



Puutarhurin pai

Aineet:

Taikina:

2dl kuohukermaa
150g meijerivoita
4 1/2 dl vehnäjauhoja
1/2 tl leivinjauhetta

Täyte:

1 1/2 kg hapahkoja omenia
25 g meijerivoita
1 rkl sitruunamehua
2 1/2 dl sokeria
1 tl kanelia
(2 rkl vettä)
2 tl vaniliinisokeria

Valmistus:

Vaahdota kerma. Nypi toisessa kulhossa pehmeään voihiin vehnäjauhe-leivinjauheseos. Yhdistä seos lopuksi kermavaahdon joukkoon.

Vältä voimakasta sekoittamista, ettei taikina sitkisty. Jaa taikina kahteen palaan. Taputtele toinen taikinapala halkaisijaltaan 26:n cm kokoiseen piirasvuokaan, jossa on noin 5cm korkeat reunat. Kauli toisesta palasta kansi.

Kuori ja kuutioi omenat, poista siemenkodat. Hauduta omenoita kattilassa voissa hetken aikaa. Lisää sitruuna mehu, sokeri, kaneli ja tarvittaessa vettä. Sekoita valmiiseen, hieman jäähtyneeseen täytteeseen vaniliinisokeri.

Levitä täyte vuokaan. Nosta taikinalevy kanneksi. Sulje reunat haarukalla painellen. Pistele tai ota kannesta pienellä muotilla kuvioita. Kypsennä 200 asteessa noin. 20 min.

Tarjoa lämpimänä vaniljakastikkeen kanssa.