



## Sipoo-leivos

### Puolukkaleivos ruisporkkanapohjalla

#### Ruisporkkanapohja

3 muna

2 dl sokeria

1 porkkana

½ tl soodaa

1 tl leivinjauhetta 1,25 dl ruisjauhoa 1,25 dl vehnäjauhoja ½ tl vaniljasokeria ripaus suolaa 1/2dl öljyä  
kustutus: 1 ¼ dl sitruslimonadia

#### Puolukkamousse

Puolukkahillo:

200 g puolukkaa 165 g (172 pkt) hillo-marmeladisokeria tai 200 g valmista puolukkahilloa

4dl kermaa

2 dl rahkaa

¼ dl tomusokeria

6 tl liivatejauhetta

½ dl nestettä (vettä tai mehua)

### **Valkosuklaamousse**

4 dl kermaa

200g mascarponejuustoa

250g valkosuklaata

3 rkl tomusokeria

2 rkl sokeria

1 tl vaniljasokeria

4 tl liivatejauhetta + rkl nestettä

### **Puolukkakinuski**

100 g puolukkaa

2dl kuohukermaa

2 dl fariinisokeria

Tee näin:

Raasta porkkana hienoksi raasteeksi.

Vatkaa muna ja sokeri kuohkeaksi ja vaaleaksi vaahdoksi.

Sekoita kuivat aineet toisessa kulhossa (myös vaniljasokeri)

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

Paista 175 asteisessa uunissa n. 21 minuuttia.

Pellin koko: 36 x 24 cm.

Anna jäähtyä.

Keitä puolukkahillo pakkauksen ohjeen mukaan ja soseuta lopuksi hillo sauvasekoittimelle. 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 leivinpohja limonadilla.

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

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.

Laita kerma ja fariinsokeri kattilaan. Keitä kinuskia miedolla keskilämmöllä 12-15 min, kunnes seos sakenee. Kinuski on valmista, kun voit muotoilla vesilasiin tiputtamasi 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.