

## Mustasõstravürtsmoos

- 1 l mustasõstrapüree (umbes 2 l marjadest)
- 400 g Dansukkeri moosisuhkrut

- 1 tl piparkoogimaitseainet
- 0,5 dl brändit

Kõigepealt valmista mustasõstrapüree. 1 l püree jaoks kulub ligi 2 l marju, olenevalt marjade sordist ja mahlasisaldusest. Purusta marjad köögikombainis ja lase 1 dl veega keema. Seejärel suru mass läbi sõela, eraldades niiviisi seemned ja kestad. Lase saadud 1 l püreed koos suhkruga uuesti keema ja keeda tasasel tulel 10 minutit. Lisa piparkoogimaitseaine ning brändi ja keeda veidi tugevamal tulel veel mõni minut, riisu tekkiv vaht.

Tõsta moos puhastesse kuumadesse purkidesse ja kaaneta. Pigem tarretist meenutav moos sobib hästi lisandiks juustuvaagna juurde, samuti ka talviste lihatoitude kaaslaseks.



## Tikri-rullkõrvitsamarmelaad

- 400 g tikreid (soovitavalt punasekoorelisi)
- 600 g tükeldatud rullkõrvitsat
- 1 dl vett
- 250g Dansukkeri 1+3 moosisuhkrut
- 10 piparmündilehte
- (1 tl Dansukkeri vanillisuhkrut)

Pane puhastatud tikrid ja tükeldatud rullkõrvits vähese veega keema ja hauta aeg-ajalt segades, kuni tikrid on lagunened ja kõrvitsatükid peaaegu pehmed. Lisa moosisuhkur ja piparmündilehed ning keeda veel umbes 5 minutit, kuni mass on kenasti segunenud. Purusta mass saumikseriga ühtlaseks. Lase uuesti keema ja keeda veel umbes 5 minutit, korja ka marmelaadi peale tulev vaht. Võta pott tulelt ja sega soovi korral juurde vanillisuhkur. Tõsta marmelaad puhastesse kuumadesse purkidesse ja kaaneta. Mahedamaitsev marmelaad maitseb hästi hommikuse röstsai või pannkookidega.



Dan  
Sukker 

[www.dansukker.ee](http://www.dansukker.ee)

# Lihtne punasesõstrakook

- 500 g lehttainast
- 400 g paksemat valmis kohupiimakreemi
- 100 g magusat kondenspiima
- 1 tl Dansukkeri vanillisuhkrut
- 5 dl punaseid sõstraid
- 2 dl vett
- 1 dl Dansukkeri tarretise-suhkrut
- 2 sl punasesõstramahla (võib olla ka viljalihaga mahl)

Kui kasutada külmutatud tainast, siis sulata see eelnevalt. Rulli tainas küpsetusplaadi suuruseks nelinurgaks (ääred võiks jätta veidi kõrgemad, siis on pärast lihtsam kreemi ja tarretist peale panna) ja küpseta küpsetuspaberiga kaetud plaadil 200 kraadi juures kergelt kuldseks. Jahuta põhi. Mikserda kohupiimakreem koos kondenspiima ja vanillisuhkruga õhulisemaks ning määri saadud kreem jah-tunud põhjale. Laota peale punased sõstrad.

Želee jaoks lase vesi keema, kalla juurde tarretisesuhkur ja sega, kuni vedelik muutub läbipaistvaks. Lisa sõstramahl ja sega uuesti läbi, jäta jahtuma. Vala kergelt tarretuma hakkav segu ettevaatlikult üle koogi. Lase tund aega jahedas seista, et tarretisekiht kõveneks.

**NB!** Retseptides toodud suhkrukogused on juhuks, kui säilitate moosi keldris või külmkapis. Kui aga säilitate moosi toatemperatuuril, siis on kogused:

1 kg moosisuhkrut = 2 kg (4 l) marju/puuvilja

330 g moosisuhkrut 1+3 = 1 kg (2l) marju/puuvilja

## Moosisuhkur

Moosisuhkur on mõeldud kodu-hoidiste valmistamiseks. Selle abil on lihtne ja mugav valmistada sobiva konsistentsiga hästisäilivat moosi. Moosisuhkrut jätkub kauemaks, kuna seda kulub keedise valmistamisel vähem kui tavalist suhkrut. Moosisuhkur sisaldab lisaks kristallsuhkrule ka moosi paksendavat puuviljapektiini ning kaaliumsorbaati.

