



Vadelmavaniljaleivokset

Aineet: 350 g valmista murotaikinaa
3 dl kevytkermaa
5 rkl maitoa
25 g sokeria
2 kananmunaa
1 keltuainen
1 tl vaniljaesanssia
225 g vadelmia

Valmistus: Kaulitse taikina jauhotetulla pöydällä ja vuoraa sillä kuusi läpimitaltaan 10-senttistä leivosvuokaa. Pistele pohjia haarukalla ja pane jääkaappiin 10-15 minuutiksi. Paista leivospohjia 220 asteisessa uunissa 10 minuuttia. Ota leivospohjat uunista ja alenna sen lämpötila 190 asteeseen.

Laita kerma ja maito pieneen kattilaan. Kuumenna miedolla lämmöllä ja lisää sokeri. Sekoita, kunnes sokeri on liuennut. Seos ei saa kiehahtaa.

Vatkaa munat ja keltuainen keskikokoisessa kulhossa, lisää vaniljaesanssi. Lisää kuuma kerma-maito koko ajan sekoittaen. Siivilöi seos mittakannuun.

Jaa vaniljakastike leivosvuokiin ja lisää vadelmat. Paista uunissa noin 25 minuuttia tai kunnes täyte on hieman hyytynyt.

Tarjoile leivokset lämpiminä tai kylminä.