qwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnm

|  |
| --- |
| Pula-ajan reseptit  Voitaikina, pikkuleivät, leivokset 3  4.8.2019  Aamu Mellin |

|  |  |
| --- | --- |
| Kermaleivokset | |
| 300 g | voita |
| 300 g | vehnäjauhoja |
| 3 | munanruskuaista |
| 3 rkl | vettä |
| **Täytteeksi** |  |
| ½ annosta | kermahyytelöä |
| **Päälle** |  |
| ½ annosta | suklaakuorrutusta |
| **Rahka-kermahyytelö:** |  |
|  | kylmää vettä liivatelehtien liotukseen |
| 3 | liivatelehteä |
| ½ dl | vettä |
| 1 dl | kuohukermaa |
| ½ dl | sokeria |
| 1 tl | vanilliinisokeria |
| ½-1 rkl | sitruunamehua |
| Kermahyytelö: Ota esille valmistusaineet ja työvälineet. Liota liivatelehtiä 10 minuuttia kylmässä vedessä. Vatkaa kerma vaahdoksi. Sekoita maitorahka, sokeri, vanilliinisokeri ja sitruunanmehu. Kiehauta ½ dl vettä, purista liivatelehdistä ylimääräinen vesi pois ja sulata ne kuumaan veteen. Jäähdytä muutama minuutti. Kaada liivate-seos muihin aineksiin. Lisää ohuena nauhana koko ajan sekoittaen. Sekoita joukkoon vatkattu kerma. Kaada hyytelö suureen kulhoon ja anna hyytyä kylmässä. | |
| Voi vatkataan vaahdoksi ja siihen sekoitetaan munanruskuaiset, vesi ja vehnäjauhot. Hyvin alustetusta taikinasta kaaviloidaan noin ½ cm:n paksuinen levy, josta pyöreällä muotilla (tai kahvikupilla) otetaan pyörylöitä, jotka paistetaan vaalean ruskeiksi. Kun ne ovat jäähtyneet, pannaan niitä kaksittain yhteen ja niiden väliin levitetään kermahyytelöä noin 1 cm:n paksuudelta ja päälle kaadetaan suklaakuorrutusta, joka levitetään tasaisesti yli leivoksen. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Kuohuleivokset | |
| 3 dl | vettä |
| 100 g | voita |
| 200 g | vehnäjauhoja |
| 5 | munaa |
| 1-2 tl | leivinjauhetta |
| Keittämiseen | rasvaa |
| Vesi ja voi kiehautetaan ja siihen sekoitetaan vehnäjauhot, jotka saavat kiehua, kunnes taikina irtaantuu kattilasta. Kun seos vatkaten on jäähtynyt, vatkataan siihen munat yksitellen ja vehnäjauhoihin sekoitettu leivinjauhe. Taikinasta otetaan lusikalla pieniä kokkareita, jotka pannaan kuumaan rasvaan paistumaan ruskeiksi kummaltakin puolelta. Ne pannaan sitten imupaperille valumaan. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Hiekkaleivokset | |
| 200 g | voita |
| 250 g | vehnäjauhoja |
| 200 g | sokeria |
| 100 g | mantelia |
| Voi vatkataan sokerin kanssa vaahdoksi ja sitten sekoitetaan siihen hienonnetut ja kuoritut mantelit ja vehnäjauhot. Taikina sekoitetaan tasaiseksi ja painellaan pieniin leivosvuokiin ja paistetaan hyvässä lämmössä.  hiekkaleivokset.JPG  Kuva hiekkaleivokset | |

|  |  |
| --- | --- |
| Muroleivokset | |
| 400 g | vehnäjauhoja |
| 300 g | voita |
| 150 g | sokeria |
| 2 | munaa |
| ½ tl | suolaa |
| 1-2 tl | leivinjauhetta |
| Munat, suola ja sokeri vatkataan jauhoihin ja viimeiseksi kiinteä voi ja jauhoerään sekoitettu leivinjauhe. Kun taikina on seissyt pari tuntia, painellaan se pieniin leivosvuokiin ja paistetaan hyvässä lämmössä. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Bébéleivokset | |
| 1 annos | muroleivostaikinaa |
| Täytteeksi |  |
