

Joulun uudet herkkereseptit

Ota mukaan!





Vinkki

Veriappelsiineista leivot
kauniin värisen kakun.

Sitruskakku

Moni kakku päältä kaunis, mutta tässä kakussa on myös maku kohdillaan. Manteli ja sitrus ovat oiva makupari!

noin 8–10 palaa

2–3 kpl luomusitrushedelmiä
2 dl Dansukker Vaaleaa Siirappia
TAI Vaaleaa Luomusiirappia
4 kananmunaa
2 ½ dl Dansukker Siro erikoishienoa sokeria
150 g voita sulatettuna
2 ½ dl vehnä jauhoja
1 ½ dl mantelijauhoa
1 ½ tl leivin jauhetta
1 tl Dansukker Vaniljasokeria

1. Leikkaa hyvin pestyt sitrukset noin 0,5 cm paksuisiksi viipaleiksi. Kaada pannulle siirappi ja viipaleet. Anna kiehua hiljalleen noin 10 minuuttia. Anna jäähtyä hieman.
2. Leivinpaperoi irtopohjavuoka (halk. noin 22 cm).
3. Kuumenna uuni 175° C. Vatkaa munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää voisula. Sekoita keskenään vehnä- ja mantelijauho, leivinjauhe sekä vaniljasokeri. Kääntelee seos varovasti taikinaan.
4. Aseta sitrusviipaleet tasaisesti vuolan pohjalle. Säästä siirappiliemi tarjoiluun.
5. Kaada taikina vuokaan. Paista uunin alatasolla 40–45 minuuttia.
6. Anna kakun jäähtyä muutama minuutti ennen kumoamista tarjoilulautaselle. Poista varovasti leivinpaperi. Jätä jäähtymään. Tarjoile kakkua siirapin kera.



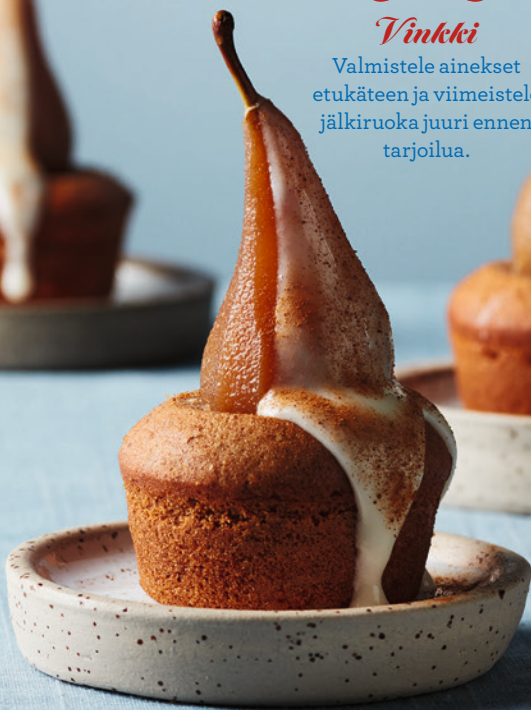
Kardemumma- kakkuset ja rommipäärynät

Näyttävä ja herkullinen jälkiruoka
jouluun tai uuteenvuoteen.



Vinkki

Valmistele ainekset
etukäteen ja viimeistele
jälkiruoka juuri ennen
tarjoilua.



