

LUMOA LUOMU- SOKEREILLA

Herkkuja kevään ja kesän kahvipöytään



**Dan
Sukker** 

HELPOT PASSION- SITRUUNALEIVOKSET (vegaaninen)

8 annosta

*Raikkaat passion-sitruunaleivokset valmistuvat vegaanisista aineksista.
Juhlapöydän kakku leikataan leivoksiksi ja koristellaan omiksi taideteoksiksi.*

Pohja

1 dl Dansukker Luomufariinisokeria
100 g vegaanista margariinia
300 g vegaanisia digestivekeksijä

Täyte

400 g vegaanista maustamatonta kookosjogurttia
400 g vegaanista maustamatonta tuorejuustoa
2 dl passionpyreetä tai
6 passionhedelmän hedelmäliha paseerattuna
2 dl Dansukker Luomutomusokeria
1 dl perunajauhoja
1 luomusitruunan mehu ja raastettu kuori

Koristeluun

marjoja, hedelmiä, yrtejä, syötäviä kukkia

Sulata margariini ja fariinisokeri kattilassa. Hienonna keksit ja lisää joukkoon rasvaseos. Sekoita tasaiseksi. Painele keksimuruseos leivinpaperoidun paistovuonan (n. 22 x 22 cm) pohjalle ja reunoille.

Sekoita täytteen ainekset huolellisesti keskenään. Kaada täyte vuokaan. Paista 180-asteisen uunin keskitasolla n. 60 minuuttia. Anna kakun jäähtyä jääkaapissa yön yli. Leikkaa juustokakku leivospaloiksi ja koristele marjoilla, hedelmillä, yrteillä ja kukilla.



RAPARPERI-MOJITOMOCKTAIL

4-6 annosta

Pirteä alkoholiton drinkki, joka sopii mainiosti vaikka tervetuliaisjuomaksi.

Makuliemi

4 dl raparperia viipaleina
1,25 dl Dansukker Vaaleaa Luomusiirappia
1,5 dl vettä
1,5 dl limettimehua
2 luomulimetin raastettu kuori
2-3 oksaa vahvaa minttua
muutama tippa rommiaromia

Lisäksi

tuoretta vahvaa minttua
limettilohkoja
jäitä
soodavettä

Keitä ensin makuliemi. Mittaa kaikki ainekset kattilaan rommiaromia lukuun ottamatta ja kuumenna kiehuvaaksi. Keitä hiljaa poreillen ja välillä sekoittaen 10 minuuttia. Siivilöi ja jäähdytä liemi. Mausta se rommiaromilla. Rakenna mocktailit lasihin: ensin minttua, limettilohko ja makulientä, sitten jäitä ja lopuksi soodavettä maun mukaan. Sekoita ja tarjoa heti.

VADELMAHILLO

Noin 1 litra

Itse tehty vadelmahillo maistuu niin juustojen, leivonnaisten kuin jälkiruokien kanssa.

1 kg pakastevadelmia
1 pkt (500 g) Dansukker Luomuhillosokeria

Pane puolisolaneet marjat ja luomuhillosokeri kattilaan. Kuumenna kiehuvaaksi ja keitä kevyesti poreillen 4 minuuttia, sekoittele samalla. Ota kattila liedeltä ja kuori vaahdo pois huolellisesti lusikalla. Kaada hillo pieniin puhtaisiin, kuumennettuihin purkkeihin, täytä piri-pintaan. Sulje hyvin.

Säilytä hillo jääkaapissa. Hillo säilyy avaamattomana jääkaapissa noin 12 kuukautta, avattuna 2-3 viikkoa.

Vadelmahillo on mainio makupari kypsälle briejuustolle!



MOJITOUJUUSTOKAKKU

10-12 annosta

Raikas mojitojuustokakku maistuu mintun ja limetin lisäksi kevyesti rommilta. Näyttävä kakku sopii jokaiseen juhlapöytään.

Pohja

75 g voita
1 rkl Dansukker Luomufariinisokeria
200 g suklaa-kaurakeksejä

Täyte

2 dl tuoretta minttua
5 dl kuohukermaa
1,5 dl Dansukker Luomusokeria
500 g mascarponetuorejuustoa
100 g paksua maustamatonta jogurttia
5 liivatetta
2 luomulimetin kuori ja mehu
0,5 dl vaaleaa rommia
(vihreää elintarvikeväriä)

Koristeluun

minttua, limettiä, vihreitä macaronseja
ja karamelleja, syötäviä kukkia

Sulata voi ja fariinisokeri kattilassa. Hienonna keksit tehosekoittimessa ja lisää joukkoon rasva. Sekoita tasaiseksi. Laita leivinpaperi irtopohjavuonan pohjalle ja painele keksimuruseos vuonan pohjalle.

