



Karpalounelma

Aineet: 2 dl Maitoa kädenlämpöisenä
25 g Hiivaa
1 kpl Munaa
0,75 tl Suolaa
0,75 dl Sokeria
2 rkl Sitruunamelissaa hienonnettuna
5 dl Vehnäjauhoa
75 g Voita sulatettuna
2 dl Kuohukermaa vaahdotettuna
1 rkl Tomusokeria
1 rkl Siirappia
1 tl Vaniljasokeria
1 dl Karpalohyytelöä

Valmistus: Sulata hiiva, suola ja sokeri maitoon. Lisää muna, sitruunamelissa ja jauhot.

Sekoita tasaiseksi taikinaksi.

Lisää sulatettu voi ja vaivaa taikinaa, kunnes se irtoaa kulhon reunoista. Kohota 30 min.

Jaa taikina kahteen osaan ja nosta kahteen sydämen muotoiseen vuokaan kohoamaan. Kohota vielä 20 min.

Paista 175 asteessa 45-50 min.

Kumoa kakut vuoasta, jäähdytä.

Levitä kakkujen keskelle karpalohyytelö sydämen muotoon.

Mausta vaahdotettu kerma tomusokerilla, siirapilla ja vaniljasokerilla ja pursota kakkujen reunalle.