Marjaisat leivokset

Aineet:
2 munaa
3/4 dl sokeria
1 dl vehnäjauhoja
0,5 dl perunajauhoja
0,5 tl leivinjauhetta
Kostutus:
1 dl maitoa
0,5 tl vaniljasokeria
Täyte:
4 liivatelehteä
2 rkl vettä
200 g maustamatonta tuorejuustoa
1,5 dl fariinisokeria
1 tl vaniljasokeria
n. 1 dl punaisia viinimarjoja
n. 1 dl mustia viinimarjoja
2 dl kuohukermaa vaahdotettuna
Pinnalle:
3-4 dl punaisia viinimarjoja
3-4 dl mustia viinimarjoja
2,5 dl vettä
2 dl hyytelösokeria

Valmistus: Vuoraa leivinpaperilla suorakaiteen muotoinen vuoka (n. 20x30 cm) ja sipaise paperiin siveltimellä öljyä tai muuta juoksevaa rasvaa. Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Lisää keskenään sekoitetut kuivat aineet siivilöiden vaahtoon. Kaada taikina vuokaan ja levitä se tasaiseksi lastalla tai veitsellä. Paista leivospohjaa 200 asteessa uunin alimmalla ritilätasolla 15-20 minuuttia. Jätä levy jäähtymään vuokaan.

Kostuta jäähtynyt levy vaniljamaidolla. Anna liivatelehtien pehmetä kylmässä vedessä 5-10 minuuttia. Puserra vesi pois ja liuota ne veteen kuumentaen. Vatkaa tuorejuusto, fariinisokeri ja vaniljasokeri tasaiseksi. Sekoita joukkoon vielä vähän lämmin liivateseos. Lisää myös marjat sekä vaahdotettu kerma. Levitä seos levylle tasaisesti. Ripottele päälle viinimarjat.

Sekoita kiehuvaan veteen hyytelösokeri. Kun seos kiehuu uudelleen nosta kattila levyltä ja anna jäähtyä 3-5 minuuttia. Levitä seos lusikalla marjojen pinnalle. Anna hyytyä kylmässä 1-2 tuntia. Voit valmistaa halutessasi leivokset jo edellisenä päivänä. Vedä levy varovasti leivinpaperin avulla työpöydälle ja leikkaa haluamasi kokoisiksi leivoksiksi.

VINKKI: Jos tarvitset leivoksia suuremmalle joukolle tee annos kaksinkertaisena ja käytä paistamiseen ja hyydyttämiseen reunallista uunipannua.