



## Minne di Sant'Agata (Pyhän Agathan rinnat -leivos)

### Taikina

480g (erikois)vehnäjauhoja  
190g kylmää voita tai  
kasvisrasva valmistettuna kuutioituna  
150g tomusokeria  
3 kananmunan keltuaista (säilytä  
valkuainen koristeluun) tai  
kananmunan korviketta  
1 vaniljatanko tai 1tlk vaniljaesanssia

### Täyte

600g ricottaa tai vegaanista ricottaa  
60g appelsiininkuorihilloketta (hienonna  
lisää, jos palat näyttää epätasaisilta tai  
liian suurilta)  
50g tummaa suklaata, pieniksi paloiksi  
kuutioituna  
100g tomusokeria  
1 appelsiinin kuori, raastettuna

### Kuoritus

520g tomusokeria  
3 kananmunanvalkuaista tai  
aquafaba  
3rkl sitruunamehua  
10 Maraschinokirsikkaa tai vadelmia

- Valmista täyte: Hienonna appelsiininkuorihilloketta tarvittaessa yhtä suuriksi paloiksi. Lisää ricottaan tomusokeri, appelsiininkuorihilloke, raastettu appelsiininkuori, ja pieneksi kuutioitu suklaa. Sekoita tasaiseksi, ja anna maustua jääkaapissa n. 1h.
- Nypi jauhot ja kylmä voi hyvin, tai käytä monitoimikonetta. Levitä voi-jauhokuru jauhotetulle alustalle ja sekoita käsin kananmunan keltuaiset ja vanilja. Vaivaa taikinaa kunnes se on tasaista. Kääri muovikelmuun ja anna levätä jääkaapissa ainakin puoli tuntia.
- Lämmitä uuni 200 asteeseen.
- Ota taikina jääkaapista, ja kauli se 3-5mm paksuiseksi levyksi. Leikkaa muotilla pyöreitä, halkaisijaltaan 8-9cm ympyröitä. Painele nämä pyöreisiin uunivuokiin/muotteihin. Täytä taikinaympyrät täytteellä. Nosta toinen taikinaympyrä täytteen päälle leivoksen pohjaksi ja sulje reunat hyvin painamalla (sormin tai haarukalla tai muulla valitsemallasi metodilla, jos epäilet sauman pysyvyyttä kokeile sipaista taikinan reunoihin hieman vettä).
- Paista leivoksia uunissa noin 20 minuuttia (kiertoilmauuni 180C noin 15 minuuttia). Kun taikina on päältä kauniin kullanuskeaa, leivokset ovat valmiit. Ota ne uunista ja anna jäähtyä muoteissa. Kun leivokset ovat jäähtyneet sen verran että niitä voi käsitellä, nosta ne muoteista ritilälle,



jolla ne saavat jäähtyä kokonaan.

- Sillä aikaa kun leivokset jäähtyvät kokonaan, valmista kuorrute:  
Vatkaa kananmunanvalkuaiset sitruunamehun kanssa. Lisää siivilän läpi tomusokeri, ja vatkaa kunnes kuorrute on tasaista. Kuorrutteen ei tulisi olla liian paksua (eikä liian juoksevaa), vaan jotakuinkin amerikkalaisten pannukakkujen taikinan tapaisesti hitaasti juoksevaa. Kuorruta leivonnaiset lusikalla auttaen ritilän päällä, jotta ylimääräinen kuorrute valuu pois. Lisää lopuksi Maraschinokirsikka jokaisen "rinnan" päälle.
- Leivokset ovat syömävalmiita heti, kun kuorrute on vielä pehmeää, tai myöhemmin kuorrutteen kokonaan kovetuttua.