Hienonna minttu ja jauha se esimerkiksi morttelilla vihreäksi tahnaksi. Vaahdota kerma ja sokeri. Lisää joukkoon mascarpone, jogurtti ja minttu ja vaahdota tasaiseksi. Liota liivatteen pehmeiksi noin 15-20 minuuttia runsaassa kylmässä vedessä. Raasta limettien kuoret ja purista mehu kattilaan, lisää myös rommi. Kuumenna kiehuvaaksi. Purista vesi liivateista ja sekoita ne rommiseokseen. Sekoita hieman jäähtynyt liivateeseos täyteen joukkoon. Kaada massa keksipohjan päälle ja hyydytä jääkaapissa vähintään neljä tuntia.

Koristele kakku mintulla, limetillä, macaronseilla, karamelleilla ja syötävillä kukilla.



PIENET INKIVÄÄRI-SITRUUNAKAKUT

6 annosta

Pienet inkivääri-sitruunakakut lasissa sisältävät rapean pohjan, makean sitruuna-inkivääritäytteen, raikkaita marinoituja marjoja ja pinnalla rapeaa fariinicumblea.

Keksipohja

50 g voita
8 kpl kaurakeksejä
50 g mantelirouhetta
riippaus suolaa

Inkivääri-sitruunatäyte

4 dl kuohukermaa
1,5 dl Dansukker Luomusokeria
1 tl raastettua inkivääriä
2 luomusitruunan mehu ja raastettu kuori

Marjasalaatti

1 dl vettä
1 dl Dansukker Luomusokeria
½ luomusitruunan mehu ja raastettu kuori
4 dl tuoreita marjoja

Fariinicumble

50 g voita
0,5 dl kaurahiutaleita
0,5 dl Dansukker Luomufariinisokeria
0,25 dl vehnä jauhoja

Sulata voi. Murskaa keksit ja sekoita mantelirouheen kanssa voisulan joukkoon. Mausta ripauksella suolaa. Lusikoi muruseos annoslasiin pohjalle ja laita lasit jääkaappiin odottamaan.

Kiehauta kerma, sokeri, inkivääri- ja sitruunankuoriraaste pienessä kattilassa. Keitä miedolla lämmöllä noin 5 minuuttia koko ajan sekoittaen. Nosta kattila liedeltä, siivöi ja lisää joukkoon sitruunamehu. Kaada seos annoslaseihin keksimurun päälle ja hyydytä jääkaapissa vähintään neljä tuntia.

Kiehauta vesi, sokeri, sitruunan raastettu kuori ja mehu kattilassa. Jäähdytä ja lisää tuoreet marjat liemeen marinoitumaan. Paloittele isoimmat marjat tarvittaessa.

Valmista crumble. Sulata voi. Sekoita kuivat aineet keskenään ja sekoita joukkoon voisula. Levitä crumbleseos ohueksi kerrokseksi leivinpaperilla peitetylle pellille ja paista 180 asteessa noin 10 minuutin ajan, kunnes pinta on kullanuskea. Jäähdytä ja murskaa crumbleksi.



Reseptit: Teresa Välimäki

Kuvat: Reeta Vartiainen & Jenni Virta

LOIHDI TUTUT JA UUDET HERKUT DANSUKKER LUOMUSOKEREILLA!

Laadukkaat Dansukker luomusokerit on valmistettu luomuviljellyistä sokerijuurikkaista. Ne sopivat niin makeaan kuin suolaiseen leivontaan ja kokkaukseen. Myös hillon teko onnistuu nyt luomuna!



Dansukker Luomusokeri

Keittiön mainio yleissokeri.

Dansukker Luomuhillosokeri

Makoisan marjaisaa, kiinteää hilloa hetkessä! Keittoaika vain 4 minuuttia. Ei sisällä säilöntäainetta.

Dansukker Luomufariinisokeri

Aromikas kostea tumma sokeri, sisältää ruokosokerisiirappia. Kaunis kullannruskea väri ja perinteistä Fariinisokeria hieman miedompi maku. Käytä Fariinisokerin tapaan.

Dansukker Luomotomusokeri

Käytä Tomusokerin tapaan leivontaan, jälkiruokiin, kuorutuksiin ja koristeluun.


Dansukker Vaalea Luomusiirappi

Täyteläinen ja herkullinen, ihanasti voitofeelta maistuva siirappi. Hurmaa sellaisenaan mm. jäätelön, ohukaisten tai marjojen kaverina. Myös juumiin, leivontaan ja kokkaukseen.

Lisää reseptejä ja tietoa
Dansukker luomutuotteista
saat kotisivuiltamme
dansukker.fi

www.dansukker.fi

 /IhanItseTehty

 /dansukkersuomi

Suomen Sokeri Oy

Sokeritehtaantie 20
02460 Kantvik

Kuluttajapalvelu

puh. 0800 0 4400 (klo 12–15)
kuluttajapalvelu@dansukker.fi

 **Ilmastoneutraali**
Painotuote
ClimatePartner.com/16132-2203-1013

