



Raparperipiirakka

Aineet: 2 kananmunaa
200 g hienoa sokeria
1 dl maitoa
1 dl kuohukermaa
1 dl voisulaa
2 tl leivinjauhetta
4 dl vehnäjauhoja
Täyte:
0,5 l kuorittua, paloiteltua raparperia
50 g pehmeää voita
100 g hienoa sokeria
2 kananmunaa
1 dl vehnäjauhoja

Valmistus: Kuumenna uuni 200-asteiseksi. Voitele suorakaiteen muotoinen uunivuoka - johon taikina ei tartu, ohuesti voilla tai pane tavallisen uunivuoan pohjalle leivinpaperi.

Sekoita munat ja sokeri huolellisesti keskenään. Lisää maito, kerma ja voisula. sekoita leivinjauhe ja jauhot keskenään. Lisää seos tekemääsi nestepohjaan ja sekoita vain sen verran, että saat aikaan tasaisen taikinan. Levitä taikina vuokaan.

Pane raparperipalat tasaisesti taikinan päälle. Nypi käsin pehmeä voi, sokeri ja jauhot murumaiseksi seokseksi ja ripottele piirakan päälle. Pane vuoka uuniin ja paista 25-30 minuuttia.

Tarjoa kermavaahdon tai vaniljakastikkeen kanssa.