

Loviisanleivos



12 kpl, 180°C, 15 min.

100 g voita

2 munaa

1 dl hienoa sokeria

4 dl mantelijauhoja

1,5 tl leivinjauhetta/tarvittaessa gluteeniton

100 g mantelimassaa

50 g mantelilastuja

Luomusitruunan raastettu kuori

Puolikkaan luomusitruunan mehu

Tilkka sitruslikööriä/vaihtoehtoisesti pari tippaa karvasmanteliöljyä

Hapokasta luumuhilloa (mieluusti kotitekoista)

tai esim. karviaismarjahilloa

Päälle

2 dl vispikermaa

½ dl crème fraîchea

50 g mantelilastuja, kevyesti pannulla paahdettuina.

Sulata voi ja raasta mantelimassa karkealla raastimella ja sitruunankuori hienolla. Sekoita kaikki aineet – poisluettuna luumuhillo – keskenään.

Annostele sitten taikina leivosvuokiin ja lusikoi luumuhilloa jokaisen leivoksen keskikohtaan. Paista 180 asteessa noin 15 minuuttia.

Anna leivosten jäähtyä ennen kuin otat ne vuoista ja pidä niitä viileässä yön yli.

Kuorruta seuraavana päivänä leivokset vispatulla kermalla, johon on lisätty hieman crème fraîchea ja koristele ne lopuksi kuivalla pannulla kevyesti paahdetuilla mantelilastuilla.

Leivosherkku on valmiina nautittavaksi!