

Mansikkapiirakka vaniljamoussetäytteellä

Kesäisen mansikkapiirakan pohjalle levitetään tummaa suklaata ja pohja täytetään kuohkealla vaniljamoussella.

10 - 12 palaa



Vaikeustaso 1

up to 60 Min.



Ainekset::

Murotaikina:

- 2,5 dl vehnä jauhoja
- 0,5 dl sokeria
- 1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
- 100 g voita
- 1 kpl kananmunan keltuaista
- 100 g tummaa suklaata (rouhittuna)

Täyte:

- 1 ps Dr. Oetker Vaniljakakkumoussetta
- 2,5 dl maitoa
- 250 g tuoreita mansikoita

- 1** Sekoita jauhot, sokeri ja vaniljasokeri. Nypi voi sekokseen ja lisää kananmunan keltuainen taikinaan. Sekoita ainekset nopeasti tasaiseksi seokseksi. Kääri taikina muovikelmuun ja laita se vähintään 30 minuutiksi jääkaappiin.
- 2** Lämmitä uuni 200 ° C:seen. Kauli taikina jauhotetulla alustalla ja laita se voideltuun piirakkavuokaan. Laita leivinpapaperi piirakkapohjan päälle ja täytä se esimerkiksi kuivatuilla pavuilla tai herneillä, jotta taikina ei kohoa. Paista pohjaa uunissa 15-20 minuuttia. Poista leivinpapaperi ja pavut ja paista pohjaa vielä 5 min. kunnes pohja on saanut väriä. Ripottele välittömästi suklaaraakeet kuumalle torttupohjalle ja levitä suklaa tasaiseksi kerrokseksi. Jäähdytä piirakkapohja.
- 3** Sekoita pussin sisältö 2½ dl:ään vähärasvaista maitoa. Vatkaa ensin 1 minuutti sähkövatkaimen pienellä nopeudella ja sitten 4 minuuttia suurella nopeudella.
- 4** Täytä piirakkapohja vaniljamoussella ja koristele mansikoilla.