hilloa

250 g mustikoita, tuore tai pakaste
2 rkl vettä
125 g (1 ½ dl) Dansukker Hillosokeria
1 tl luomulimetin raastettua kuorta

1. Laita mustikat ja vesi kattilaan ja kiehauta. Lisää hillosokeri koko ajan sekoittaen. Lisää limetinkuoriraaste. Anna kiehua hiljalleen 5-10 minuuttia välillä sekoitellen. Jäähdytä.



Vinkki!

Lisää halutessasi joukkoon 4 cl vodkaa.

Vadelmainen Jamtini

4 annosta

2 dl itse tehtyä vadelmahilloa
½ dl Dansukker Vaaleaa siirappia
tai Glukoosisiirappia
1 sitruunan mehu
1 dl vettä
1 dl karpalomehua

Lisäksi

jäätä
(sitruuna)kivennäisvettä tai
sitruunalimonadia
sitruunaverbenaa tai sitruunamelissaa
limetti- tai sitruunaviipaleita

1. Mittaa kaikki ainekset kannuun ja hämmennä sekaisin. Laita jäätä laseihin ja kaada Jamtini laseihin. Kaada päälle kivennäisvettä. Koristele limettiviipaleilla ja yrteillä.

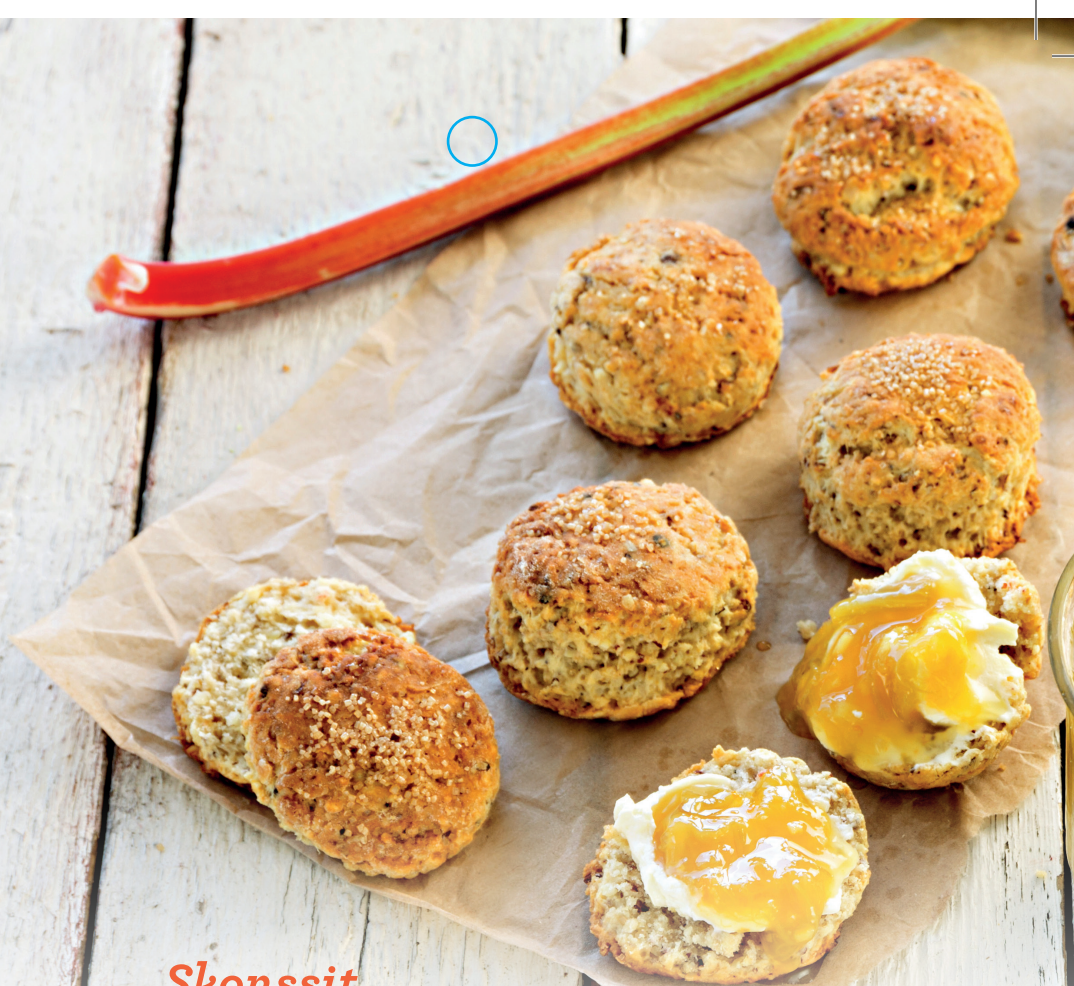
Vadelmahillo

noin 5 dl valmista hilloa

1 litra (500 g) vadelmia, tuore tai pakaste
3 dl (250 g) Dansukker Hillosokeria

- 1.** Perkaa marjat kattilaan. Mikäli käytät tuoreita marjoja, lisää joukkoon 1/4-1/2 dl vettä. Käytä pakastemarjat osittain sulaneina. Kuumenna kunnes vesi höyryää.
- 2.** Lisää hillosokeri varovasti sekoittaen. Kuumenna kiehuvaaksi ja keitä kevyesti poireillen 5-10 minuuttia. Sekoita välillä.
- 3.** Kuori vaahto pinnalta. Anna jäähtyä parikymmentä minuuttia ja kaada hillo puh-taisiin kuumennettuihin purkkeihin. Sulje hyvin. Säilytä mieluiten jääkaapissa.





