



Kerrostettu kuivahedelmäpiirakka

Aineet: Pohja:
n. 650 g valmistaikinaa
Mantelimaito:
150 g manteleita
1 l vettä
Täyte:
2 rkl sokeria
1/3 tl jauhettua neilikkaa
n. 75 g rusinoita
kourallinen kuorittuja saksanpähkinöitä
kourallinen taateleita

Valmistus: Valmista mantelimaito. Jaa taikina kolmeen osaan, jaa edelleen yksi taikinapala kahteen osaan, jolloin sinulla on yhteensä neljä taikinapalaa. Tee isosta taikinapalasta 22 cm:n ympyrä. Ripottele sen päälle sokeria ja neilikkaa. Aseta vuokaan ja laita pähkinät taikinalle. Kaada vähän mantelimaitoa. Ota pieni taikinapala ja tee siitäkin vuokaan sopiva ympyrä ja laita edellisen kerroksen päälle. Ripottele sokeria ja neilikkaa ja laita pilkotut taatelit, kaada vähän mantelimaitoa päälle. Tee toisestakin pienestä taikinapalasta kerros ja ripottele sokeria. Laita rusinat levyn päälle ja kaada vähän mantelimaitoa. Muotoile isosta taikinapalasta kansi. Paista 220 asteessa noin tunti.

www.superkokki.com