Koguste arvestamise rusikareegel moosisuhkruga moosi valmistamisel on 1 kg moosisuhkrut 2 kg (4 liitri) marjade peale. Moosisuhkruga moosi tuleks üldjuhul keeta vaid 5 minutit. Liiga pikk või liiga lühike keetmisaeg võib mõjutada

pektiini tarretamisomadusi – moos võib jääda liiga vedel.

Pakendi suurus: 1 Kg

## 1+3 moosisuhkur

Moosisuhkur 1+3 on alternatiiv neile, kes soovivad väiksema suhkrusaldusega moose ja keediseid. Kasutage 1 kg (2 liitri) marjade jaoks üks pakk (330 g) moosisuhkrut 1+3.

Moosisuhkur 1+3 toimib samamoodi nagu tavaline moosisuhkur ning tagab hea moosi konsistentsi ja säilivusaja väga lühikese keetmisajaga. Keetke vaid kaks minutit ja moos ongi valmis! Usaldusväärne tulemus lihtsalt ja kiirelt.

## Tarretisesuhkur

Tarretisesuhkur aitab esile tuua marjade värskuse ja küpsetistele ilmet lisada. Sellega valmistad kerge vaevaga toidukaunistusi ja magustoite. Suhkur sobib kasutamiseks nii värskete kui külmutatud marjadega, kuid mitte hoidiste tegemiseks. Tarretisesuhkur on täielikult taimne toode.

Pakendi suurus: 370 g

## Vanillisuhkur

Ehtsat vanilli sisaldav vanillisuhkur. Ehtsuse tunneb ära väikeste tumedate täppide ja õige vanilli värvi järgi. Vanillisuhkur sobib magustoidukastmete ja vahukoore maitsestamiseks, küpsistes ja magustoitudesse, samuti on toode igati sobiv kohvi maitsestamiseks.

Pakendi suurus: 170 g



**Dan  
Sukker**

[www.dansukker.ee](http://www.dansukker.ee)

## Astelpaju- porgandi- aprikoosimarmelaad

- 1 kg astelpajumarju
- 0,5 kg porgandeid
- 1 kg aprikoose
- 200 g moosisuhkrut
- 0,5 l vett
- 2 pk 1+3 moosisuhkrut (660g)

Pane astelpajumarjad koos vee ja moosisuhkruga keema. Keeda umbes pool tundi, kurna ja suru läbi sõela. Riivi porgandid. Kalla astelpajupüree potti tagasi, lisa riivitud porand ja lase keema. Puhasta aprikoosid kividest, lisa potti. Keeda tasasel tulel, kuni viljad on pehmed. Püreeri saumikseriga ühtlaseks. Lisa 1+3 moosisuhkur ja keeda veel 5 minutit. Pane eelnevalt kuumutatud purkidesse ja sulge kohe. Jahtudes muutub moos paksemaks ja konsistents muutub taretise laadseks.



### 1+3 moosisuhkur

Moosisuhkur 1+3 on alternatiiv neile, kes soovivad väiksema suhkruisaldusega moose ja keediseid. Kasutage 1 kg (2 liitri) marjade jaoks üks pakk (330 g) moosisuhkrut 1+3.

Moosisuhkur 1+3 toimib samamoodi nagu tavaline moosisuhkur ning tagab hea moosi konsistentsi ja säilivusaja väga lühikese keetmisajaga. Keetke vaid mõned minutid ja moos ongi valmis! Usaldusväärne tulemus lihtsalt ja kiirelt.

**Dan**  
**Sukker**

[www.dansukker.ee](http://www.dansukker.ee)



## Suvikõrvitsa- sidrunimoos

- 1,5 kg kollaseid suvikõrvitsaid
- 1 dl vett
- 4 sidrunit
- 500 g moosisuhkrut

Haki suvikõrvits kuubikuteks. Pane suvikõrvitsatükid koos veega potti ja lase keema. Keeda tasasel tulel umbes pool tundi, kuni kõrvits on pehme. Purusta saumikseriga ühtlaseks. Lisa riivitud sidrunikoor ja mahl. Sega juurde suhkur ja keeda veel tasasel tulel 10 minutit. Kalla segu puhastesse kuumutatud purkidesse ja sulge kuumalt.



