

NONNAN MUSTIKKAPIIRAS

Viini-ilta pappilassa 30.10.2018

Sari Kurkimäki

POHJA

- 100g huoneenlämpöistä voita
- 1 dl sokeria
- 1 kananmuna
- 1 3/4dl vehnä jauhoja
- 3/4 dl mantelijauhetta
- 1 tl leivinjauhetta

TÄYTE

- 5 dl mustikoita
- 1 prk ricottajuustoa (250g)
- 1 kananmuna
- 2 rkl sokeria
- 1 rkl juoksevaa hunajaa
- 2 tl raastettua sitruunankuorta
- 2 tl sitruunamehua
- 1/3 tl jauhettua kardemummaa

KORISTELUUN

- mustikoita
- tuoretta minttua
- raastettua sitruunankuorta
- syötäviä kukkia

1. Pingota leivinpaperi halkaisijaltaan noin 22-senttiseen irtopohjavuokaan tai voitele samankokoinen piirasvuoka.
 2. Vatkaa voi ja sokeri hyvin sekaisin. Lisää muna. Yhdistä jauhot ja leivinjauhe. Kääntelee seos muiden aineiden joukkoon.
 3. Lusikoi taikina vuokaan. Painele se jauhotetuin käsin vuoaan pohjalle ja reunoille.
 4. Levitä marjat piirakkapohjalle. Yhdistä muut täytteen aineet. Kaada marjojen päälle.
 5. Paista marjapiirasta 200-asteisen uunin alaosassa noin 30 minuuttia tai kunnes täyte on hyytynyt ja taikina kypsä.
 6. Anna jäähtyä noin 15 minuuttia. Lisää tuoreita marjoja piirakan päälle. Koristele mintulla, sitruunankuoriraasteella ja halutessasi syötävillä kukilla, esimerkiksi ruiskaunokeilla.
- Tarjoa sellaisenaan tai vatkatun kermavaahdon tai vaniljajäätelön kanssa.

