

Luumu-mantelipiiras

Mantelimassasta syntyy mehevä täyte piirakkaan yhdessä hedelmien kanssa. Tässä ohjeessa on luumuja, mutta voit vaihtaa ne vaikka vadelmiin tai omeniin.

10 - 12 palaa



Vaikeustaso 2

up to 60 Min.



Ainekset::

Murotaikina:

150 g voita
1 dl sokeria
3 dl vehnä jauhoja
1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta

Täyte:

200 g Dr. Oetker Mantelimassaa
2 kpl kananmunaa
1 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste vaniljатаhnaa
4 - 5 kpl luumuja

- 1 Sulata voi ja sokeri kattilassa miedolla lämmöllä. Sekoita jauhot ja leivinjauhe voisulaan. Kaada taikina piirakkavuokaan ja painele vuoan pohjalle ja reunoille ennen kuin taikina jäähtyy.
- 2 Raasta mantelimassa karkeaksi raasteeksi. Jos mantelimassa on hyvin pehmeää, sen voi murentaa käsin pienemmiksi paloiksi. Vatkaa mantelimassa, munat ja vaniljатаhna kuohkeaksi vaahdoksi. Kaada täyte piirakkapohjalle.
- 3 Irrota luumuista kivet halkaisemalla ne ja kiertämällä auki. Jaa luumut täytteen päälle leikkauspinta ylös päin. Voit myös lohkoa halutessasi luumut viipaleiksi. **Paista 175 asteisen uunin alatasolla noin 35 minuuttia.** Tarjoa pehmeän vaniljasokerilla maustetun kermavaahdon kera.