

Puolukkaleivos ruisporkkanapohjalla

Ruisporkkanapohja

3 munaa
2 dl sokeria
1 porkkana
½ tl soodaa
1 tl leivinjauhetta
1,25 dl ruisjauhoa
1,25 dl vehnäjäuhoa
½ tl vaniljasokeria
riipaus suolaa
½ dl öljyä
Kostutus: 1 ¼ dl sitruslimonadia

Tee näin: Raasta porkkana hienoksi raasteeksi. Vatkaa muna ja sokeri kuohkeaksi ja vaaleaksi vaahdoksi. Sekoita kuivat aineet toisessa kulhossa (myös van.sokeri).

Lisää vähitellen vaahtoon kuivat aineet, porkkanaraaste sekä öljy välillä lastalla käännellen, jotta ainekset sekoittuvat. Älä vatkaa.

Paista 175 asteisessa uunissa n. 21 minuuttia. Pellin koko 36x24 cm. Anna jäähtyä.

Puolukkamousse

Puolukkahillo:
200 g puolukkaa
165 g (1/2 pkt) hillo-marmeladisokeria
tai 200 g valmista puolukkahilloa.

4 dl kermaa
2 dl rahkaa
½ dl sokeria
¾ dl tomusokeria
6 tl liivatejauhetta
½ dl nestettä (vettä tai mehua)

Keitä puolukkahillo pakkauksen ohjeen mukaan ja soseuta lopuksi hillo sauvasekoittimella. Anna jäähtyä vähintään huoneenlämpöiseksi. Voit käyttää myös valmista hilloa.

Sekoita liivatejauhe nesteeseen ja anna turvota hetken. Kiehauta mikrossa ja anna jäähtyä sen aikaa, kun teet seuraavan vaiheen.

Vatkaa kerma ja lisää hitaasti vatkatun rahka ja sokerit. Lisää liivate ohuena nauhana samalla vatkatun.

Kostuta leivospohja limonadilla

Levitä puolukkätäyte pohjalle. Jos täyte on löysää, niin anna jähmettyä jääkaapissa 2 tuntia ennen kuin alat tehdä valkosuklaakerrosta

Valkosuklaamousse

4 dl kermaa
200 g mascarponejuustoa
250 g valkosuklaata
3 rkl tomusokeria
2 rkl sokeria
1 tl vaniljasokeria
(4 rkl liivatejauhetta + 2 rkl nestettä)

Vatkaa valkosuklaakerrosta varten kerma. Sulata valkosuklaa toisessa astiassa mikrossa. Lisää kermavaahtoon vatkatun mascarpone sekä sokerit ja lopuksi valkosuklaa. Jos täyte tuntuu löysältä, voit lisätä siihen liivatetta. Levitä täyte heti puolukkavaahdon päälle ja tasaa lastalla. Nosta jääkaappiin.

Puolukkakinuski

100g puolukkaa
2 dl kuohukermaa
2 dl fariinisokeria

Laita kerma ja fariinisokeri kattilaan. Keitä kinuskia miedolla-keskilämmöllä 12-15 minuuttia, kunnes seos sakenee. Kinuski on valmista, kun voit muotoilla vesilasiin tiputtamastasi kinuskitipasta pallon. Jäähdytä.

Paseeraa puolukka siivilän läpi ja lisää se kinuskiin. Voit lisätä myös punaista elintarvikeväriä saadaksesi kauniin värin.

Kaada sopivasti jäähtynyt kinuski jähmettyneen valkosuklaakerroksen päälle. Leikkaa annospaloiksi.

Koristele valkosuklaalla marengilla tai puolukoilla.