

# Pannacotta-piiras

Pannacotta-piiras ja glögikastike sopii moniin joulunajan tapahtumiin jälkiruoaksi ja kahvipöytään.

12 - 14 palaa



Vaikeustaso 2

up to 80 Min.



## Ainekset::

### Pohja:

75 g voita  
2,5 rkl sokeria  
2 dl vehnä jauhoja  
1,5 rkl vettä  
0,5 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta

### Täyte:

2 dl maitoa  
3 dl kuohukermaa  
1 dl sokeria  
1 kpl Dr. Oetker Gourmet Vaniljatankoa  
1 ps Dr. Oetker Vegeeliä

### Glögikastike:

4 dl glögiä  
0,5 dl perunajauhoja

- 1** Sekoita pehmeä voi, sokeri ja vehnä jauhot murummassaksi. Lisää vesi. Painele taikina jauhotetuin käsin suurehkon piirasvuolan pohjalle ja reunoille. **Siirrä taikina jääkaappiin jähmettymään noin 15 minuutiksi**, jolloin se pysyy paistettaessa paremmin vuolan reunoilla. Voit myös käyttää paistohelmiä tai kuivia herneitä painona pohjan päälle asetetun leivinpaperin päällä. **Paista 200-asteisen uunin keskitasolla noin 20 minuuttia.**
- 2** Mittaa kattilaan maito, kerma, sokeri ja vegegel-jauhe. Halkaise vaniljatanko, raaputa siitä siemenet veitsellä ja lisää ne kermaseokseen. Kuumenna kermaseosta koko ajan sekoittaen lähes kiehumispisteeseen asti, älä keitä.
- 3** Ota kattila liedeltä ja kaada seos jäähtyneen pohjan päälle. Anna piiraan jäähtyä huoneenlämpöiseksi ja siirrä se sitten jääkaappiin hyytymään ainakin pariksi tunniksi ennen koristelua. Sekoita glögi ja perunajauhot kattilassa. Kuumenna koko ajan sekoittaen, kunnes seos kuplahtaa. Ota kattila liedeltä ja jäähdytä kastike jääkaappikylmäksi. Koristele piiras ja tarjoile glögikastikkeen kanssa.