



Puolukka-karpaloleivos

Aineet: 5 dl vehnä jauhoja
1 1/4 dl sokeria
150 g voita tai margariinia
1/2 tl leivinjauhetta
2 kananmunaa
Täyte:
5 dl vähälaktoosista vispikermää
100 g jäisiä puolukoita
100 g jäisiä karpaloita
1/2 - 3/4 dl sokeria
3 liivatelehteä

Valmistus: Sekoita vehnä jauhot ja leivinjauhe. Nypi jauhoseos, sokeri ja rasva tasaiseksi seokseksi. Lisää kananmunat seokseen. Vatkaa taikina tasaiseksi.

Painele taikina pieniin (halkaisijaltaan noin 8 cm) metallivuokiin tai muffinssipellin muotteihin. Paista leivonnaisia uunissa 200 asteessa noin 15 minuuttia.

Täyte:

Liota liivatelehdet kylmässä vedessä.

Hienonna puolukat, karpalot ja sokeri yleiskoneessa tai sauvasekoittimella. Vaahdota kerma vaahdoksi.

Sulata liotetut ja valutetut liivatelehdet kattilassa liedellä. Lisää kuumennettuun liivateeseen pieni osa kermavaahdosta ja sekoita seos tasaiseksi. Sekoita liivate-kermavaahdoseos jäljelle jääneeseen kermavaahtoon. Lisää lopuksi seokseen hienonnetut marjat ja sekoita tasaiseksi.

Pursota täyte murotaikinakuppeihin. Täytteen voi antaa jäähmettyä kylmässä pari tuntia ennen tarjoilua.

Koristele leivokset esimerkiksi marjoilla, suklaalla ja mintunlehdillä. Voit myös valmistaa hyytelösokerista kiilteen marjojen pinnalle.