

Mansikka-kinuskipiirakka

Oletko kokeillut mansikan ja kinuskin yhdistelmää? Kaunista piirakkaa koristaa mansikka-ruusu.

16 - 18 palaa



Vaikeustaso 1

up to 90 Min.



Ainekset::

Murotaikina:

1 kpl Dr. Oetker Gourmet Vaniljatankoa
4,5 dl vehnä jauhoja
1,5 dl tomusokeria
150 g kylmää voita
1 kpl kananmuna

Mantelitäyte:

1 rs Dr. Oetker Mantelimassaa (200 g)
2 dl sokeria
175 g pehmeää voita

Vaniljatäyte:

1 ps Dr. Oetker Vaniljakakkumoussea
2,5 dl maitoa
sitruuna n kuori ja mehu

Kinuskitäyte:

1 plo Dr. Oetker Toffeekastiketta

Koristelu:

noin 50 kpl tuoreita mansikoita
tomusokeria

- 1** Halkaise vaniljatanko ja kaavi siemenet. Sekoita jauhot, tomusokeri ja vaniljatangon siemenet keskenään ja vatkaa voi taikinaan. Lisää kananmuna joukkoon ja sekoita nopeasti tasaiseksi. Jos taikina on liian kuiva, lisää vähän vettä. Kääri taikina muovikelmuun ja laita se jääkaappiin 30-45 minuutiksi.
- 2** Vatkaa marsipaani ja sokeri hyvin sekaisin ja lisää voi. Vatkaa massa nopeasti tasaiseksi ja levitä se muropohjan päälle. Paista pohjaa 15-20 minuuttia ja anna jäähtyä.
- 3** Laita vaniljajauhe kulhoon ja lisää maito, sitruunan kuori ja sitruunan mehu. Vatkaa ensin 1 min sähkövatkaimen pienellä nopeudella ja sitten 4 minuuttia suurella nopeudella kunnes seos paksunee.
- 4** Pursota toffeekastike kattilaan ja keitä kastiketta paksummaksi miedolla lämmöllä. Levitä toffeekastike tasaisesti jäähtyneen pohjan päälle ja pursota sitten vaniljakreemi päälle. Tasoita pinta.



- 5 Puhdista mansikat ja leikkaa ne ohuiksi viipaleiksi. Aloita laittamalla mansikoita kakun ulkoreunalle ja etene asettelemalla mansikoita kakun keskustaa kohti kunnes koko kakku on täytetty. Näin muodostuu hieno mansikka-kukka. Koristele lopuksi tomusokerilla.

