



Ateenalaiset pähkinäleivokset

Aineet: Ainekset yhteen irtoreunavuokaan (halkaisija n. 30 cm), 16 palaa:

400 g kuorittuja saksanpähkinöitä
8 munaa
125 g pehmennyttä voita
1 vaniljatanko
180 g sokeria
250 g vehnä jauhoja
1/2 tl leivinjauhetta
1 sitruunan kuori
suolaa
voita ja korppujauhoja vuokaan jauhottamiseen
Sokeriliemi:
250 g sokeria
1/2 sitruunan mehu
1 kanelitanko
2 cl kreikkalaista konjakkia

Valmistus: Jauha pähkinöistä 300 g yleiskoneella ja rouhi loput karkeaksi.

Erota munista valkuaiset ja keltuaiset.

Pane voi ja sokeri kulhoon.

Raaputa vaniljatangosta sisus, lisää kulhoon ja vaahdota ainekset.

Lisää keltuaiset yksi kerrallaan.

Sekoita keskenään jauhot ja leivinjauhe ja siivilöi seokseen.

Pese sitruuna, raasta kuori hienoksi ja lisää se sekä ripaus suolaa seokseen.

Sekoita kunnolla.

Säädä uuni kuumenemaan 180 asteeseen.

Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi ja kääntele varovasti taikinaa, samoin jauhetut pähkinät.

Voitele vuoka ja jauhota korppujauhoilla.

Siirrä taikina vuokaan ja paista uunin keskiosassa 50-60 min.

Valmista sokeriliemi: kuumenna kattilassa sokeri, 5 dl vettä, sitruunamehu ja kanelitanko ja keitä

keskilämmöllä vajaat 10 min. Liemen on oltava juoksevaa. Jäähdytä, poista kanelitanko ja lisää konjakki.

Ota paistos uunista ja valele jäähtynyttä sokerilientä vuokaan kuumen leivonnaisen päälle, kunnes kaikki on imeytynyt.

Anna vetäytyä ja jäähtyä, siirrä kakkulautaselle ja leikkaa nelikulmaisiksi paloiksi.

Ripottele pinnalle pähkinärouhe.