| ½ annosta | vaniljakiisseliä |
| Kuorrutukseen |  |
| ½ annosta | suklaakuorrutusta |
| Koristeeksi |  |
| 50 g | kuorittuja pähkinöitä |
| Murotaikina painellaan mataliin bébé-vuokiin ja paistetaan ruskeiksi. Kun ne ovat jäähtyneet, täytetään ne vaniljakiisselillä ja peitetään suklaakuorrutuksella. Jokaisen leivoksen keskelle asetetaan kuorittu pähkinä.  Bebe-leivokset.jpg  Kuva bébéleivos  bebevuoka.jpg  Kuva bébévuoka | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Sokerikakkuleivokset 1** | |
| 6 | munaa |
| 6 rkl (150 g) | sokeria |
| 4 rkl (50 g) | vehnäjauhoja |
| 2 rkl (30 g) | perunajauhoja |
|  | vaniljasokeria tai sitruunankuorta mausteeksi |
| Kuorrutus | sokerivesikuorrutus |
| Koristeeksi | hedelmiä |
| Taikina valmistetaan samalla tavalla tapaa kuin sokerikakku. Pellille levitetään valkoista paperia, joka voidellaan hyvin, taikina kaadetaan siihen ja levitetään tasaiseksi sekä kypsennetään hyvässä lämmössä. Leivoksen vähän jäähdyttyä leikataan se kahteen yhtä suureen osaan, yhdelle levylle levitetään sosetta tai hedelmävoita ja toinen puoli nostetaan päälle. Sitten leivos kuorrutetaan sokerivesikuorrutuksella, saa vähän kuivahtaa, ja leikataan noin 9-10 cm:n pituisiksi ja noin 5 cm:n levyisiksi palasiksi, jotka koristellaan hedelmillä. | |
| **Sokerikakkuleivokset 2** | |
| 1 annos | sokerikakkutaikinaa |
| Hyytelökiille: |  |
| 3 dl | vettä |
| 1 dl | sokeria |
| 1 tl | sitruuna- tai viinihappoa |
| 4 | valkoista ja 1 punainen liivatelehti |
| Täytteeksi | kiisseliä tai sosetta |
| Muista | mehun sijasta voi käyttää jotain makeaa viiniä |
| Tavallinen sokerikakku kypsennetään pitkässä, kapeassa vuoassa. Jäähtyneenä kakku halkaistaan kahtia tai kolmeen osaan ja täytetään soseella tai kiisselillä, ja kostutetaan jollakin vaalealla mehulla. Kakun päälle levitetään hyytelökiille, joka valmistetaan seuraavalla tavalla:  Kiehuvan kuumassa vedessä liuennetaan ensin sokeri ja viinihappo, sitten liivatelehdet; tätä sekoitetaan siksi, että liivate hyvin liukenee. Seos saa jäähtyä ja kaadetaan kakun päälle. – Voi myös käyttää valmista mehua, jolloin otetaan 1 dl mehua ja 1 ¼ liivatelehteä.  Leivos leikataan palasiksi.  sitruunahappo.jpg  Kuva sitruunahappo  viinihappo.jpg  Kuva viinihappo | |

|  |  |
| --- | --- |
| Nuorten leivokset | |
| 6 (360 g) | munaa |
| 360 g | sokeria |
| 360 g | voita |
| 360 g | vehnäjauhoja |
| Täytteeksi | marjahyytelöä |
| Päälle | sokerivesikuorrutus |
| Voi sulatetaan ja vatkataan vaahdoksi, samoin vatkataan munat sokerin kanssa ja yhdistetään voivaahtoon. Jauhot lisätään viimeiseksi. Taikina levitetään voidellulle paperille pellille ja kypsennetään hyvässä lämmössä. Kun se on paistunut, leikataan se kahteen yhtä suureen osaan, toiselle osalle levitetään viinimarjahyytelöä ja toinen puoli nostetaan päälle. Kakku peitetään sokerivesikuorrutuksella ja leikataan vinoruutuihin. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Pikaleivokset | |
| 2 | munaa |
| 1 runsas dl | sokeria |
| 1 runsas dl | perunajauhoja |
| 1 runsas dl | vehnäjauhoja |
| 1 dl | voisulaa |
