

Lumoava leivos a'la Kouvola

POHJA:

- 2 kananmunaa
- $\frac{3}{4}$ dl sokeria
- $\frac{1}{2}$ dl vehnäjauhoja
- $\frac{1}{2}$ dl perunajauhoja
- $\frac{1}{2}$ tl leivinjauhetta

1-2 dl tyrnihilloa kypsän pohjan päälle

1. voitele ja korppujauhota irtopohjavuoka
2. vatkaa munat ja sokeri
3. lisää kuivat aineet
4. paista 175 asteessa, uunin alin taso n. 20 min

Irrota torttupohja vuoasta. Laita vuoan pohjalle sekä reunoille voipaperia ja laita jäähtynyt torttupohja takaisin vuokaan. Levitä kypsälle pohjalle tyrnihilloa n. 1-2 dl makusi mukaan.

TÄYTE:

- 4 liivatelehteä
- 200 g maustamatonta tuorejuustoa
- 2 dl kuohukermaa
- 1 dl tomusokeria
- 1 rkl vaniljasokeria
- 2 rkl tyrnimehua

1. liota liivatelehtiä kylmässä vedessä n. 15 minuuttia
2. sekoita tomusokeri ja vaniljasokeri tuorejuuston joukkoon
3. vatkaa kerma vaahdoksi ja lisää se joukkoon
4. purista liivatelehdistä vesi pois ja sekoita ne kuumennettuun tyrnimehuun
5. lisää varovasti vähän jäähtyneenä kerma-juustoseokseen
6. levitä täyte kakkupohjan päälle
7. anna hyytyä jääkaapissa n. 4 tuntia

PÄÄLLINEN:

- 2 dl mustaherukkamehutiivistettä (sokeroitua)
- 1 dl vettä
- 4 liivatelehteä

Kuumenna mehu+vesi. Liota liivateita n. 15 minuuttia, puristele niistä vesi pois ja lisää kuumen mehun sekaan. Anna jäähtyä sopivasti ja levitä varovasti kakun päälle.

Anna hyytyä jääkaapissa n. 4 tuntia. Pursota päälle kuvio tyrnihillosta ja nauti.

