



Unikkoleivos

Aineet: Pohja
4 munaa
2 dl sokeria
3 dl vehnä jauhoja
1 dl ohrakasta tai perunajauhoja
1 dl unikonsiemeniä
1 rkl leivinjauhetta
2 dl omenaraastetta
100 g voita sulatettuna
Kostutus
1 1/2 dl Maitoa
Päälle
3 dl Kuohukermaa
2 rkl sokeria
1 tl vaniljasokeria
Koristeluun
n. 50 g tummaa taloussuklaata

Valmistus: Vatkaa munat ja sokeri kovaksi vaahdoksi. Yhdistä kuivat aineet keskenään. Sekoita vaahdon joukkoon vuorotellen kuiva-aineseosta, omenaraastetta ja voisulaa. Levitä taikina leivinpaperille uunipannulle. Paista 200 asteessa 15 min. Kostuta jäähtynyt pohja maidolla. Vaahdota ja makeuta kermavaahto. Pursota tai levitä kermavaahto pohjalle. Leikkaa pohja annospaloiksi. Sulata suklaa pakastepussin kulmassa kiehuvaassa vedessä. Pistä pussin kulmaan neulalla reikä. Pursota suklaa ohuina raitoina vinottain leivoslevylle.