| Päälle | kidesokeria |
| Munat vatkataan sokerin kanssa hyvin ja muut yllämainitut aineet sekoitetaan munavaahtoon. Seos kaadetaan voideltuun, leivitettyyn soikeaan uunipannuun; päälle sirotellaan runsaasti kidesokeria ja kakku kypsennetään äkkiä hyvässä lämmössä. Heti uunista otettua leikataan se neliskulmaisiin palasiin.  soikea uunipannu.jpg  Kuva soikea uunipannu | |

|  |  |
| --- | --- |
| Västmanlantilaiset leivokset | |
| 100 g | voita |
| 100 g | perunajauhoja |
| 1 | muna |
| 100 g | sokeria |
| 2 | munankeltuaista |
| 3 pisaraa | manteliöljyä |
| Voi sulatetaan, saa jäähtyä, ja sekoitetaan perunajauhoilla lisättynä valkoiseksi ja kuohkeaksi. Muna ja sokeri vatkataan, kunnes seos käy valkoiseksi, jonka jälkeen se sekoitetaan vaahtoon. Pienet leivosmuotit voidellaan ja leivitetään ja seosta pannaan niihin noin puolilleen. Leivoksia paistettaessa ei uuni saa olla liian kuuma. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Mignon-leivokset | |
| **Murotaikina:** |  |
| 150 g | voita tai margariinia |
| 200 g | sokeria |
| 1 | muna |
| 100 g | makeita manteleita |
| 350 g | vehnäjauhoja |
| **Vaniljakiisseli:** |  |
| 2 dl | kermaa |
| ¼ tankoa | vaniljaa |
| 1 ½ rkl (35 g) | sokeria |
| 3 | munanvalkuainen |
| **Kuorrutukseen:** |  |
| 1 | munanvalkuainen |
| 2 dl | tomusokeria |
| Voi vatkataan sokerin kanssa vaahdoksi ja siihen lisätään kuoritut, hienonnetut mantelit, vatkattu muna sekä jauhot. Taikina asetetaan kylmään kovettumaan. Se kaulitaan ohuenlaiseksi, ja siitä otetaan pyöreällä muotilla kakkuja, jotka paistetaan keskinkertaisessa uuninlämmössä.  Vaniljakiisseli valmistetaan tavalliseen tapaan. Kun kakut ovat kypsät pannaan niiden pohjapuolelle ½ tl vaniljakiisseliä ja toinen kakku asetetaan päälle. Sitten leivokset kuorrutetaan.  mignonleivokset.jpg  Kuva Mignon-leivokset | |

|  |  |
| --- | --- |
| Runebergin leivokset | |
| 400 g | voita |
| 5 | munaa |
| 400 g | sokeria |
|  | vähän makeita manteleita |
| ½ tl | hirvensarvisuolaa |
| 600 g-640 g | vehnäjauhoja |
| Voi vatkataan vaahdoksi. Munat vatkataan sokerin kanssa ja lisätään voivaahtoon, johon on myös hienoksi hakatut mantelit, hirvensarvisuola jauhoihin sekoitettuina, sekä loput jauhoista lisätään. Leivokset paistetaan voidellussa leivitetyssä muotissa hyvänlaisessa uuninlämmössä.  runeberginleivos.jpg  Kuva Runebergin leivos  runebergintorttuvuoka.jpg  Kuva Runebergintorttuvuoka | |

|  |  |
| --- | --- |
| Egyptiläiset leivokset | |
| 800 g | voitaikinaa |
| 800 g | vehnäleipätaikinaa |
| Voitelemiseen |  |
| 1 | muna |
| 3 rkl (90 g) | hienoa sokeria |
| Molemmat taikinat kaulitaan 2 cm:n paksuisiksi ja 10 cm:n levyiseksi levyksi. Levyt pannaan päällekkäin ja niistä leikataan 2 cm:n levyisiä kaistaleita, jotka kääritään rinkilöiksi ja pannaan pellille nousemaan. Leivokset voidellaan niiden kohottua munalla, ja kypsennetään hyvässä uuninlämmössä. Paistamisen jälkeen sirotellaan hienoa sokeria heti leivoksien päälle niiden ollessa kuumia. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Pikkuleivokset | |
| 75 g | voita |
