



Kirsikka-leipä -vanukas

Aineet: 5 dl kivettömiä kirsikoita
0,5 sitruunan mehu
5 dl leivänmuruja (valkoista leipää, ei leivänkuoria)
0,8 dl sokeria
1,8 dl punaviiniä tai kirsikkamehua
2 tl voita

Valmistus: Sekoita kaikki ainekset keskenään mahdollisimman sileäksi seokseksi voita lukuun ottamatta. Apuna voit käyttää sauvasekoitinta. Keitä aineksia keskilämmöllä noin 5 minuuttia, tai kunnes vanukas on sopivan paksua. Jos tarpeellista, vanukkaan voi kaataa voideltuun vuokaan ja paistaa 180 C noin 20 minuuttia. Vanukas voidaan tarjoilla lämpimänä, jäähdytettynä tai huoneen lämpöisenä.

www.superkokki.com