

# EUROPAEUS-leivos 2020

## Ruiskääretorttu ohje (uunipellillinen)

- 4 kananmunaa
  - 1 dl hienoa sokeria
  - 1 ½ dl ruisjauhoja (hieno sekä karkea jauho käy)
  - 1 tl leivinjauhetta
  - 1 tl kanelia
1. Vatkaa kananmunat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi.
  2. Sekoita leivinjauhe ja kaneli ruisjauhon joukkoon. Lisää jauhoseos muna-sokerivaahtoon siivilän läpi varovasti käännellen.
  3. Kaada taikina leivinpaperilla vuoratulle uunipellille ja paista 225-asteisessa uunissa n. 7 min. Tasalämpöinen uuni.
  4. Kumoa kääretorttupohja leivinpaperille ja anna jäähtyä.

## Täyte

- 1 l vispikermaa
- 2 dl vaniljakreemijauhetta
- 6 dl kylmää vettä
- 800 g pakaste puolukkaa (n.600 g survosta)

1. Sekoita vaniljakreemi ja kylmä vesi tasaiseksi ja anna tekeytyä n. 10 min
2. Vatkaa vispikerma kuohkeaksi melko jämäksi. Yhdistä vispikerma ja vaniljakreemi hyvin sekoittaen. Ota täytettä toiseen kippoon n. 500 g ennen kuin lisäät puolukat. Tämä tulee leivoksen päälle.
3. Sulata pakastepuolukat ja siivilöi mehu pois. Säästä mehu muropohjan kostutukseen, lisää sokeria maun, ja tarvittaessa myös vettä.
4. Survo sauvasekoittimella puolukat.

Jaa täyte kahteen osaan 500 g päälliseksi ja n. 1 kg täytteeksi. Lisää puolukkasurvosta n.400 g ja sekoita hyvin. Loput survoksesta lisätään puolukkahillon sekaan. Jos käytät tuoreita puolukoita, niitä on laitettava enemmän kuin pakastepuolukoita. Voit halutessasi lisätä puolukan määrää täytteeseen.

## Muropohja

300 g voi/margariini  
300 g fariinisokeri  
3 kananmunaa  
7,5 dl vehnä jauho  
3 tl leivinjauhe

1. Vatkaa voi ja fariinisokeri vaahdoksi. Lisää kananmunat yksitellen, lopuksi vehnä jauhot, joihin on sekoitettu leivinjauhe ja sekoita tasaiseksi.
2. Taputtele taikina leivinpaperilla vuoratulle pellille.



3. Pohja paistetaan uunin ala-/keskiosassa 200 asteen lämpötilassa. Paistoaika riippuu paistettavan taikinamassan paksuudesta ja vuoan materiaalista. Paisto-ohjeet on annettu tasalämpöä käyttäen. 10-15min.

4. Leikkaa jäähtynyt pohja veitsellä tasaiseksi. Ylimääräinen leikattu osa laitetaan uuninpellille ja paahdetaan hetki 225 asteessa. Terävällä veitsellä pilkotaan muruiksi ja käytetään täyteen seassa pieni määrä.

5. Kostuta muropohja puolukkamehulla.

Levitä muropohjan päälle puolukkahilloa n. 200 g johon on lisätty puolukkasurvosta n. 200 g.

**HUOM!** Uunin pelti 50x30cm, reunallinen sopii hyvin tämän leivoksen tekemiseen. (Suorakaiteen muotoinen. )

## Koristelu

50-100 g taloussuklaata

Leivinpaperista pursotinpussi

Puolukan varsia, puolukoita (pakastepuolukat juuri ennen tarjoilua)

Kuusenkerkkää (kausituote) tai kuusenkerkkäsiirappia

- sulata taloussuklaa kuumassa vesihauteessa
- laita sulanut suklaa pursotinpussiin ja pursota E kirjain tai Europaeus-korun muotoisia ympyröitä leivinpaperille. Tee niitä riittävästi, että saat jokaisen leivoksen päälle. Laita pakastimeen hetkeksi. Koristele jokainen pala.
- Leivoksen voi jättää kokonaiseksi kakuksi.

## Leivoksen teko

Kostuta muropohja sokeroidulla puolukkamehulla. Lisää ohut kerros puolukkahilloa, johon on sekoitettu puolukkasurvosta.

Levitä täyte paksult ja tasaisesti muropohjan päälle.

Seuraavaksi nosta ruiskääretorttupohja täyteen päälle.

Kostuta pohja puolukkamehulla varovasti, ettei tule liian kostea. Lopuksi vaalea täyte levitetään ruiskääretorttupohjan päälle. Pintaan voi taiteilla kuvioita esimerkiksi koristeraapalla tai sahateräveitsellä.

Laita leivos hetkeksi kylmään. Leikkaa terävällä veitsellä tasakokoisia paloja. Muista joka leikkuun jälkeen puhdistaa veitsi niin saat siistin reunan leivokseen.

Nosta varovasti pakasteesta otetut suklaakoristeet leivoksien päälle. Lisäksi puolukoita, puolukan lehtiä tai kuusenkerkkiä (sesongin mukaan) koristeluun.

Koristelussa vain mielikuvitus rajana.

Leivoksen kehittäly ja resepti Europaeuksen syntymän 200v –juhlavuonna 6.12.2020:

**Senni Juutilainen**

**Päivi Pihamo**