### Moosisuhkur

Moosisuhkur on mõeldud koduhoidiste valmistamiseks. Selle abil on lihtne ja mugav valmistada sobiva konsistentsiga hästisäilivat moosi. Moosisuhkrut jätkub kauemaks, kuna seda kulub keedise valmistamisel vähem kui tavalist suhkrut. Moosisuhkur sisaldab lisaks kristallsuhkrule ka moosi paksendavat puuviljapektiini ning kaaliumsorbaati.

Koguste arvestamise rusikareegel moosisuhkruga moosi valmistamisel on 1 kg moosisuhkrut 2 kg (4 liitri) marjade peale. Moosisuhk-

ruga moosi tuleks üldjuhul keeta vaid 5 minutit. Liiga pikk või liiga lühike keetmisaeg võib mõjutada pektiini tarretamisomadusi – moos võib jääda liiga vedel.

Pakendi suurus: 1 kg

**Dan  
Sukker** 

[www.dansukker.ee](http://www.dansukker.ee)

## Pähklise kattega hapukoore-ploomikook

- 100 gr toasooja võid
- 100 gr suhkrut (Dansukkeri tumedat Muscovadot)
- 100 pähkleid hakituna (minul olid India, Kreeka ja sarapuupähklid)
- 1 tl jahvatatud kaneeli
- 200 gr Dansukkeri tumedat Muscovado suhkrut
- 1 muna
- 100 gr nisujahu
- 130 gr graham jahu
- 1 tl soodat
- 1 tl soola
- 250 gr hapukoort
- 500 gr hapukaid ploome, kivi eemaldatud ja tükeldatuna

Pane ahi sooja 180 kraadi peale. Haki pähklid jämedalt ning sega 100 gr suhkruga, kaneeli ja umbes lusikatäie sulavõiga.

Sulata ülejäänud või, lisa suhkur ja muna. Sega. Lisa soodaga ja soolaga segatud jahu, hapukoor ja sega läbi. Saadud tainamassile kalla juurde tükeldatud ploomid.

Kalla saadud tainas küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaadile. Puista peale pähklisegu. Küpseta 180 kraadises ahjus 35-40 minutit. Kontrolli küpsust tikuga (kui kook on veel toores, jääb tainas tikku külge. valmis kook peaks tikku puhtaks jätma)

Kook säilib mahlasena 4-5 päeva suletud anumas või kile all.



Dan  
Sukker



[www.dansukker.ee](http://www.dansukker.ee)



## Tumeda Muscovado suhkruga karamellistatud virsikud

Vaja läheb:

- 4 virsikut
- 50 gr võid
- 1-1,5 dl Dansukkeri tumedat Muscovado suhkrut
- sidrunimahla
- Vana Tallinna likööri
- soovi korral tüümiani

Lõika virsikud pooleks, eemalda kivi ja lõika sektoriteks. Sulata pannil keskmisel kuumusel või ja sega suhkruga, lisa sidrumahl. Lase suhkrul segades ära sulada ning lisa segusse virsikusektorid. Lase mõlemalt poolt minut-paar kuumeneda suhkru-või segu sees. Lisa pannile veidi Vana Tallinna likööri ning soovi korral puista sisse ka tüümianilehed. Sega veel läbi ning tõsta virsikusektorid taldrikule. Juurde paku kas vaniljekastet või -jäätist. Söö soojalt.

Sama retsepti võid kasutada nii õunte, ploomide, nektariinide jm viljadega.



### Tume Muscovadosuhkur

Tumepruun aromaadne niiske peeneteraline toorsuhkur Mauritiuse saarelt. Maitstes on tugevalt tunda suhkruroo melassi, mis meenutab veidi lagritsat. Toode sobib kasutamiseks kastmetes, marinaadides, chutney-des, šokolaadikookides, šokolaadijookides ning nt. jäätises.

**Dan**  
**Sukker**

[www.dansukker.ee](http://www.dansukker.ee)

## Õunamoos mündiga

- 1 kg õunatükke (kooritud ja viilutatud)
- 1 dl vett
- 300–500 g moosisuhkrut
- 1 spl hakitud münti

Pane tükeldatud õunad ja vesi keedunõusse ning kuumuta keemiseni. Kui õunad on magusad, siis võib lisada ka sidrunimahla. Lisa moosisuhkur ja keeda moosi madalal kuumusel 15 minutit. Lõpuks lisa hakitud münt.

Vala moos kuumutatud purkidesse. Kaaneta kuumalt. Säilita jahedas.



