



HEI ME LEIVOTAAN! -KAMPANJAN SYYSSATOJA: UNILEVERIN OPEIN LEIVONNAN MAKUUN

Syksyllä kokoonnutaan tunnelmallisiin illanistujaisiin nauttimaan herkullisista leivonnaisista ja rattoisasta seurasta. Hei me leivotaan! -kampanjan kumppani, Unilever, opastaa valmistamaan herukkaisesta juustokakun – melkein kuin kädestä pitäen. Makean juustokakun vastapainoksi herkutellaan tomaattisilla sämpylöillä, jotka ovat monia suolaisia piirakoita kevyempää tarjottavaa.

Tomaattiset sämpylät (24 annosta)

50 g hiivaa
5 dl vettä
1 tl suolaa
0,5 dl sokeria
2 tl oreganoa
3 rkl tomaattipyreetä
140 g aurinkokuivattuja tomaatteja öljyssä
11 dl vehnä jauhoja
0,75 dl Flora Culinnesia



Liuta hiiva kädenlämpöiseen veteen. Lisää suola, sokeri, oregano ja tomaattipyree ja sekoita tasaiseksi. Leikkaa valutetut aurinkokuivatut tomaatit pieniksi paloiksi ja lisää taikinaan. Lisää jauhot (10–12 dl) vähän kerrallaan ja Flora Culinnesia ennen viimeistä jauhoerää. Vaivaa taikina tasaiseksi ja kimmoisaksi. Kohota taikina kaksinkertaiseksi liinan alla lämpimässä paikassa. Leivo taikinasta sämpylöitä ja kohota niitä vielä liinan alla. Paista 200 °C:n lämpötilassa 10–15 minuuttia.

Herukkainen juustokakku (12 annosta)



1. Vaihe

Keksipohja:

200 g	keksejä ja/tai piparkakkuja
100 g	Flora Leivontamargariinia
0,5 dl	fariinisokeria
2 tl	kanelia

Hienonna keksit monitoimikoneessa. Lisää joukkoon sulatettu rasva, fariinisokeri ja kaneli.

2. Vaihe



Vuoraa irtopohjavuoka leivinpaperilla ja painele keksipohja kädellä napakasti vuoran pohjalle.

3. Vaihe

Täyte, osa 1:

2,5 dl	Flora Vispiä
400 g	Crème Bonjour Maustamatonta tuorejuustoa
1,25 dl	tomusokeria
2 rkl	vanilliinisokeria

Vaahdota Flora Vispi, vatkaa joukkoon Crème Bonjour, tomusokeri ja vanilliinisokeri.

4. Vaihe



Täyte, osa 2:

3	liivatelehteä
1 rkl	sitruunamehua

Purista kylmässä vedessä liotetut (vähintään 5 min) liivatelehdet ja sulata kuumaan sitruunamehuun.

5. Vaihe



Kaada hieman jäähtynyt liivateseos ohuena nauhana täytteeseen samalla sekoittaen.

6. Vaihe



Kaada täyte vuokaan ja levitä se tasaiseksi kerrokseksi.

7. Vaihe



Kakun kuorrutus/kiille:

2 dl	mustaherukkamehua
1 dl	hyytelösokeria
7-8 dl	viinimarjoja

Sekoita hyytelösokeri kiehuvaan mehuun, kiehauta ja jäähdytä hetki

8. Vaihe



Levitä marjat juustokakun päälle ja kaada/lusikoi päälle hyytelösokeriliemi. Peitä vuoka tuorekelmulla ja laita jääkaappiin hyytymään vähintään neljäksi tunniksi tai mielellään seuraavaan päivään.

9. Vaihe



Irrota kakku vuolan reunoilta veitseeä apuna käyttäen. Avaa vuoka ja siirrä kakku tarjoiluastiaan.

Lisätietoa:

PR- ja viestintätoimisto Promode Oy, puh. (09) 170 070
Ulla-Maija Tamminen, ulla-maija.tamminen@promode.fi
Elina Kangas, elina.kangas@promode.fi

Hei me leivotaan! -kampanjan tarkoituksena on tehdä leipomisesta jälleen suomalainen perhetraditio ja lauantaista perinteinen leivontapäivä. Kampanjalla halutaan innostaa perheiden lisäksi myös sisaruksia ja ystävyksiä leipomaan yhdessä. Kampanja on saanut lähettiläikseen tunnettuja julkisuuden henkilöitä: kansanedustaja Sari Sarkomaa, kokki Aki Wahlmanin, yrittäjä Sikke Sumarin ja toimittaja Hanna Sumarin. Vuonna 2009 kampanja kuuluu radioaalloilla ja jalkautuu muun muassa nettiin, Marttojen leivontakursseille ja koulujen kotitaloustunneille. Kampanjan pääteemoina ovat yhdessäolo, ilo ja osallistuminen. Hei me leivotaan! -viikkoa vietetään vuonna 2009 viikolla 40 ja Hei me leivotaan! -päivää 3.10.2009.

