

Agricola-leivos®

(10 kpl)

Tämä vaaleanpunainen unelmaleivos äänestettiin muutama vuosi sitten Suomen kirjakielen isän, Agricolan nimikkoherkuksi. Leivoksessa maistuvat suomalaiset juuret, kaura ja puolukka. Agricola-leivoksen nauttimisesta on hyvää vauhtia muodostumassa perinne. Leivos muistuttaa vuosittain maailmanlaajuisen lukutaitotyön merkityksestä. Pipliaseurojen lukutaitotyö antaa mahdollisuuden oppia lukemaan omalla kielellä.

Pohja

200 g kaurakeksejä

90 g voita

Jauha keksit hienoksi kauhalla tai tehosekoittimessa.

Lisää sulatettu voi ja sekoita.

Painele muruseos muotin pohjalle.



Puolukkamousse

3 kpl liivatetta

1 dl maitoa

1 dl kermaa

3/4 dl sokeria

3 kpl keltuaisia

2,5 dl puolukkasurvosta

2 dl kermavaahtoa

Laita liivate likoamaan kylmään veteen. Kuumenna maito, kerma ja sokeri kattilassa kiehuksi. Lisää kuumaa seosta vähän kerrallaan keltuaisten joukkoon. Kaada keltuaisseos takaisin kattilaan ja kuumenna varovasti 82-asteiseksi (kunnes on vähän saostunut). Vältä seoksen keittämistä, muuten tulee siitä rakeinen. Kaada seos siivilän läpi toiseen astiaan. Lisää kuumaan seokseen valutetut liivateet. Anna seoksen jäähtyä. Lisää siihen puolukkasurvos ja kääntele nuolijalla varovasti pehmeä kermavaahto moussen joukkoon. Kaada mousse kakkuvuokaan ja anna asettua jääkaapissa muutama tunti.



Puolukkakiille

2 kpl liivatetta

1 dl vettä

1 dl sokeria

1 rkl tärkkelyssiirappia/hunajaa

2,5 dl puolukkasurvosta

Liota liivatteen kylmässä vedessä noin 20 min. Keitä vesi, sokeri ja tärkkelyssiirappi. Anna seoksen jäähtyä noin 50-asteiseksi. Lisää valutettu liivate ja varmista, että se liukenee lämpimään nesteeseen. Lisää puolukkasurvos. Lisää kiille varovasti kakun päälle. Laita kakku jääkaappiin hyytymään.

Koristele punaherukoilla tai puolukoilla.

Agricola-leivos® paljastettiin YK:n maailman kirjan päivänä 2014.

Agricola-leivos® on Suomen Pipliaseuran rekisteröimä tavaramerkki.

Leivoksen resepti on vapaasti käytettävissä, joten jokainen kotileipuri voi kokeilla, miltä leivos maistuu ja leivoksia voi tilata leipomoista.

