



Mehevä marjakimarapiirakka

Aineet: 125 g margariinia tai voita
1 dl sokeria
1 muna
2 dl vehnä jauhoja
1 tl leivinjauhetta
Päälle:
1 prk (100 g) maustamatonta tuorejuustoa
1 prk kermaviiliä
1 muna
3/4 dl sokeria
1 tl vanilliinisokeria
Pinnalle:
2 dl vadelmia
2 dl punaherukoita
1 dl mustaherukoita

Valmistus: 1. Vatkaa pehmeää margariini ja sokeri vaahdoksi.
2. Lisää muna vatkatun sekä vehnä jauho-leivinjauheseos sekoittaen.
3. Levitä taikina voidellun piirasvuolan pohjalle (halk. noin 25 cm) tasaisesti ja lopuksi painellen jauhotetulla kädellä.
4. Sekoita tuorejuuston joukkoon kermaviili, muna, sokeri ja vanilliinisokeri.
5. Levitä seos piirasvuolan pohjalle ja ripottele marjat pinnalle.
6. Paista piirakka 200 asteessa uunin alimmalla rutilätasolla 30-35 minuuttia.