Skonssit

12 kpl

3 ¼ dl vehnä jauhoja
1 dl kaurahiutaleita
1 dl mantelirouhetta
½ dl Dansukker Ruokokidesokeria
2 tl leivinjauhetta
70 g huoneenlämpöistä voita
tai margariinia
1 ½ dl kylmää maitoa

Voiteluun

1 kananmuna

Pinnalle

2–3 rkl Dansukker Ruokokidesokeria

Tarjoiluun

noin 200 g smetanaa, ranskankermaa
tai turkkilaista jogurttia
(3 rkl Dansukker Taloussokeria)
300–400 g raparperihilloa Yorkshiren tapaan

1. Kuumenna uuni 200 asteeseen.

2. Mittaa kuivat aineet kulhoon. Sekoita huoneenlämpöinen rasva joukkoon. Lisää kylmä maito ja pyöräytä aineet taikinaksi.

3. Ripottele jauhoja työpöydälle, kumoa taikina ja taputtele se 2–3 cm:n paksuiseksi levyksi. Ota taikinasta muotilla (noin ø 4 cm) kakkuja ja siirrä ne leivinpaperoidulle uunipellille. Voitele rikkivispatulla kananmunalla ja ripottele ruokokidesokeria pinnalle. Paista uunissa noin 17 minuuttia.

4. Tarjoa lämpimät skonssit (sokerilla makeutetun ja) vaahdoksi vatkatun smetanan tai ranskankerman tai kevyemmin turkkilaisen jogurtin ja itse tehdyn hillon kera.



Raparperihillo Yorkshiren tapaan

10–12 dl

800 g raparperia
50 g tuoretta inkivääriä
1 luomuappelsiinin kuoriraaste ja mehu (1 ¼ dl)
1 luomusitruunan kuoriraaste ja mehu (¾ dl)
500 g (6 dl) Dansukker Hillosokeria
1 dl Dansukker Vaaleaa siirappia

1. Kuori ja pilko raparperit ja raasta tai silppua kuorittu inkivääri. Laita kaikki hillon aineet kattilaan, kuumenna kiehuvaaksi silloin tällöin sekoitellen ja keitä 10 minuuttia.

2. Jäähdytä vartti, purkita puhtaisiin kuumennettuihin purkkeihin ja sulje tiiviisti. Säilytä viileässä.





Rahka- vaniljapannarit

20–24 kpl

2 dl vehnä jauhoja
1 tl leivinjauhetta tai soodaa
¾ tl suolaa
¼ dl Dansukker Taloussokeria
2 rkl Dansukker Vaniljasokeria
1 prk (250 g) pehmeää maitorahkaa
1 ½ dl maitoa
2 kananmunaa, keltaiset ja valkuaiset eroteltuina

Paistamiseen

voita tai margariinia

1. Mittaa kuivat aineet kulhoon. Lisää rahka, maito ja keltaiset. Sekoita sileäksi ja anna turvota 15–30 minuuttia.
2. Vatkaa valkuaiset vaahdoksi ja lisää vaahto kevyesti sekoittaen taikinaan. Paista taikinasta pieniä pannareita. Tarjoa itse tehdyn mansikka-inkiväärihillon kanssa.

Mansikka- inkiväärihillo vähemmällä sokerilla

n. 9–10 dl

1 kg mansikoita, tuore tai pakaste
30–50 g tuoretta inkivääriä raastettuna
1 pkt (250 g) Dansukker Minihillosokeria

1. Perkaa (ja paloittele isot) mansikat kattilaan. Jos käytät tuoreita marjoja, lisää kattilaan 2–3 rkl vettä. Käytä pakastemansikat puolisolulaneina.
2. Lisää inkivääri ja minihillosokeri, kuumenna kiehuvaksi sekoitellen. Anna kiehua kevyesti poreillen 5 minuuttia, sekoita välillä.
3. Kuori vaahto pinnalta. Kaada hillo puhtaisiin, kuumennettuihin purkkeihin. Sulje hyvin ja säilytä hillo jääkaapissa.



Uutta!

Dansukker Minihillosokerilla

teet herkullisen marjaisaa hilloa vähemmällä sokerilla.
Yksi paketti (250 g) Minihillosokeria on sopiva määrä
1 kg:lle marjoja.



1 kg marjoja

1 pkt (250 g)



Hillon keittoaika on vain 5 minuuttia.
Saat siis hetkessä herkullista itse tehtyä hilloa,
jossa on ministi sokeria ja marjaisasti makua!

Minihillosokerilla ohjeen mukaan tehty hillo sisältää
yli 30 % vähemmän sokeria kuin hillot yleensä.



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

www.dansukker.fi