## Õunamoos ingveriga

- 1 kg õunu (kooritud ja viilutatud)
- 1 dl vett
- 1 sidruni mahl ja riivitud koor
- 1 tl riivitud ingverit
- 300-500 g moosisuhkrut

Pane õunatükid veega kastrulisse. Kuumuta keemiseni. Nüüd lisa riivitud ingver, sidruni mahl ja riivitud koor ning moosisuhkur. Suhkru kogus sõltub õunte magususest.

Keeda moosi madalal kuumusel 10–15 minutit. Püreesta moos saumikseriga. Lase moosil pool tundi jahtuda. Eemalda tekkinud vaht ja kalla kuumutatud puhastesse purkidesse.

## Õunažele rosmariiniga

- 1 l naturaalsel õunamahla
- 3 – 4 rosmariini oksa
- 1 sidrun
- 1 pakk( 330 g) 1+3 moosisuhkut

Pressi õuntest mahlapressi abil mahl. Pane kastrulisse, lisa rosmariin, riivitud sidruni koor ja mahl. Lase keema tõusta ja lisa suhkur. Keeda tasasel tulel 15 minutit, kuni žele pakseneb. Lase veidi jahtuda ja vala puhastesse kuumutatud purkidesse. Keeda purgi kaaned ja sulge purgid kohe. Žele pakseneb seistes.

Sobib serveerida nii röstisaial, hommikupudrul, kui ka erinevate juustudega.



**Dan**  
**Sukker**

[www.dansukker.ee](http://www.dansukker.ee)

# Tšilliga maitsestatud tomati- õunamarmelaad

- 500 g küpseid tomateid
- 500 g õunu
- 1 laim või sidrun
- 1 väike tšillikaun
- 500 g moosisuhkrut

Koori tomatid ja tükelda (tomateid on lihtne koorida, kui pistad need paariks minutiks keeva vette). Koori õunad ja eemalda seemnekojad.

Pane tükeldatud tomatid ja õunad kastrulisse. Haki seemnetest puhastatud tšilli peeneks ja lisa potti. Pigista juurde laimi mahl ja riivitud koor. Alanda kuumust ja lisa moosisuhkur. Keeda madalal tulel 15 minutit. Püreeri sauseguriga, lase veidi jahtuda ja vala puhastesse kuumutatud purkidesse.

Sobib lisandiks liha ja kana juurde. Juustuvaagna lisandiks samuti.



## Purkide-kaante ettevalmistamine

Pese purgid ja asetä märjalt suud allapoole külma ahju. Keera temperatuur 100 kraadini ja hoiä purke ahjus vähemalt pool tundi. Ära võtä ahjust väljä korraga rohkem kui paar purki, mis lähevad vahetult täitmisele.

Kaaned pane vee sees potiga tulele ja kuumuta keemiseni. Purkide katmiseks võtä kuumast veest kaas ja keera purgile.

Ettevaatust! Purgid ja kaaned on väga kuumad.

## Moosisuhkur

Moosisuhkur on mõeldud koduhoidiste valmistamiseks. Selle abil on lihtne ja mugav valmistada sobiva konsistentsiga hästisäilivat moosi. Moosisuhkrut jätkub kauemaks, kuna seda kulub keedise valmistamisel vähem kui tavalist suhkrut. Moosisuhkur sisaldab lisaks kristallsuhkrule ka moosi paksendavat puuviljapektiini ning kaaliumsorbaati.

Koguste arvestamise rusikareegel moosisuhkruga moosi valmistamisel on 1 kg moosisuhkrut 2 kg (4 liitri) marjade peale. Moosisuhkruga moosi tuleks üldjuhul keeta vaid 5 minutit. Liiga pikk või liiga

lühike keetmisaeg võib mõjutada pektiini tarretamisomadusi – moos võib jääda liiga vedel.

Pakendi suurus: 1 kg

### 1+3 moosisuhkur

Moosisuhkur 1+3 on alternatiiv neile, kes soovivad väiksema suhkrusisaldusega moose ja keediseid. Kasutage 1 kg (2 liitri) marjade jaoks üks pakk (330 g) moosisuhkrut 1+3.

Moosisuhkur 1+3 toimib samamoodi nagu tavaline moosisuhkur ning tagab hea moosi konsistentsi ja säilivusaja väga lühikese keetmisajaga. Keetke vaid kaks minutit ja moos ongi valmis! Usaldusväärne tulemus lihtsalt ja kiirelt.



**Dan  
Sukker**

[www.dansukker.ee](http://www.dansukker.ee)