



Mahlane šokolaadikook kookose-karamelli- glasuuriga

UMBES 20 TÜKKI

5 muna
500 g Dansukkeri tumedat Muscovado suhkrut
200 g toasooja võid
60 g kakaopulbrit
25 g Dansukkeri vanillisuhkrut
1 g soola
200 g nisujahu

KOOKOSE-KARAMELLIGLASUUR
400 g kookoshelbeid
300 g Dansukkeri valget suhkrut
280 g Dansukkeri heledat siirupit
300 ml vahukoort
125 g võid või margariini

Vispelda kokku munad ja Muscovado suhkur. Lisa või, kakao-
pulber, vanillisuhkur ja sool ning sega ühtlaseks massiks. Lisa
jahu. Vala tainas küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile. Küpse-
ta ahju keskmises osas 200 °C kraadi juures umbes 15 minutit.
Kuni kook küpseb, sega glasuuri koostisained omavahel
paksupõhjalises kastrulis ning lase madalal kuumusel, pidevalt
segades, 5 minutiks keema tõusta. Vala glasuur ahjust võetud
koogile ning aset kook veel 10 minutiks tagasi küpsema. Lõi-
ka jahtunud kook ruutudeks. Kooki saab ka sügavkülmutada.



Karamellimaitseeline kuum šokolaad

4 TASSI

2 spl Dansukkeri Demerara suhkrut
2 spl Dansukkeri heledat siirupit
1 tl võid või margariini
50 g tumedat 70% kakaosisaldusega šokolaadi
8 dl piima

KAUNISTAMISEKS
jäätist

Dansukkeri heledat siirupit

Sulata Demerara suhkur ja hele siirup kastmepannil, lisa rasvaine ning sulata, madalal kuumusel, et vältida karamelli kõrbemist. Murra šokolaad tükkideks ja sega karamellisegusse. Vala juurde piim ja kuumuta uuesti. Vala šokolaad klaasidesse ning lisa igasse klaasi jäätisepall, millele nirsta veidi heledat siirupit.



Õuna-lehttainasüdamed

2 TÜKKI

1 leht külmutatud lehttainas
2 õuna
15 g vedelat margariini
15 g Dansukkeri Demerara suhkrut
1 g Dansukkeri vanillisuhkrut

Rulli sulanud lehttainas tööpinnal õhukeseks ja lõika sellest kaks südamekujulist tükki. Koori ja puhasta õunad ning lõika õhukesteks viiludeks. Lao need tainasüdametele ning pintselda kergelt vedela margariiniga üle. Sega kokku suhkrud ning puista segu õuntele. Küpseta küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadil ahju keskosas 200 °C kraadi juures umbes 15 minutit. Serveeri jäätisekuuli, vahukoore või vanillikastmega.

Hea elu ja hea kook

põhinevad suures osas
samadel asjadel:
hea ajastus,
piisavalt suhkrut ja
näpuotsaga vürtsi.

Vaata ka uusi videoretsepte Eesti oma
toidublogijateelt meie Youtube'i kanalil
Dansukker TV.

Nautige!



Dan
Sukker

www.dansukker.ee