

Itsenäisyyspäiväleivokset

Kauniit itsenäisyyspäiväleivokset herkullisella vaniljakreemi- ja mustikkatäytteellä

12 kappaletta



Vaikeustaso 2

● ● ● ● ● up to 300 Min.



Ainekset::

Pohja:

4 kpl kananmunaa
3 dl sokeria
1 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste
vaniljatahnaa
200 g voita
4,5 dl vehnäjauhoja
3 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
2 dl maitoa

Täyte:

5 dl maitoa
1 ps Dr. Oetker Paistonkestävää
Vaniljakreemiä
2 dl vispikermaa
2 dl mustikkahilloa

Kuorrute:

4 dl tomusokeria
3 rkl voita sulatettuna
1 tl Dr. Oetker Sitruuna-aromia
noin 1,5 rkl maitoa

Koristelu:

200 g Dr. Oetker Sinistä
sokerimassaa
200 g Dr. Oetker Valkoista
Sokerimassaa
Dr. Oetker Chocolate Silver Pearls -
koristerakeita
1 ps Dr. Oetker Perfect Meringues -
marenkijauhetta

1 Pohja:

Kuumenna uuni 200 °C:seen. Vuoraa syvä uunipelti leivinpaperilla.

Vatkaa kananmunat, sokeri ja vaniljatahna vaaleaksi, kuohkeaksi vaahdoksi. Sulata voi. Kääntelevoisula kevyesti munavaahtoon.

Sekoita vehnäjauhot ja leivinjauhe yhteen. Siivilöi jauhoseos vaahtoon vuorotellen maidon kanssa. Sekoita kevyesti käännele, jotta ilma ei katoa taikinasta.

Levitä taikina pellille. Paista noin 12–15 minuuttia tai kunnes taikina tuntuu sormella painettaessa hieman joustavalta. Varo paistamasta taikinaa liian pitkään, ettei se kuivu ja menetä herkullisuuttaan.

2 Täyte:

Lisää vaniljakreemijauhe maiton ja vatkaa seosta noin minuutin ajan. Vatkaa kerma vaahdoksi ja kääntelevoisula se kahdessa osassa vaniljakreemiin.

Leikkaa pohja puoliksi ja levitä toiselle puolelle mustikkahillo. Levitä vaniljatäyte mustikkahillon päälle. Nosta toinen pohja päälle kanneksi. Anna asettua jääkaapissa noin 3 tuntia.



3 Kuorrute:

Siivilöi tomusokeri kulhoon. Lisää sulatettu voi ja sitruuna-aromi. Lisää maitoa, kunnes kuorrute on helposti levittyvää, mutta ei liian valuvaa. Kaada kuorrute leivosten päälle. Anna asettua jääkaapissa noin 30 minuuttia.

4 Koristelu:

Valmista marengit Dr.Oetker perfect meringues jauheesta pussin ohjeen mukaan.

Kauli valkoinen ja sininen massa levyiksi. Voit tehdä myös marmorikuvioista massaa sekoittamalla valkoista ja sinistä massaa kevyesti yhteen. Ota sydänmuotilla massasta paloja.

Siisti pohjan reunat ja leikkaa leivokset paloiksi. Koristele marengilla, sinivalkoisilla sydämillä ja koristerakeilla.

