



VÕIGA RÖSTITUD RIIVLEIVA JA SUVEMARJADEGA “TAANI TALUTÜDRUK”

Retsept: Tuuli Mathiesen

Valmistamine

Kuumuta pannil või, lisa paar supilusikatäit suhkrut ja kaneel. Kuumuta läbi, lisa siis leivapuru ja kuumuta segades mõned minutid. Jahuta.

Vahusta koor ülejäänud suhkru ja vanillsuhkruga, sega juurde kohupiimapasta. Jaota kohupiimakreem pokaalidesse kihiti leivapuru ja hapuka moosiga. Korda sama veel korra. Pealmiseks kihiks peaks jääma leivapuru, millele säti värsked marju. Nipp: Riivleivapuru võid maitsestada tavapärase kaneeli asemel kardemoni, jahvatatud ingveri, muskaatpähkli või muu põneva maitsega. Riivleiva röstimisel võid kasutada kookosõli ja kohupiima asemel vahustatud kookoskoort.

www.veskimati.ee

300 g Veski Mati riivleiba

30 g võid

1 dl suhkrut

kaneeli, aga võid kasutada ka kardemoni, jahvatatud ingverit vms

2 dl 35% koort

1 tl vanillsuhkrut

400 g kohupiimapastat

haput toormoosi: punastest sõstardest, vaarikatest, mustadest sõstardest vms