

Livornon kikhernekakku on kikhernejauhoon, veteen, neitsytoliiviöljyyn ja suolaa perustuva leivonnainen.

Siksi se on hyvin yksinkertainen resepti, itse asiassa sillä on ajoissa köyhä ja vanha alkuperä.

Torta di ceci on nimi, jota käytämme täällä Livornossa, mutta ehkä tiedät kikherne farinatan tai cecinan. Ainesosat ovat suunnilleen samat, mutta prosessi eroaa perinteiden ja valmistuspaikan mukaan..

Leghorn kikhernekakku resepti

- 500 gr. kikhernejauho
- 1 litra ja 1/2 kylmää vettä
- 100 gr. Toscanan EVO-öljyä
- 10/15 gr. suolaa
- mustapippuria maun mukaan

Valmistus

Valmistele kikhernekakku kaatamalla astiaan vettä. Lisää hitaasti kikhernejauhoja ja sekoita. Tuloksen on oltava homogeeninen ja ilman paakkuja. Lisää Toscanan EVO-öljy ja suola, jatka ainesosien sekoittamista. Kun sinulla on tasainen seos, anna sen levätä noin 2 tuntia. Tee ajoittain kevyt sekoitus, jotta tuote ei pääse tulemaan löysäksi.

Kuumenna uuni 220 asteeseen. Ota pannu (mahdollisesti tinattua kuparia) ja rasvaa se a vähän ekstraneitsytoliiviöljyä yksinomaan Toscanasta. Kaada kakkutaikina varovasti pannun keskelle. Paksuuden on oltava alle 1 cm. Noin 15 minuutin kuluttua kakun pinnalla pitäisi olla houkutteleva kuori, jolloin kakku on valmis. Leikkaa se ja tarjoile sitä kuumana lisäämällä runsas määrä mustapippuria. Mutta hyvästä, "bono", kuten Toscanassa sanotaan

## AINESOSAT

- 4 isoa kananmunaa
- 1 litra täysmaitoa
- 1 kuppi sokeria
- 2 tl kanelia
- 3 rkl hunajaa
- Hyvälaatuinen neitsytoliiviöljy
- 1 rkl sitruunankuorta
- 1 tl kardemumman siemeniä
- Paksu palkki hieman kuivaa ranskalaista leipää tai muuta, pohjimmiltaan sitä, mitä normaalisti käytät paksun ranskalaisen paahtoleivän tekemiseen

## OHJEET

- Kuumenna litra maitoa, ½ kupillista sokeria, sitruunankuorta ja kardemumman siemeniä hitaasti.
- Leikkaa leipä paksuksi viipaleeksi.
- Kun maitoseos on kypsynyt noin 15 minuuttia, sammuta lämpö ja liota leipäviipaleet tähän seokseen. Varo kostuttamasta niitä kokonaan siihen pisteeseen, että ne hajoavat, mutta yritä saada heidät imemään mahdollisimman paljon maitoa.
- Anna määrän leivän viipaleiden levätä ja jäähtyä (nestettä saattaa kadota).
- Vatkaa munat matalaan kulhoon ja upota viipaleet munasekoitukseen. Kuumenna sillä välin noin ½ tuumaa oliiviöljyä syvässä, raskassa pannussa keskilämpötilalla.
- Paista viipaleet kaksi kerrallaan kääntämällä ne puoliväliin siten, että molemmat puolet ovat mukavia ja raikkaita.
- Anna ranskalaisen paahtoleivän levätä paperipyyhkeillä absorboimaan ylimääräinen öljy. Sekoita toisessa kulhossa jäljellä oleva sokeri (1/2 kuppi) kanelilla.
- Peitä viipaleet kanelisokeriseoksessa ja varaa.
- Tee lopuksi siirappi. Ota jäljellä oleva kaneli ja sokeri torrioiden päällystyksestä ja lisää se keskikokoiseen kattilaan. Lisää hieman sokeria peittämään kattilan pohja kokonaan tarvittaessa.
- Lisää 2 kupillista lämmintä vettä sokeriin ja kiehauta.
- Lisää hunaja (voit lisätä enemmän tai vähemmän mieltymyksistä riippuen).
- Anna siirapin kiehua noin 30 minuuttia, kunnes se laskeutuu oikeaan sakeuteen. Se ei ole kovin paksu siirappi, mutta sen ei pitäisi olla liian vetistä.
- Ota siirappi pois lämmöltä ja noin 15 minuutin kuluttua lusikoita se ranskalaisen paahtoleivän päälle. Torriat tulisi kastaa kokonaan siirapissa. Anna niiden jäähtyä täysin ennen kuin laitat ne jääkaappiin.
- Jäähdytä torrijas vähintään 4 tuntia, mutta mieluiten yön yli.
- Nauti kahden tai kolmen päivän aikana parhaan laadun saamiseksi! (Epäilen, että ne kestävät joka tapauksessa niin kauan!)



## Omenavoi

- Noin 450 g:n omenia
- 3 kuppia sokeria
- 2 tl kanelia
- 1 tl muskottipähkinä
- ½ tl maustepippuria
- ½ tl neilikkaa
- ripaus suolaa
- ¾ kuppia vettä

Täytä ¾ haudutuspadasta kuorituilla omenasiivuilla. Lisää muut ainekset ja sekoita. Peitä ja keitä matalalla lämpötilalla yli yön.

## Frank's RedHot Buffalo Chicken Dip

- 1 paketti kermajuustoa pehmenettynä
- ½ kuppi Hidden Valley Original Ranch kastiketta
- ½ kuppi Frank's RedHot kastiketta
- ½ kuppi murskattua sinihomejuustoa
- 2 kuppia

Pistä kaikki ainekset yhteen vuokaan. Lämmitä uunissa (175 °C) 20 minuuttia. Sekoita. Valmistaa noin 4 kuppia.