



Somlon kerrospiirakka (resepti 1920-luvulta)

Aineet: 500 g jauhoja
400 g omenoita
100 g jauhettua pähkinää
50 g rusinoita
3 munaa
100 g tomusokeria
100 g sokerikakkumuruja
250 g rahkaa
1 dl kermaa
100 g voita
100 g rasvaa
30 g jauhettua kanelia
vähän suolaa
vettä

Valmistus: Omenat kuoritaan, siemenkodat poistetaan ja omenat raastetaan. Rahka valutetaan huolellisesti, sokeri ja kaneli sekoitetaan, munan valkuaiset ja keltuaiset erotellaan, rusinat pestään ja vuoka voidellaan. Jauhoista, rasvanokareesta, yhdestä keltuaisesta ja haaleasta suolavedestä valmistetaan hyvin vatkattu taikina. Taikina kaulitaan ohueksi, paksut reunat irrotetaan ja taikina jätetään lepäämään myöhemmin se jaetaan neljään osaan. Kahdelle taikinalevyille sirotellaan ohuesti sokeri-kaneliseosta ja voidellaan runsaalla voisulalla tai rasvalla. Osat taitetaan kaksinkerroin kuten voitaikina ja näin saadaan nelikerroksinen taikina. Ensimmäinen kerros asetetaan reunattoman peltipannun päälle, taikinalle sirotellaan vähän jauhettua pähkinää, raastettua omenaa ja kaneli-sokeriseosta. Tämän päälle tulee toinen taikinakerros, joka voidellaan voisulalla ja päälle ripotellaan sokeroitu pähkinäjauhetta. Kaksi jäljellä olevaa taikinalevyä valellaan myös voisulalla ja niille sirotellaan sokerikakkumuruja, ne taitetaan samoin kuin edelliset. Toinen kerros laitetaan pähkinällä maustetun kerroksen päälle ja tämän päälle kaadetaan rahkasta, kermasta, kahdesta keltuaisesta, rusinoista ja kahden munan vaahdoksi vatkatuista valkuaisista valmistettu seos. Päälle asetetaan neljäs taikinakerros, joka kastellaan myös voisulalla ja paistetaan 30-35 minuuttia keskilämpöisessä uunissa. Valmiin paistoksen päälle sirotellaan sokeria ja leivonnainen leikataan halutun suuruiseksi ja muotoisiksi paloiksi.