| 2 dl | maitoa |
| 20 g | sokeria |
| ¼ tl | sitruunankuorta |
| 125 g | vehnäjauhoja |
| 4 | munaa |
| Täytteeksi | kermavaahtoa tai vaniljakiisseliä |
| Maito, voi, sokeri ja raastettu keltainen sitruunankuori kiehautetaan, siihen lisätään jauhot vähitellen ja annetaan kiehua niin kauan, kunnes puuro irtaantuu kasarin reunoista. Sitten se jäähdytetään ja siihen lisätään munat yksitellen ja puuroa sekoitetaan noin ¼ tuntia. Voidellulle pellille pannaan lusikalla pieniä kokkareita, jotka paistetaan vaalean ruskeiksi tavallisessa uuninlämmössä.  Kun leivokset ovat jäähtyneet, leikataan niihin terävällä veitsellä kansi, ja kolo täytetään kermavaahdolla tai vaniljakiisselillä ja kansi pannaan paikoilleen. Taikina voidaan myöskin pusertaa pursottimen läpi soikeiksi leivoksiksi pellille, jotka kypsänä halkaistaan, täytetään kiisselillä ja kuorrutetaan esimerkiksi suklaakuorrutuksella**. Leivoksia kypsennettäessä on huomattava, ettei uunin ovea saa avata ennen kuin 10 minuutin kuluttua, muutoin leivokset laskeutuvat.**  pikkuleivokset.jpg  Kuva pikkuleivokset | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Napoleonin leivokset 1** | |
| 1 annos | muroleivostaikinaa |
| 1 annos | vaniljakiisseliä |
| Kuorrutukseen |  |
| 1 annos | sitruunakuorrutusta |
| Muroleivostaikinasta kaaviloidaan kahdeksi yhtä suureksi ja saman muotoiseksi noin ½ cm:n paksuiseksi levyksi voipaperilla, josta ne helposti saa siirrettyä pelleille, ja sitten ne paistetaan uunissa vaalean ruskeiksi. Kun ne ovat jäähtyneet, levitetään toiselle levylle vaniljakiisseliä ja toinen levy pannaan päälle. Koko leivos peitetään sitruunakuorrutuksella ja leikataan sitten neliöihin.  napoleoninleivos.jpg  Kuva Napoleonin leivos | |
| **Napoleonin leivokset 2** | |
|  | Voitaikinaa |
| 1 kupillinen | kovaa omenasosetta |
| **Vaniljakiisseli:** |  |
| 4 dl | kermaista maitoa |
| 1 tl | vaniljasokeria |
| 2 rkl | sokeria |
| 2 | munaa |
| Päälle | tomusokeria tai vesikuorrutusta |
| Munan keltuaiset vatkataan kulhossa. Maito kiehautetaan vaniljasokerin kanssa ja kaadetaan kulhoon vatkattujen keltuaisten päälle, ja sitten jälleen kasariin ja vatkataan tulella niin kauan, kunnes seos alkaa saota, jolloin maitotilkkasessa liuotetut perunajauhot lisätään. Kiisseli vatkataan sitten kylmäksi.  Voitaikina jaetaan kolmeen osaan ja kaulitaan noin 10 cm:-12 cm:n levyisiksi kaistaleiksi, jotka kypsennetään kuumassa uunissa. Ensimmäiselle voitaikinakaistaleelle levitetään omenasosetta ja toinen taikinalevy asetetaan päälle ja tälle levitetään vaniljakiisseliä ja sen päälle asetetaan kolmas levy. Tomusokeria tai vesikuorrutusta levitetään kakun päälle ja leikataan se noin 5 cm:n levyisiin viipaleisiin. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Aleksanterin leivokset 1** | |
| 1 annos | muroleivostaikinaa |
| 2 | munanvalkuaista |
| 200 g | manteleita |
| 100 g | sokeria |
| Kuorrutukseen |  |
| 1 annos | sokerivesikuorrutus |
