

Mansikka-mantelileivokset

Makeat mansikkaleivokset mantelivuoassa.

about 6 - 8 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 60 Min.



Ainekset::

Murotaikina:

3 dl vehnä jauhoja
1 ps Dr. Oetker Mantelijauhetta (50g)
1 dl tomusokeria
100 g voita
1 kpl kananmunaa

Täyte:

75 g valkosuklaata
500 g mansikkaa
1 ps Dr. Oetker Mansikkakakkumoussea
2 dl maitoa

- 1** Sekoita vehnä jauho, mantelijauhe ja tomusokeri keskenään kulhossa. Nypi taikinaan pehmeä voi ja lopuksi kananmuna. Sekoita kunnes taikina on tasainen.
 - 2** Jaa taikina 6-8 yhtä suureen palaan. Pyöritä taikinapalat palloiksi ja litistä. Anna taikinoiden kovettua jääkaapissa noin puoli tuntia.
 - 3** Voitele ja korppujauhota 6-8 leivosvuokaa tai muffinipellin koloa. Kauli taikinat riittävän suuriksi ja painele vuokiin. Leikkaa tarvittaessa ylimääräiset taikinat pois. Jotta pohjat paistuvat korkeareunaisiksi, aseta jokaisen päälle pala leivinpaperia ja kaada päälle kuvia pappuja, herneitä tai linssejä painoksi. Paista pohjat.
- Lämpötila: 200 °C**
Kiertoilmauuni: 180 °C
Paistokorkeus uunissa: Alatasolla
Paistoaika: about 18 - 20 Minutes
- 4** Paista kunnes reunat ovat kauniin paistuneet. Poista pavut ja leivinpaperit pohjien päältä. Jaa hienoksi hakattu suklaa kuumille pohjille ja leivitä sulanut suklaa pensselin avulla pohjien sisäpuolille. Anna pohjien jäähtyä ja irrota sitten vuoistaan.



- 5 Paloittele mansikat ja jaa ne pohjien sisään. Voit säästää osan mansikoista koristeeksi tai laittaa kaikki täytteeksi.

Vaahdota Mansikkamousse pakkauksen ohjeen mukaisesti ilmapoksi kylmän maidon kanssa. Laita mousse pursotuspussiin ja kuorruta leivokset. Koristele lopuksi mansikoilla tai esimerkiksi Dr. Oetker koristerakeilla.

