



Mansikkaleivokset

Aineet: (8-10 kpl)
Pohja:
4 munaa
1,5 dl sokeria
0,5 dl vehnä jauhoja
0,5 dl perunajauhoja
50 g mantelijauhetta
1 tl leivinjauhetta
Kostutus:
0,5 dl maitoa
Täyte:
2 dl kermaa
100 g vaniljatuorejuustoa (tai tavallista tuorejuustoa ja vaniljasokeria mausteeksi)
3 rkl sokeria
300 g mansikoita

Valmistus: Pohja:

1. Vatkaa munat ja sokeri hyväksi vaahdoksi.
2. Lisää jauhot taikinaan varovasti.
3. Kaada taikina uunipannuun leivinpaperin päälle.
4. Paista 225 asteessa noin 8 minuuttia.

Täyttäminen:

1. Vatkaa kerma vaahdoksi ja paloittele mansikat pieniksi paloiksi.
2. Sekoita tuorejuusto, sokerit ja mansikat kermavaahtoon.
3. Leikkaa jäähtynyt levy kolmeen osaan. Kostuta maidolla.
4. Levitä täyte tasaisesti kahteen väliin.
5. Nosta kylmään noin puoleksi tunniksi, laita kevyt paino kakun päälle.

Koristelu:

1. Levitä kakun pinnalle ohut kerros mansikkahilloa ja peitä pinta mansikkaviipaleilla.
2. Valmista hyytelö hyytelösokeripaketin ohjeiden mukaan ja levitä lusikalla mansikoiden päälle.
3. Anna pinnan hyytyä kylmässä hetken aikaa.
4. Leikkaa kakku leivoksiksi ohuella terävällä veitsellä.