| Muroleivostaikina jaetaan kahteen osaan, jotka kaaviloidaan yhtä suuriksi ja saman muotoisiksi ½ cm:n paksuisiksi levyiksi voipaperilla, josta ne siirretään pelleille ja paistetaan vaalean ruskeiksi. Munanvalkuaiset vatkataan ja siihen sekoitetaan kuoritut ja jauhetut mantelit ja sokeri. Toinen levyistä sivellään tällä seoksella ja toinen levy pannaan päälle. Leivos pannaan vielä hetkeksi uuniin, ja kun se on jäähtynyt, peitetään se sokerivesikuorrutuksella ja leikataan neliöihin hyvin terävällä veitsellä.  aleksanterin leivos.jpg  Kuva Aleksanterin leivos | |
| **Aleksanterin leivokset 2** | |
| 100 g | sokeria |
| ½ tl | leivinjauhetta |
| 300 g | vehnäjauhoja |
| 200 g | voita |
| Täyte | hilloa, sosetta tai hyytelöä |
| Kuorrutus | sokerivesi-, valkuais- tai munakuorrutus |
| **Valkuaiskuorrutus:** |  |
| 7 | valkuaista |
| 7-9 rkl | tomusokeri |
| Valkuainen vatkataan kovaksi vaahdoksi. Sokeri seulotaan joukkoon. Vatkataan tasaiseksi ja kiiltäväksi. Kuivataan miedossa lämmössä.  Kuivat ainekset sekoitetaan ja voi vaivataan joukkoon tasaiseksi. Taikinasta leivotaan tasalevyisiä ½ cm:n paksuksi kaulituista pituuksia, jotka paistetaan hyvässä lämmössä. Kuumina ollessa levyt leikataan yhdenkokoisiksi leivoksiksi, kaksi asetetaan päällekkäin ja hilloa väliin. Leivoksien pinta kuorrutetaan. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Kääreleivokset | |
| 1 annos | voitaikinaa |
| 200 g | sokeria |
| Voitaikina kaaviloidaan noin ½ cm:n paksuiseksi suorakaiteen muotoiseksi levyksi, sokeria sirotellaan päälle. Se kääritään kevyesti käärölle kummaltakin pitkältä sivulta, niin että kääröt kohtaavat toisensa keskellä taikinaa. Hyvin terävällä veitsellä leikataan näin muodostuneesta kääröstä poikittain noin 1 cm:n paksuisia levyjä, jotka sokeroidaan ja pannaan pellille ja paistetaan vaalean ruskeiksi.  suorakaiteen muotoinen.jpg  Kuva suorakaiteen muotoinen | |

|  |  |
| --- | --- |
| Suolalähteenleivokset | |
| **Murotaikina:** |  |
| 200 g | voita tai margariinia |
| 200 g | sokeria |
| 2 | munaa |
| 200 g | vehnäjauhoja |
| **Kiisseli:** |  |
| 7 dl | kermaa |
| ½ | vaniljatankoa |
| 2 rkl | sokeria |
| 2 rkl | perunajauhoja |
| 3-4 | munankeltuaista |
| Voi vatkataan sokerin kanssa vaahdoksi ja munat sekä jauhot lisätään ja taikina vaivataan tasaiseksi ja kuohkeaksi.  Kiisseliä varten keitetään kerma vaniljalla maustettuna ja kaadetaan sokerin kanssa vatkattujen munankeltuaisten joukkoon, joihin on sitä ennen perunajauhot on lisätty. Kiisseliä vatkataan tulella niin kauan, että se sakoaa, mutta se ei saa kiehua. Sen jälkeen vatkataan kiisseli kylmäksi. Pienet leivosvuoat voidellaan, sisutetaan murotaikinalla ja täytetään kiisselillä. Leivokset paistetaan miedonlaisessa uunissa vaalean ruskeiksi. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Porvoon leivokset | |
| 200 g | voita |
| 200 g | sokeria |
| 3 | munaa |
| 150 g | perunajauhoja |
| 1 | sitruunan keltainen kuori tai 15 kpl makeita manteleita hienonnettuna |
