



Tuhatlehtileivos

Aineet: 1 paketti (500 g) valmista voitaikinaa
Täyte
100 g luumu- tai omenamarmeladia
1 prk (150 g) ranskankermaa
1 tl sitruunamehua
1/2 dl sokeria
2 tl vaniljasokeria
2 dl kuohukermaa
Voiteluun munaa.
Pinnalle tomusokeria.

Valmistus: Kauli taikina 35 x 30 cm:n suuruiseksi levyksi. Leikkaa levy noin 5 x 5 cm:n kokoisiksi neliöiksi tai hiukan pitemmiksi suorakaiteiksi. Nosta palat pellille ja voitele munalla. Paista 250 asteessa noin 8 min. Halkaise palat jäähtyneinä. Valmista täyte. Vatkaa marmeladin joukkoon ranskankerma, sitruunamehu ja sokerit (jos käytät omenamarmeladia, voit maustaa seoksen vielä noin 1/2 tl:lla kanelia). Vaahdota kerma ja sekoita varovasti täytteen joukkoon. Täytä leivokset pursottamalla. Siivilöi tomusokeria päälle ennen tarjoilua.

www.superkokki.com