



Kirsikkaleivokset Tiszan tapaan

Aineet:	150 g	jauhoja
	100 g	voita
	5 cl	valkoviiniä
	1	muna
		ruokasoodaa
	150 g	sokeria
	50 g	kaakaota
Kreemiin:		
	100 g	taloussuklaata
	100 g	sokeria
	3 dl	maitoa
	3	munankeltuaista
	300 g	voita
	3 cl	rommia
	500 g	hapankirsikoita

Valmistus: Esityöt:

Jauhojen keskelle muotoillaan kuoppa, johon pannaan voita, sokeria, muna, viiniä ja ruokasoodaa sekä kaakaota. Kaikki ainekset alustetaan hyvin keskenään ja taikina kaulitaan ohueksi. Taikinasta otetaan leivosmuotilla renkaita, joille painellaan reunat ylijääneestä taikinasta. Pohjat paistetaan uunissa keskilämmöllä.

Kreemen valmistus:

Maito ja sokeri keitetään, suklaa sulatetaan, keltuaiset vatkataan sokerin kera vaahdoksi ja vaahtoon lisätään kuumaa maitoa nopeasti sekoittaen. Maitoa ja keltuaisvaahtoa keitetään jatkuvasti sekoittaen keskilämmöllä, kunnes se sakenee kreemiksi. Jäähdytetään ja jäähtyneeseen massaun lisätään voisula tasaisena nauhana, lopuksi seos maustetaan rommilla.

Valmistus:

Paistetut leivokset täytetään kreemillä ja koristellaan hapankirsikoilla. Annetaan jäähtyä jääkaapissa ja tarjoillaan viileinä.