



Hedelmäisen rahkainen pääsiäisleivos

Aineet: Pohja:
4 munaa
1,5 dl sokeria
1 dl perunajauhoja
1 rkl vehnä jauhoja
2 rkl kaakaojauhetta
1 tl leivinjauhetta
Täyte:
2 dl kuohukermaa
2 prk maitorahkaa
noin 4 rkl sokeria
2 tl vanilliinisokeria
noin 6 dl pieniä hedelmän palasia (esim. omenaa, banaania ja/tai päärynää)
Pinnalle:
kermavaahtoa
hedelmäpaloja, nonparelleja tai suklaakuvioita

Valmistus: Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi.

Sekoita kuivat aineet keskenään ja yhdistä seos varovasti sekoittaen vaahtoon.

Levitä taikina leivinpaperin päälle uunipellille. Paista pohjaa 200 asteessa 5-10 minuuttia.

Vatkaa kerma vaahdoksi. Sekoita rahka ja mausteet kermavaahdon joukkoon.

Lisää lopuksi paloitellut hedelmät.

Jaa pohja kahteen osaan, joiden väliin levitä täyte. Voit myös jakaa pohjan noin 20 osaan ja täyttää leivoksen kerrallaan. Yhdestä pohjasta saat noin kymmenen leivosta.

Suklaakuviot:

Sulata suklaa kattilassa tai vesihauteessa. Ole varovainen, ettei suklaa pala pohjaan. Laita sulatettu suklaa pieneen muovipussiin, leikkaa kärkeen pieni reikä ja pursota leivinpaperin päälle suklaakuvioita. Anna kuvioiden jäähtyä jääkaapissa. Koristele leivokset suklaakuvioilla.