

## PUOLUKKALEIVOS

noin 12 kpl

ruiskääretorttupohja

puolukkamoussetäyte

kinuskisydän

puolukkamehukiille

valkosuklaaraidat + puolukat & lehdet



- 1. Valmista kinuskikastike tai käytä kaupan valmista kinuskikastiketta. Kinuskikastikkeen voit valmistaa vaikka jo edellisenä päivänä.**

kinuskisydän:           2 dl kermaa  
                              2 dl fariinisokeria  
                              (voita)  
                              tai kaupan valmista kinuskikastiketta

Keitä kermaa ja fariinisokeria kattilassa miedolla lämmöllä samalla sekoitellen noin 10 minuuttia, lisää joukkoon halutessasi nokare voita. Anna jäähtyä.

- 2. Valmista ruiskääretorttupohja.**

ruiskääretorttupohja: 4 kananmunaa  
                              1 dl sokeria  
                              1½ dl ruisjauhoja  
                              1 tl leivinjauhetta

Vatkaa munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi, sekoita varovasti joukkoon ruisjauho-leivinjauheseos. Levitä taikina leivinpaperin päälle uunipellille ja paista 225 asteessa 8-10 minuuttia. Kumoa pohja sokeroidun leivinpaperin päälle ja anna jäähtyä. Ota halkaisijaltaan 7 cm rengasmuotilla (tai juomasalilla tms) leivoksiin pohjat.

### 3. Tee puolukkamousse.

puolukkamousse: 4 dl kermaa  
200 g rahkaa  
150 g puolukkaa  
1 dl sokeria  
2 tl vaniljasokeria  
4 liivatelehteä

Laita liivatelehdet pehmenemään kylmään veteen noin 5 minuutiksi, purista sitten liivateista kevyesti ylimääräinen vesi pois. Soseuta puolukat. Kuumenna pieni määrä puolukkasosetta ja sulata siihen pehmenneet liivatteen. Vatkaa kerma vaahdoksi, sekoita kerman sekaan maitorahka, sokeri ja vaniljasokeri, sekä soseutetut puolukat ja liivatteen.

### 4. Kokoa leivos.

Pursota tai lusikoi mousse silikonisen puolipallomuotin koloihin, voit täyttää kolot lähes täyteen.



Käytä pursotuspussia tai pursotinpulloa apuna ja pursota moussen sisään kinuskisydän. Pursotettavan kinuskin määrän voit päättää oman makusi mukaan: mitä enemmän kinuskia, sitä makeampi leivos.

Laita ruiskääretorttupohjasta ottamasi pyörylät moussen päälle, paina kevyesti. Peitä silikonivuoka kelmulla ja laita leivokset pakastimeen 2-3 tunniksi.

### 5. Valmista puolukkakiille.

puolukkakiille: 115 g (hieman alle 1 dl) glukoosisiirappia  
185 g (noin 2 ¼ dl) sokeria  
50 g (½ dl) vettä  
  
175 g (1 ¾ dl) puolukkamehua  
6-7 liivatelehteä

Laita taas liivatteen pehmenemään kylmään veteen noin 5 minuutiksi. Mittaa glukoosisiirappi, sokeri ja vesi kattilaan ja kuumenna, seos saa pienen hetken kiehua. Vältä sekoittamista kuumentamisen aikana. Lisää puolukkamehu ja liotetut liivatteen, sekoita. Lisää seokseen punaista elintarvikeväriä. Anna seoksen jäähtyä (noin 35 asteeseen) ennen käyttöä. Sekoita varovasti jäähtymisen aikana tai laita kelmu seoksen pintaa vasten, jottei seos kuoretu. Jos seos jäähtyy liikaa (on liian paksua), voit varovasti lämmittää sitä uudestaan.

Ota jäätyneet leivokset pois silikonimuotista. Upota haarukka leivoksen pohjaan ja dippaa leivos kiilleseoksessa. Leivoksen on oltava kylmä dipattaessa. Laita kuorrutetut leivokset hetkeksi viileään.

### 6. Viimeistele leivokset valkosuklaaraidoilla, puolukoilla ja puolukanlehdillä.