6 hengelle

Kardemummakakkuset

2 kananmunaa

1 ½ dl Dansukker Fariinisokeria

2 ½ dl vehnä jauhoja

1 tl leivinjauhetta

1 tl jauhetta kardemummaa

2 tl kanelia

2 maustemitallista suolaa

¾ dl rypsiöljyä

¾ dl maitoa

Rommipäärynät

6 pientä päärynää

2 dl vettä

1 dl tummaa rommia

½ dl Dansukker Tummaa

Muscovadosokeria

1 kanelitanko

Kuorrutus

½ dl Dansukker Tomusokeria

75 g tuorejuustoa

1 tl Dansukker Vaniljasokeria

maitoa

Vuokien voiteluun

ruokaöljyä

Pinnalle

kanelia

1. Kuori päärynät, jätä kannat paikoilleen. Lisää päärynät ja muut ainekset kattilaan. Anna kiehua hiljalleen kannen alla, kunnes päärynät ovat pehmeitä, noin 30 minuuttia. Anna päärynöiden jäähtyä liemessä.
2. Kuumenna uuni 175° C. Voitele öljyllä 6 kohokasvuokaa tai iso muffinivuokaa.
3. Vaahdota munat ja fariinisokeri kuohkeaksi vaahdoksi.
4. Sekoita keskenään jauhot, leivinjauhe, suola ja mausteet. Kääntelee seos munavaahtoon. Lisää lopuksi öljy ja maito ja sekoita tasaiseksi taikinaksi.
5. Kaada taikinaa vuokiin ¾ vuokien korkeudesta. Paista uunissa 25–30 minuuttia. Anna kakkusten jäähtyä hieman ennen irrotusta.
6. Koverra jäähtyneisiin kakkusiin päärynöiden levyiset reiät. Kostuta halutessasi kakkusia rommiliemellä. Aseta päärynät tukevasti reikiin.
7. Vatkaa kuorrutuksen ainekset paitsi maito. Vatkaa joukkoon hieman maitoa, jotta saat kuorrutuksesta sopivan juoksevan mutta kiinteän.
8. Lusikoi kuorrutus päärynöiden päälle ja ripottele pinnalle kanelia.





Suklainen fudgekakku

Nauti pala tätä täyteläistä suklaaherkkua jälkiruokana tai hyvän kahvin kera.

10–12 annosta

Mutakakku

100 g voita

1 ½ dl vehnä jauhoja

2 dl Dansukker Taloussokeria

1 dl Dansukker Ruokokidesokeria

1 tl Dansukker Vaniljasokeria

¾ dl kaakaojauhetta

ripaus suolaa

2 kananmunaa

Fudgekerros

2 dl kuohukermaa

1 dl Dansukker Taloussokeria

1 dl Dansukker Tummaa Siirappia

2 rkl Dansukker Glukoosisiirappia

100 g voita

100 g tummaa suklaata

Koristeluun

sormisuolaa

1. Kuumenna uuni 175° C. Leivinpaperoi irtopohjavuoka (halk. 18–20 cm).
2. Sulata voi. Sekoita kulhossa kaikki kuivat ainekset. Sekoita joukkoon voisula ja kananmunat, älä vatkaa. Kaada taikina vuokaan ja paista noin 20–23 minuuttia. Anna kakun jäähtyä ennen kuorruttamista.
3. Rouhi suklaa. Sekoita kerma, sokeri, siirapit ja voi kattilassa. Anna kiehua noin 10–12 minuuttia (120° C), kunnes seos paksunee. Sekoita välillä. Ota kattila liedeltä ja sekoita joukkoon suklaa.
4. Sekoita fudge tasaiseksi ja anna hiukan jäähtyä. Kaada mutakakun päälle. Pane kakku jääkaappiin vähintään 4 tunniksi, mielellään yön yli. Koristele kakku sormisuolalla ennen tarjoilua.



Joulukuusikuppikakut

Ihastuttavat leivonnaiset jouluiheen kahvipöytään.

noin 15 kpl

100 g voita
1 dl maitoa
2 dl vehnä jauhoja
½ dl kaakaojauhetta
1 tl Dansukker Vaniljasokeria
1 tl leivinjauhetta
riippaus suolaa
½ dl tummaa tai maitosuklaata
rouhittuna
3 kananmunaa
2 dl Dansukker Taloussokeria

Kuorrutus

100 g huoneenlämpöistä voita
noin 4,5 dl Dansukker Tomusokeria
tai Luomutomusokeria
1 tl Dansukker Vaniljasokeria
150 g maustamatonta tuorejuustoa
(ei kevyt)
vihreää elintarvikeväriä
(piparminttuaromia)

