

Mustikka-vaniljapiirakka

Ihanan raikkaassa mustikkapiirakassa paistetaan vain muropohja. Päälle laitetaan kuohkeaa vaniljavaahtoa ja tuoreita mustikoita. Voit valita piirakan päälle metsämustikat tai pensasmustikat.

noin 10 palaa  Vaikeustaso 1  up to 40 Min.



Ainekset::

Pohja:

2,5 dl vehnä jauhoja
1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
0,66 dl sokeria
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
100 g voita tai margariinia
1 rkl vesi

Täyte:

0,5 ps Dr. Oetker
Paistonkestävää Vaniljakreemiä
3 dl maitoa
250 g tuoreita mustikoita

1 Esivalmistelut:

Voitele piirakkavuoka (35x11cm). Lämmitä uuni 180 °C tasalämmölle.

2 Pohja:

Sekoita jauhot ja leivinjauhe kulhossa. Lisää muut aineet ja sekoita sähkövatkaimen taikinakoukuilla ensin hetki pienimmällä nopeudella ja sitten suurimmalla nopeudella. Kaada taikina jauhoitetulle leivontalustalle tai leivinpaperille ja kaulitse ohueksi. Nosta piirakkavuokaan ja painele reunoihin kiinni. Pistele pohjaa haarukalla. **Paista uunin keskitasolla noin 20 minuuttia.** Anna pohjan jäähtyä vuossa tai leivontaritilällä.

3 Täyte:

Vatkaa sähkövatkaimella puolet Vaniljakreemipussista ja 3 dl maitoa kuohkeaksi vaahdoksi pakkauksen ohjeiden mukaisesti. Levitä pohjan päälle. Pese mustikat ja ripottele ne vaniljakreemin päälle. Irroita piirakka vuosta ja laita tarjoilulautaselle.