



Tuulan tiput ja puput

Aineet:

Pohja:
4 munaa
1,5 dl sokeria
1 dl perunajauhoja
1 rkl vehnäjauhoja
2 rkl kaakaojauhetta
1 tl leivinjauhetta
Tipuleivos:
sitruunamehua
vettä
aprikoosisosetta
säilykeaprikoosin puolikkaita
karamelleja
Pupuleivos:
sitruunamehua
vettä
omenamarmeladia
kermavaahtoa
suklaarusinoita

Valmistus:

1. Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi.
2. Sekoita kuivat aineet keskenään ja yhdistä seos varovasti sekoittaen vaahtoon.
3. Levitä taikina leivinpaperin päälle uunipellille. Paista pohjaa 200 asteessa 5-10 minuuttia.

Tipuleivos:

1. Piirrä isompi ja pienempi ympyrä leivinpaperille, paperille tai pahville ja leikkaa ympyrät malleiksi.
2. Leikkaa pohjalevystä mallien mukaiset ympyrät ja aseta ne lautaselle hieman lomittain. Pienempi ympyröistä on tipun pää ja suurempi tipun vartalo. Tipun nokan ja silmät voit tehdä pääsiäisrae-karamelleista.
3. Kostuta pohjat sitruunamehu-vesiseoksella. Levitä pohjaympyröiden päälle aprikoosisosetta. Aseta isomman ympyrän päälle säilykeaprikoosin puolikas. Asettele tipulle nokka ja silmä karamelleista. Leikkaa aprikoosinpuolikkaaseen veitsellä sahalaitakuvioita siiveksi.

Pupuleivos:

1. Piirrä leivinpaperille, paperille tai pahville pupuhahmo joko korvineen tai ilman (kahdeksikon tapaan, pienempi ympyrä yläosaksi ja suurempi ympyrä alaosaksi) ja leikkaa malliksi.
2. Pupun korvat voit pursottaa myös kermavaahdosta. Leikkaa pohjalevystä mallin mukainen hahmo ja aseta lautaselle.
3. Kostuta pohja sitruuna-vesiseoksella. Levitä omenamarmeladia levyn päälle.
4. Pursota kermavaahtoa marmeladin päälle. Voit pursottaa pupulle myös käpälät ja korvat. Asettele pupulle silmät suklaarusinoista.
5. Lautasen reunoille voit vielä ripotella hienoksi rouhittua, vihreällä karamellivärillä värjättyä mantelirouhetta.