| Voi vatkataan vaahdoksi. Sitten siihen lisätään sokeri ja munankeltuaiset yksi kerrallaan sekä mauste, sitruunan kuori tai hienonnetut mantelit sekä perunajauhot. Viimeiseksi lisätään taikinaan vaahdoksi vatkatut munanvalkuaiset. Pienet leivosvuoat voidellaan ja leivitetään , taikinaa pannaan niihin noin puolilleen ja leivokset paistetaan kohtalaisessa uuninlämmössä kypsiksi. Kun leivokset ovat vähän jäähtyneet, kaadetaan ne vuoista. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Sammakkoleivos | |
| 8 | munaa |
| 8 rkl | sokeria |
| 9 rkl | karkeita vehnäjauhoja |
| 1 | sitruunan kuori |
| 2 pisaraa | sitruunan mehua |
| **Kuorrutus:** |  |
|  | voikuorrutus |
|  | sokerikuorrutus |
|  | vihreää karamelliväriä |
|  | ruskeaa karamelliväriä |
| Huom! | Voikuorrutukseen voi sekoittaa hienonnettuja manteleita |
| Munankeltuaiset ja sokeri vatkataan vaahdoksi, raastettu sitruunan kuori ja mehu sekä vehnäjauhot lisätään, viimeiseksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset. Voideltu pelti peitetään voidellulla paperilla, seos levitetään siihen ja paistetaan kohtalaisessa uuninlämmössä kypsäksi. Kakusta otetaan pieniä pyöreitä leivoksia, joiden pohjapuolelle pannaan voikuorrutusta matalaksi kukkulaksi. Sitten leivokset kuorrutetaan vihreällä karamellivärillä värjätyllä sokerivesikuorrutuksella ja päälle puristetaan paperitötterön läpi sammakon muotoinen kuvio ruskeaksi värjätyllä sokerivesikuorrutuksella.  sammakkoleivos.jpg  Kuva Sammakkoleivos | |

|  |  |
| --- | --- |
| Kuppileivokset | |
| 1 kkp | munia |
| 1 kkp | sokeria |
| 1 kkp | margariinisulaa |
| 1 kkp | vehnäjauhoja |
| 10-15 tippaa | sitruunaöljyä |
| Vuokien voitelemiseen | margariinia, korppujauhoja |
| Munat ja sokeri vatkataan vaahdoksi. Jauhot, sulatettu margariini ja sitruunaöljy sekoitetaan hyvin. Pienet leivosvuoat voidellaan ja leivitetään sekä täytetään puolilleen seoksella. Leivokset kypsennetään uunissa ja kaadetaan hiukan jäähtyneenä vuoista. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Hollantilaiset leivokset | |
| 200 g | margariinia |
| 200 g | sokeria |
| 2 | munaa |
| 4 kkp | leivänmurusia |
| 1 ½ kkp | karkeita vehnäjauhoja |
| 1 tl | hirvensarvisuolaa |
|  | (muutamia makeita manteleita) |
| Margariini ja sokeri vatkataan vaahdoksi, sen jälkeen lisätään vatkatut munat ja leivänmuruset. Hirvensarvisuola sekoitetaan jauhoihin ja lisätään viimeiseksi seokseen. Pienet leivosvuoat voidellaan kylmällä voilla ja täytetään puolilleen. Jos vähän hienonnettuja manteleita lisätään seokseen, tulevat leivoksista vielä maukkaampia. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Maijan leivokset | |
| 2 | munaa |
| 1 tl | soodaa |
| 1 ½ dl | margariinisulaa |
| 1 ½ dl (vajaa) | vehnäjauhoja |
| 1 ½ dl | siirappia |
| 1 tl | vaniljasokeria |
| 1 ½ dl | perunajauhoja |
| Vuokiin: |  |
| ½ rkl | voita |
| 2 rkl | korppujauhoja |
| Munat ja siirappi vatkataan hyvin ja muut ainekset sekoitetaan joukkoon yllämainitussa järjestyksessä.  Voidellut ja korppujauhoilla kuorrutetut vuoat täytetään puolilleen taikinalla ja paistetaan uunissa 15 – 20 minuuttia. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Polyneet | |
| **Murotaikina:** |  |
| 100 g | voita tai margariinia |
| 75 g | hienoa sokeria |
| 1 | muna |
| 150 g | vehnäjauhoja |
