

Luomu suklaapiiraat

Voit käyttää näiden kauniiden suklaaleivosten ainesosina vain luomutuotteita ja viimeistellä suklaisilla luomukoristeilla. Ohjeesta tulee joko 4 pientä leivosta tai yksi iso piirakka.

about 3 - 4 kappaletta



Vaikeustaso 2

up to 60 Min.



Jos teet pieniä piiraita, voitele 3-4 piirakkavuokaa (Ø 8 cm). Jos teet yhden ison piirakan, voitele yksi piirakka vuoka (Ø 20 cm).

Ainekset::

Pohja:

2,33 dl luomuveh্নäjauhoja
1 dl tomusokeria
75 g luomuvoita kylmänä
2 kpl luomukananmunan
keltuainen

Suklaaganache:

1,5 dl vispikermaa , luomu
200 g maitosuklaata , luomu

Marenki:

2 kpl luomukananmunan
valkuainen
1,5 dl sokeria
2 tl Dr. Oetker Luomu
Vaniljasokeria

Koristelu:

Dr. Oetker Earthy Luomu
Koristerakeita

1 Pohja:

Sekoita jauhot, tomusokeri ja voi nopeasti yhteen ja lisää keltuaiset. Tee taikinasta pallo ja laita se pakastuspussiin. Laita taikinapallo jääkaappiin 30 minuutiksi. **Kuumenna uuni 180 °C tasalämmölle.** Rullaa taikina kahden leivinpaperin välissä noin 3 mm paksuksi levyksi. Levitä kaulittu taikina piirakkavuokiin tai yhteen isoon vuokaan. Pistele pohjia haarukalla. **Paista noin 18-20 minuuttia, kunnes pohjat ovat kullanuskeita.** Anna jäähtyä paistamisen jälkeen.

2 Suklaaganache:

Kuumenna kerma pienessä kattilassa melkein kiehumispisteeseen asti. Lisää rouhittu suklaa kerman sekaan kahdessa erässä ja sekoita tasaiseksi sähkövatkaimella. Sitten kun massassa ei ole enää ilmakuplia, voit kaataa sen piirakkapohjien päälle. Laita jääkaappiin muutamaksi tunniksi.



③ Marenki:

Vatkaa valkuaiset vaahdoksi. Sekoita sokeri ja vaniljasokeri keskenään ja lisää vähän kerrallaan vaahdon joukkoon. Vatkaa kunnes marenki on jäähtynyt ja sokerikiteet ovat lienneet. Laita marenki pursotuspussiin haluamasi tyllän kanssa ja pursota piirakan reunalle. Koristele Earthy Luomu Koristerakeilla.

