Kevyt sitrussavariini

Aineet:
1 1/2 dl maitoa
25 g hiivaa
2 kananmunaa
2 rkl makeutusjauhetta
3/4 tl suolaa
1/2 tl kanelia
1 tl kardemummaa
5 1/2 dl vehnäjauhoja
Kostutus:
2 1/2 dl vettä
1 appelsiinin mehu ja raastettu kuori
1 sitruunan mehu ja raastettu kuori
6 rkl makeutusjauhetta
Täyte:
rahkaa
marjoja ja hedelmiä

Valmistus: Lämmitä maito kädenlämpöiseksi. Murenna hiiva maitoon ja sekoita joukkoon munat. Lisää makeutusjauhe, suola, kaneli ja kardemumma. Lisää jauhoja vähitellen. Alusta taikinaa, kunnes se on tasainen ja irtoaa käsistä ja kulhon reunoista. Taikina saa olla pehmeää. Leivo taikinasta tasapaksuinen tanko ja asettele se voideltuun rengasvuokaan (1,8 l). Kohota leivinliinan alla kaksinkertaiseksi, noin 30 minuuttia. Paista savariinia uunin alatasolla 200 C noin 25 minuuttia. Savariini on kypsää, kun se irtoaa vuoan reunoista. Kumoa savariini vähän jäähtyneenä. Pese ja kuivaa vuoka. Kostutuslientä varten pese appelsiini ja sitruuna hyvin. Raasta kuori ja purista hedelmistä mehu. Sekoita mehut, vesi, makeutusjauhe ja raastetut hedelmänkuoret keskenään. Aseta kädenlämpöinen savariini takaisin vuokaan ja sivele kostutusliemellä. Peitä vuoka kelmulla ja anna vetäytyä kylmässä seuraavaan päivään. Kumoa savariini tarjoiluvadille ja täytä kolo rahkalla sekä marjoilla tai hedelmillä.