| 1 | veitsenkärjellinen hirvensarvisuolaa |
| **Manteliseos:** |  |
| 100 g | makeita manteleita |
| 10 | karvasmantelia |
| 100 g | hienoa sokeria |
| 1 rkl | vettä |
| 1 | muna |
| Murotaikina valmistetaan kuten tavallisesti. Mantelit kuoritaan ja jauhetaan, vaivataan tasaiseksi sokerin ja veden kanssa. Sen jälkeen sekoitetaan muna hyvin vaivaten joukkoon. Pienet voidellut leivosmuotit täytetään murotaikinalla ja syvennys täytetään manteliseoksella. Murotaikinasta muodostetaan risti leivoksen päälle, jotka sitten kypsennetään kohtalaisessa uuninlämmössä. Kaadetaan kuumina vuoista. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Korinttimuffinit | |
| 150 g | voita |
| 2 dl | sokeria |
| 2 | munaa |
| ½ | sitruunan kuori |
| 250 g | vehnäjauhoja |
| 1 kkp | korintteja |
| 1 ½ dl | kermamaitoa |
| 2 tl | leivinjauhetta |
| Puolet sokerista ja voi vatkataan vaahdoksi, toinen puoli sokerista ja muna vatkataan. Muut aineet lisätään. Pienet leivosvuoat voidellaan ja taikinaa pannaan niihin. Paistetaan heti.  korinttimuffinit.jpg  Kuva Korinttimuffinit | |

|  |  |
| --- | --- |
| Masariinit | |
| 100 g | voita |
| 75 g | sokeria |
| 1 | muna |
| 160 g | vehnäjauhoja |
| 1 veitsenkärjellinen | hirvensarvisuolaa |
|  | voisulaa |
| Täyte: |  |
| 40 g | makeita manteleita |
| 1 ½ | munaa |
| 100 g | sokeria |
| Vaahdotettuun voihin sekoitetaan sokeri, jauhot, hirvensarvisuola ja vatkattu muna. Mantelit kuoritaan, jauhetaan hienoksi ja sekoitetaan sokerin kanssa vatkattuun munaan. Pienet leivosmuotit täytetään taikinalla ja manteliseoksella. Ne asetetaan uuniin ja paistetaan niin kauan, kunnes täyte on aivan hyytynyt. Leivokset voidaan kuorruttaa, jos tahdotaan.  masariini.jpg  Kuva Masariini | |

|  |  |
| --- | --- |
| Munanvaahtoleivokset (MARENGIT) | |
| 4 | munanvalkuaista |
| ½ tl | vaniljasokeria |
| 8 rkl | tomusokeria |
| Munanvalkuaiset vatkataan sokerin kanssa kiinteäksi vaahdoksi sekoittaen lusikalla aina samaan suuntaan. Kun munanvalkuaisvaahto on kovaa, pannaan siitä lusikalla kokkareita voidellulle , ohuesti perunajauhoilla jauhotetulle pellille ja kypsennetään hyvin miedossa lämmössä noin 2 tuntia.  2.jpg  Kuva 2 tuntia  marenki 2.jpg  Kuva marengit | |

|  |  |
| --- | --- |
| Ranskalaiset munanvaahtoleivokset | |
| 3 | munanvalkuaista |
| 1 kkp | tomusokeria |
| ½ tl | vaniljasokeria |
| Munanvalkuaiset, sokeri ja vaniljasokeri pannaan kasariin. Tämä asetetaan toiseen kasariin, jossa on kiehuvaa vettä ja sitten vatkataan munanvalkuaisia tasaisesti, veden hiljaa kiehuessa, kunnes se käy niin paksuksi, että pitää muotonsa. Sitten nostetaan kasari tulelta, ja asetetaan kasariin, jossa on kylmää vettä ja seosta vatkataan, kunnes se jäähtyy. Munanvaahtoleivokset paistetaan hyvin miedossa lämmössä 1-2 tuntia. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Italialaiset munanvaahtoleivokset | |
| 3 | munanvalkuaista |
| 1 kkp | tomusokeria |
| ¼ kkp | vettä |
| ½ tl | vaniljasokeria |
| Mausteeksi | manteleita, sitruunan kuori |
