Elokuun yö

|  |  |
| --- | --- |
| POHJATAIKINA | |
| 3 | kananmunaa |
| 3 dl | sokeria |
| 4 dl | maustamatonta jogurttia |
| 1 dl | öljyä |
| 1 1/2 dl | vehnäalkioita |
| 1 dl | ruishiutaleita |
| 1 tl | soodaa |
| 2 tl | leivinjauhetta |
| 2 dl | grahamjauhoja |
| 3 1/2 dl | vehnäjauhoja |
|  | kostutukseen kahvia |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| PINNALLE | |
| 12 dl | mustikoita |
| 3 dl | vettä |
| 2 dl | hyytelösokeria |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| KORISTELUUN | |
| 4 dl | vaahtoutuvaa kermaa |
| 250 g | maitorahkaa |
|  | sokeria |
|  | vaniljasokeria |
|  | lakkoja |
|  |  |

Sekoita keskenään munat, sokeri, jogurtti ja öljy. Lisää kuivat aineet ja kaada taikina leivinpaperilla päällystetylle uunipellille.

Paista noin 1/2 tuntia, kunnes leivonnainen on kauniin ruskea. Kumoa pohja sokeroidulle voipaperille ja anna jäähtyä.

Kostuta pohja kahvilla ja jätä vetäytymään siksi ajaksi kun valmistat päällysteen.

Soseuta 1 litra mustikoita ja lisää seokseen 2 dl kokonaisia  mustikoita. Kiehauta vesi kattilassa ja lisää hyytelösokeri koko ajan sekoittaen. Anna seoksen kiehahtaa ja sen jälkeen jäähtyä muutama minuutti.

Sekoita hyytelöliuos mustikkasoseeseen ja levitä seos kostutetun pohjan päälle. Anna hyytyä seuraavaan päivään. Koristele tarjolle laitettaessa kermarahkavaahdolla ja lakoilla.