Koristeluun

strösseliä

1. Kuumenna uuni 175° C.
2. Sulata voi ja sekoita joukkoon maito. Jätä odottamaan.
3. Sekoita keskenään jauhot, kaakaojauhe, vaniljasokeri, leivinjauhe, suola ja suklaarouhe.
4. Vatkaa munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Sekoita varovasti joukkoon jauhoseos ja lopuksi voitoseos. Sekoita tasaiseksi taikinaksi.
5. Kaada taikinaa muffinivuokiin ⅔ vuokien korkeudesta. Paista uunin keskitasolla noin 20 minuuttia. Anna jäähtyä kokonaan huoneenlämmössä.
6. Vatkaa keskenään voi, tomusokeri ja vaniljasokeri tasaiseksi sähkövatkaimella (seos on ensin murumaista, mutta muuttuu tahnamaiseksi muutaman minuutin vatkaamisen jälkeen). Vatkaa joukkoon tuorejuusto. Lisää tarvittaessa tomusokeria, jos haluat jämykämmän koostumuksen. Lisää muutama tippa väriä (ja piparminttuaromia). Täytä pursotin pussi kuorrutuksella ja säilytä jääkaapissa. Pursota kuorrute kuppikakkujen päälle juuri ennen tarjoilua. Koristele strösselillä.







Pavlovakranssi greippihunnulla

*Makean marengin ja happaman greipin
makuyhdistelmä on vastustamaton.*

8–10 hengelle

Pavlova

4 munanvalkuaista
2 ½ dl Dansukker Siro erikoishienoa
sokeria
1 tl Dansukker Vaniljasokeria
1 rkl maissitärkkelystä
1 tl omenasiiderietikkaa

Greippicurd

¾ dl tuorepuristettua greippi- tai
verigreippimehua
2 rkl tuorepuristettua sitruunamehua
1 kananmuna
1 ½ dl Dansukker Hillosokeria
50 g voita

Pinnalle

1 greippi tai verigreippi
½ tl jauhettua kardemummaa
1 rkl Dansukker Tomusokeria tai
Luomutomusokeria

Koristeluun

2 dl kuohukermaa
rouhittuja pistaasipähkinöitä

1. Kuumenna uuni 125° C. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi ja lisää vatkatessa vähitellen puolet sokerista. 5 minuutin vatkaamisen jälkeen lisää loput sokerista ja

vaniljasokeri. Vatkaa vielä 5 minuuttia. Kääntelee joukkoon maissitärkkelys ja etikka.

2. Piirrä leivinpaperin nurjalle puolelle noin 22 cm:n ympyrä ja pane paperi uunipellille. Pursota tai lusikoi noin 10 marenkihuippua ympyrän muotoon. Tee lusikalla jokaiseen pieni syvennys. Paista uunin alatasolla noin 1 ½ tuntia. Sammuta uuni. Anna marengin kuivua uuninluukku raollaan.
3. Valmista greippicurd. Sekoita mehut, kananmuna ja hillosokeri kattilassa. Anna kiehua koko ajan sekoittaen kunnes seos paksuntuu. Ota kattila liedeltä ja sekoita joukkoon voi.
4. Fileoi greippi ja laita lohkot kulhoon. Sekoita joukkoon kardemumma ja tomusokeri.
5. Vatkaa kerma vaahdoksi. Valuta pavlovakranssin pinnalle greippitahna. Lusikoi päälle kermavaahtonokareita ja greippilohkoja. Koristele pistaasipähkinärouheella.

Täyteläinen suklaafudge

*Makeinen täynnä täyteläistä tummaa makua.
Nauti itse tai anna lahjaksi.*

noin 30 palaa

3 dl kuohukermaa

3 dl Dansukker Tummaa Muscovado-
sokeria

1 dl Dansukker Tummaa Siirappia

50 g voita

2 rkl Dansukker Glukoosisiirappia

150 g rouhittua tummaa suklaata

1. Leivinpaperoi vuoka (koko n. 15x20 cm).
2. Sekoita kattilassa kaikki ainekset paitsi suklaa. Anna kiehua 120°C:een, sekoita välillä.
3. Ota kattila liedeltä ja lisää suklaa. Sekoita tasaiseksi.
4. Kaada massa vuokaan ja anna jäähtyä. Leikkaa paloiksi. Säilytä jääkaapissa.



