

# Raparperi-vaniljapiirakka

Helppo ja nopea resepti raparperistä. Raparperipiirakka, jossa täytteeseen laitetaan vaniljakreemiä.

8 - 10 annosta



Vaikeustaso 1

up to 40 Min.



## Ainekset::

### Pohja:

voitaikinaa (pakaste)

### Täyte:

2 dl sokeria

2 dl vettä

1 tl kardemumma

250 g raparperia

1 ps Dr. Oetker Paistonkestävä

Vaniljakreemi

4 dl maitoa

1 rkl raesokeria

Keitä vesi ja sokeri sokeriliemeksi. Lisää jauhettu kardemumma. Anna jäähtyä hetki.

Leikkaa raparperi pitkiksi paloiksi ja laita vähän jäähtyneeseen sokeriliemeen.

Kauli voitaikinalevyt 20 x 20 cm kokoiseksi pohjaksi ja laita piirakkavuokaan tai leivinpaperin päälle uunipellille. Säästä taikinaa myös reunalle koristeeksi.

Vatkaa vaniljakreemi maidon kanssa pakkauksen ohjeiden mukaisesti. Levitä vaniljakreemi piirakkapohjan päälle. Ota raparperitangot sokeriliemestä ja asettele vaniljakreemin päälle. Jäljelle jääneestä voitaikinasta voit muotoilla reunat piirakalle. Ripottele lopuksi päälle raesokeria.

Paista 175 ° C: ssa noin 20 minuuttia.