

Karpalohelmet

Karpalohelmet on Taipalsaari 450 v – juhlaleivonnainen. Reseptin ovat kehittäneet Marja-Liisa ja Eero Juntunen.



Kääretorttupohja:

4	kananmunaa
1,5 dl	sokeria
1,5 dl	perunajauhoa
1 tl	leivinjauhetta



Täyte:

2,5 dl	vaahtoutuvaa vaniljakastiketta
1 prk (200 g)	maitorahkaa (ei pehmeää maitorahkaa)
1 prk (200 g)	vaniljarahkaa
200–300 g	pakastepuolukoita (osan puolukoista voi korvata karpaloilla)
2 rkl	tomusokeria
6	liivatelehteä
0,5 dl	puolukkamehua tai vettä

Päälle:

karpaloita
(valkeaa tai tummaa leivontasuklaata)

1. **Pane** uuni kuumenemaan 200 °C:seen.
2. **Päällystä** uunipelti leivinpaperilla.
3. **Vaahdota** huoneenlämpöiset kanamunat ja sokeri vaaleaksi, kuohkeaksi vaahdoksi.
4. **Mittaa** toiseen kulhoon perunajauhot ja leivinjauhe. **Sekoita**.
5. **Lisää** perunajauho-leivinjauheseos kananmuna-sokerivaahtoon siivilän läpi varovasti haarukkatkaimella sekoittaen.
6. **Levitä** taikina leivinpaperin päälle uunipellille tasaiseksi levyksi.
7. **Paista** uunin keskitasolla 8–10 minuuttia
8. **Kumoa** kypsä kääretorttupohja sokeroidun leivinpaperin päälle ja **anna** hieman jäähtyä.
9. **Irrota** leivinpaperi kääretorttulevystä.

10. **Valmista** täyte. **Laita** liivatelehdet pehmenemään kylmään veteen (kulho). **Vaahdota** vaniljakastike. **Lisää** maito- ja vaniljarahka vaahdotetun vaniljakastikkeen joukkoon. **Sekoita**. **Mittaa** jäiset puolukat tehosekoittimeen, **lisää** tomosokeri ja **jauha** seos hienoksi. **Lisää** puolukka-tomosokeriseos vaniljakastike-rahkaseokseen. **Sekoita**. **Kiehauta** mehu/vesi (0,5 dl). **Purista** liivatelehdistä vesi pois ja **lisää** ne kuumaan mehuun/veteen. **Sekoita**. **Anna** vesi-liivatelehtiseoksen jäähtyä hieman. **Lisää** vesi-liivatelehtiseos vaniljakastike-rahka-puolukkaseokseen. **Sekoita**.
11. **Kokoa** leivoslevy. **Leikkaa** kääretorttulevy kahteen osaan. **Laita** toinen levy sopivalle alustalle ja **levitä** sen päälle noin puolet täytteestä. **Nosta** toinen kääretorttulevy täytteen päälle. **Levitä** loppu täyte tämän levyn päälle. **Nosta** näin koottu levy jääkaappiin/kylmään hyytymään 4–5 tunniksi, mieluiten yön yli.
12. **Leikkaa** leivoslevy noin 20 leivokseen (n. 4 cm x 4 cm, tai tilanteen mukaan) ja **koristele** jokainen leivos karpalohelmellä. Tarvittaessa leivokset voi myös pakastaa ja tuoda tarjolle juuri ja juuri sulaneena.

Leivoksia voi myös muunnella tarpeen mukaan. Niihin saadaan juhlavuutta lisää, kun pinta koristellaan valko- tai tummasuklaaraidoilla. Jos leivosta halutaan tarjota ruokailun jälkiruokana, voi lisäkkeenä olla esimerkiksi kinuskikastiketta.

Leivokset ovat laktoosittomia ja gluteenittomia.