Piparminttufudge

Valkosuklaalla maustettu fudge, johon piparminttu tuo pirteän säväyksen.

noin 30 palaa

3 dl kuohukermaa

2 dl Dansukker Taloussokeria

1 dl Dansukker Vaaleaa Siirappia

2 rkl Dansukker Glukoosisiirappia

ripaus suolaa

50 g voita

100 g rouhittua valkosuklaata

Pinnalle

Polka-piparminttumakeisia rouhituna

1. Leivinpaperoi vuoka (koko n. 15x20 cm).
2. Sekoita kaikki ainekset paitsi suklaa kattilassa. Anna kiehua 120°C:een, sekoita välillä.
3. Ota kattila liedeltä ja sekoita joukkoon suklaa.
4. Kaada fudgemassa vuokaan. Ripottele päälle makeisrouhe.
5. Anna jähmettyä. Leikkaa paloiksi ja säilytä jääkaapissa.



Puolukka- toffee

*Suussasulavan herkullinen makeinen,
jossa voit hyödyntää syksyn runsasta puolukkasatoa.*

noin 30 palaa

150 g pakastepuolukoita

2 dl Dansukker Taloussokeria

1½ dl kuohukermaa

½ dl Dansukker Vaaleaa Luomu-
siirappia

2 rkl Dansukker Glukoosisiirappia
riippaus suolaa

1. Leivinpaperoi vuoka.
Soseuta sulaneet puolukat
sauvasekoittimella. Siivilöi seos
tiheän siivilän läpi.
2. Sekoita kaikki ainekset kattilassa.
Anna kiehua 123°C:een, sekoita
välillä.
3. Kaada seos vuokaan ja anna
jäähdyä ennen paloittelua.



Vinkki

Siivilöi pinnalle puolukkajauhetta.



Gluteeniton saaristolaisleipä

*Nauti kalaherkkujen kera joulun suosikkileipää myös gluteenittomana.
Katso perinteisen saaristolaisleivän ohje dansukker.fi*

1 kpl

- 3,5 dl piimää
- 1 tl suolaa
- 1,2 dl Dansukker Tummaa Siirappia
- 1 pss kuivahiivaa
- 4 dl täysjyväriisijauhoja
- 1 dl tattarijauhoa
- 1 dl gluteenittomia kauraleseitä
- 1 dl kvinoa
- 0,5 dl tapiokatärkkelystä
- 1 tl psylliumia
- 0,5 dl omenasosetta tai puolukka-survosta

Voiteluun

- 2 rkl Dansukker Tummaa Siirappia ja
- 2 tl vettä

1. Voitele pitkänomainen leipävuoka.
2. Lämmitä piimä ja siirappi kasaris-
sa 42-asteiseksi. Lisää nesteeseen
psyllium ja anna turvota.
3. Siivilöi jauhot keskenään samaan
astiaan. Lisää kuivahiiva sekä lo-
put kuivat aineet, ja sekoita kaikki
keskenään huolellisesti.
4. Vatkaa psyllium haarukan tai
vispilän avulla tasaisesti piimä-
siirappiseokseen. Lisää seos
osissa kuivien aineiden joukkoon.
Sekoita kaikki huolellisesti keske-

nään. Lisää lopuksi vielä omena-
sose tai puolukkasurvos. Taikina
jää löysähköksi.

5. Kaada taikina vuokaan ja anna
kohota liinan alla vedottomassa
paikassa noin 45 min. Aseta uuni
lämpeämään 175 asteeseen.
6. Sekoita siirappi sekä vesi keske-
nään. Voitele leivän pinta siirapilla
varovasti ennen paistamista.
7. Paista uunin keskitasolla 75–85
minuuttia. Jos leivän pinta tum-
muu liikaa, voit peittää sen foliolla
paiston loppuajaksi.



Dan
Sukker



Joulun luotettu parivaljakko

SUOMESSA
TEHTY!



SUOMALAINEN DANSUKKER

TALOUSSOKERI on 100 % kotimaista juurikassokeria Säkylästä. Suomalaisten suosikkisokeri on myös joulukeittiön mainio yleissokeri.

DANSUKKER TUMMA SIIRAPPI 1 kg

tulee Kirkkonummelta. Aromikas ja vahva siirappi, joka maustaa ja makeuttaa mm. piparitaikinat, saaristolaisleivät, maustekakut ja jouluiset laatikot.



www.dansukker.fi



/IhanItseTehty



/dansukkersuomi



/dansukkersuomi

Suomen Sokeri Oy

Sokeritehtaantie 20

02460 Kantvik

Kuluttajapalvelu

puh. 0800 0 4400 (klo 12-15)

kuluttajapalvelu@dansukker.fi



10/2023