

# Puhtauspäivän sitruunainen leivos - "Ripaus raikkautta"

Ohjeesta tulee kaksi isoa tai neljä pientä leivosta tai pieni kakku. Kaksinkertaisella ohjeella saadaan halkaisijaltaan noin 25cm irtopohjavuoaan kokoinen isompi kakku.

Resepti on vähälaktoosinen (suklaassa hieman laktoosia) ja se on helppo tehdä myös gluteenittomaksi. Leivokset kannattaa valmistaa jo vuorokautta aikaisemmin ja antaa olla hetken huoneenlämmössä ennen tarjoilua, jolloin niiden maku tulee parhaiten esiin.

## Pohja:

- ♥ 100 g Digestive-keksejä (tavallisia tai gluteenittomia)
- ♥ 2 rkl laktoositonta voita sulatettuna
- Murena keksit hienoksi, sulata rasva ja sekoita se keksien joukkoon. Painele seos leivinpaperilla vuoratun irtopohjavuoaan pohjalle.

## Täyte:

- ♥ 1 prk Sitruuna-Lime rahkaa
- ♥ 2 dl laktoositonta vispikermaa
- ♥ ½ dl sokeria
- ♥ (tuoretta ananassalviaa hienonnettuna)
- ♥ ½ vaniljatanko
- ♥ 2-3 rkl raastettua Lemon Squeezy Pure Dark-suklaata
- ♥ 3 puolikkaan limen mehu
- ♥ 3 liivatelehteä
- Raasta suklaa. Vatkaa kerma kevyeksi vaahdoksi. Lisää kerman joukkoon rahka ja sokeri. Halkaise vaniljatanko ja "raaputa" vanilja veitsen avulla. Lisää vanilja sekä raastettu suklaa kerma-rahka seokseen ja sekoita.
- *Ananassalvian voi halutessaan jättää pois. Jos leivokseen haluaa vielä enemmän raikkautta, täytteeseen voi lisätä raastettua sitruunan kuorta tai puolikkaan sitruunan mehun.*
- Liota liivateita kylmässä vedessä (n. 5 min.). Kuumenna limemehu, purista liotetuista liivateista ylimääräinen vesi pois ja sekoita ne nopeasti lämpimään limemehuun.
- Kaada liivateseos ohuena nauhana täytteeseen, samalla sekoittaen.
- Kaada täyte keksipohjan päälle vuokaan ja anna hyytyä jääkaapissa muutama tunti tai yön yli.

## Kuorrutus:

- ♥ Yhden limen mehu
- ♥ ½ dl vettä
- ♥ 3 rkl sokeria
- ♥ 1 liivatelehti
- Liota liivate kylmässä vedessä (n. 5 min).
- Sekoita vesi ja limen mehu. Lisää sokeri ja kuumenna seos. Purista liivateesta ylimääräinen vesi pois ja sekoita nopeasti lämpimään lime-mehuun.
- Kaada seos hyytyneen leivoksen päälle ja anna päällisen hyytyä jääkaapissa.

## Koristelu:

- ♥ 3 rkl Lemon Squeezy Pure Dark-suklaata raastettuna
- ♥ Sokerimassa-koristeet tai muu "I <3 Puhtaus"-koristelu
- Lisää hyytyneen päällisen päälle suklaaraastetta sekä koristeet. Alkuperäisessä leivoksessa koristeina on hopeapuuterilla koristeltuja suklaanappeja ja sokerimassasta tehty "kertakäyttöpöyhyherulla", johon on kirjoitettu vihreällä elintarviketussilla "I <3 Puhtaus". Koristelussa voi kuitenkin käyttää mielikuvitusta!

**Huom.!** Sokerimassakoristeet kannattaa tehdä valmiiksi edeltävänä päivänä, jotta ehtivät kovettua. Muuten imevät leivoksesta kosteutta ja vettyvät / sulavat.