| Vesi ja sokeri asetetaan tulelle kiehumaan aluksi hitaasti, kunnes sokeri on sulanut, sitten kiivaammin, kunnes seos on niin paksua, että se valuu lusikasta hyvin raskaasti ja jättää jälkeensä pitkän häilyvän langan. Keittämisen aikana seosta ei saa sekoittaa, mutta juuri ennen sen valmistusta vatkataan lusikalla hiukan seosta keittoastian laitoja vasten ja valkoiset ryynimäiset osaset sekoitetaan sokeriliemeen. Sillä välin tuoreet munanvalkuaiset on vatkattu kovaksi vaahdoksi, sitten kaadetaan sokeriliuos niiden päälle ohuena viiruna ja vatkaamista jatketaan koko ajan, kunnes seos on miltei kylmää ja aivan jäykkää ja lujaa. Mausteaine voidaan lisätä vatkattaessa tai voidaan seos jakaa kahteen osaan, joista toinen maustetaan vaniljalla ja toinen hienonnetuilla manteleilla tai raastetulla sitruunan keltaisella kuorella. Leivokset valmistetaan samalla tavalla kuin edelliset. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Kääretorttu 1** | |
| 5 | munaa |
| 1 dl | sokeria |
| 1 ¼ dl | vehnäjauhoja |
| Täytteeksi |  |
| ½ annosta | vaniljakiisseliä tai 3 dl kiinteää hilloa |
| Munat vatkataan sokerin kera ja siihen sekoitetaan vehnäjauhot. Uunipannuun pannaan voideltu voipaperi ja siihen kaadetaan taikinaa ½cm:n vahvuudelta ja pannaan uuniin paistumaan. Toinen voipaperi levitetään leivinpöydälle ja sille sirotellaan sokeria. Kun taikina on äkkiä paistunut, kaadetaan se nopeasti sokeroidulle paperille, sivellään vaniljakiisselillä tai hillolla ja kääritään käärylle, mikä käy helpommin, jos autetaan voipaperilla, jolle se on levitetty. Käärö saa sitten jäähtyä ja leikataan jäähtyneenä 1 ½ cm:n paksuisiin viipaleisiin. Jos paistos saa olla liian kauan uunissa tai leivittäminen ja kääriminen toimitetaan liian hitaasti, murtuu paistos ja leivokset tulevat rumiksi.  Kääretorttu voidaan sellaisenaan kuorruttaa ja koristaa kakuksi. | |
| **Kääretorttu 2** | |
| 2 | munaa |
| 120 g | margariinia tai voita |
| 120 g | vehnäjauhoja |
| 120 g | kidesokeria |
| ¼ tl | leivinjauhetta |
| 2 rkl | kermansekaista maitoa |
| Täyte | kuten kääretorttu 1 |
| Munat vatkataan ja sekoitetaan sokerin kanssa vaahdoksi vatkattuun voihin. Sitten lisätään vuorotellen kermamaitoa ja jauhoja, joihin leivinjauhe on hyvin sekoitettu. Valmistetaan kuten kääretorttu 1 | |

|  |  |
| --- | --- |
| Puolikuut | |
| 150 g | voita |
| 160 g | sokeria |
| 3 | munaa |
| 80 g | vehnäjauhoja |
| **Pannuun** |  |
| 1 rkl (30 g) | voita |
| **Täytteeksi** | hedelmävoita tai hyytelöä |
| **Vesikuorrutus** |  |
| 2 rkl | vettä |
| 4 dl | tomusokeria |
| Voi sulatetaan ja vatkataan vaahdoksi. Voivaahtoon lisätään 1 muna, 2 dl sokeria sekä saman verran jauhoja, ja kaikki vatkataan hyvin sekaisin. Sillä tavoin menetellään niin kauan, kunnes kaikki munat, sokeri ja jauhot on hyvin voihin sekoitettu ja taikina näyttää kuohkealta. Kuumennettu ohukaispannu voidellaan voilla ja ½ rkl taikinaa pannaan joka syvennykseen. Pannu pannaan hyvään uuninlämpöön ja kakut kypsennetään kauniin vaaleanruskeiksi. Kaksi kakkua asetetaan päällekkäin, hedelmävoita pannaan kakkujen väliin, jotka kuorrutetaan ja leikataan keskeltä kahteen osaan. | |