

---

# YSTÄVÄNPÄIVÄLEIVOKSET

---

## POHJA:

200g voita

3 kananmunaa

2dl sokeria

3 1/2dl vehnä jauhoja

2tl leivinjauhetta

3tl vanilliinisokeria

2ps(à 200 g) vadelmia

---

## TÄYTE JA KUORRUTUS:

n. 2dl vadelmahilloa

2rs(à 200 g) appelsiinituorejuustoa

2dl tomusokeria

1prk(250 g) maitorahka

---

## Valmistus (30 - 60 min)

1. Sulata rasva. Vatkaa kananmunat ja sokeri vaahdoksi. Sekoita kuivat aineet keskenään.
2. Lisää jauhoseos ja jäähtynyt rasva vuorotellen muna-sokerivaahtoon. Levitä taikina tasaiseksi kerrokseksi leivinpaperilla vuoratulle uunipannulle. Ennen kuin avaat vadelmapussit, murskaa jäisiä vadelmia pienemmiksi kämmenen alla pöytää vasten. Ripottele jäiset vadelmat taikinan päälle ja paista pohjaa 200 asteessa 15-20 minuuttia.

3. Leikkaa jäähtynyt levy puoliksi. Levitä toisen puolikkaan päälle noin 1 dl vadelmahilloa ohueksi kerrokseksi.
4. Sekoita tuorejuusto ja tomusokeri keskenään. Lisää joukkoon maitorahka. Levitä puolet massasta varovasti vadelmahillon päälle. Nosta toinen pohjalevyn puolikas nurinperin täytteen päälle. Näin saat leivoksiin sileän pinnan. Levitä loput tuorejuustotäytteestä tasaisesti leivosten pintaan.
5. Leikkaa leivoslevyn ulkoreunat suoriksi ja paloittele 16 osaan. Voit puhdistaa veitsen välillä, niin leivosten pinta pysyy kauniina.
6. Lusikoi vadelmahilloa pieneen pakastepussiin. Leikkaa pussin kulma auki ja koristele leivokset pursottamalla niiden pintaan esimerkiksi pienet sydämet.



HUOM! Ohje ja kuva K-ruoka- sivut