

Pashapiiras

Pasha on pääsiäisajan ihana jälkiruoka. Vielä mehevämpää tutusta herkusta saa, kun sen paistaa murepohjaisen piirakan täytteeksi. Piiraan pilkuttavat maukkaat Dr Oetker-tuotteet, kuten sukaatti ja appelsiinin kuoripala.

about 12 palaa



Vaikeustaso 2

up to 60 Min.



Ainekset::

Piirakkapohja:

100 g voita
0,5 dl sokeria
1 kpl kananmunaa
2 dl vehnäjauhoja
1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta

Täyte:

4 kpl kananmunaa
1 dl sokeria
500 g maitorahkaa
150 g ranskankermaa
3 rkl maissitärkkelystä
1 ps Dr. Oetker Korinteja
100 g Dr. Oetker Hedelmäsekoitusta , Sukaattia ja/tai Appelsiininkuoripaloja
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
0,5 ps Dr. Oetker Mantelirouhetta
1 tl Dr. Oetker Sitruuna-aromia

Koristelu:

50 g Dr. Oetker Hedelmäsekoitusta , Sukaattia ja/tai Appelsiininkuoripaloja

1 Esivalmistelut:

Vuoraa irtopohjavuoka (halkaisija n. 24 cm) leivinpaperilla. Esilämmitä uuni:

Lämpötila: 180 °C

Kiertoilmauni: 160 °C

2 Pohja:

Vaahdota voi ja sokeri. Sekoita joukkoon muna. Yhdistä jauhot ja leivinjauhe keskenään. Lisää muiden aineiden joukkoon. Painele taikina irtopohjavuokan pohjalle ja reunoille. Laita viileään siksi aikaa, kun teet täyteen.

3 Täyte:

Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Sekoita rahkan joukkoon ranskankerma ja muut täyteen aineet. Yhdistä muna-sokerivaahdon kanssa. Kaada täyte taikinapohjalle. **Paista uunin alatasolla noin 45 minuuttia.**



- 4 Anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi vuoassaan ennen irrottamista. Siivilöi piiraan pinnalle hieman tomusokeria. Koristele sukaatilla, appelsiinin kuoripalalla tai hedelmäsekoituksella. Viimeistele halutessasi sitruunan kuoriraasteella. Tarjoa sellaisenaan tai hedelmien kanssa.

