

# Raparperipiirakka uudella tavalla

Raparperilla on pitkä satokausi huhtikuusta lokakuuhun. Sesongin herkkua kannattaa hyödyntää leivonnassa. Jos haluat vaihtelua perinteiselle raparperipiirakalle, kokeile tätä reseptiä!

10 - 12 annosta



Vaikeustaso 2

● up to 60 Min.



## Ainekset::

### Muropohja:

- 3 dl vehnä jauhoja
- 1 dl tomosokeria
- 1 tl Dr. Oetker Luomu Vaniljasokeria
- 100 g voita huoneenlämpöisenä
- 1 kpl kananmuna

### Raparperi-suklaakreemi:

- 3 kpl Dr. Oetker Luomu Liivatelehteä
- 100 g raparperia
- 1 kpl limeä n mehu
- 1 dl kylmää vettä
- 2,5 dl vispikermaa
- 0,5 - 1 tl Dr. Oetker Punaista geeliväriä
- 75 g valkosuklaata rouhittuna

### Raparperikiille:

- 3 kpl Dr. Oetker Luomu Liivatelehteä
- 100 g raparperia
- 1 kpl limeä n mehu
- 1,25 dl tomosokeria
- 2 dl kylmää vettä
- Dr. Oetker Punaista geeliväriä

### Koristeluun:

- 1 dl kylmää vettä
- 0,5 dl sokeria
- 0,5 kpl raparperinvarrtta
- Dr. Oetker Bloomy Luomu Koristerakeita
- pihakäenkaalia
- 100 g manteleita

## 1 Muropohja:

Sekoita vehnä jauhot, tomosokeri, vaniljasokeri ja voi. Lisää kananmuna. Pyöritä taikinasta pallo ja laita se kelmun tai pussin sisään ja anna levätä jääkaapissa 15-20 minuuttia. **Kuumenna uuni 200 asteeseen.** Kauli sitten taikina noin 3 mm paksuiseksi levyksi kahden leivinpaperin välissä. Nosta taikinalevy voidellun piirakkavuon päälle (24 cm) ja kaada päälle kuivattuja herneitä tai soijapapuja. **Paista 18-20 minuuttia** kunnes pohja on kullanruskea. Anna pohjan jäähtyä.

## 2 Raparperi-suklaakreemi:

Laita liivatelehdet kylmään veteen. Huuhtelee ja pilko raparperi. Kypsennä kattilassa raparperi, limen mehu ja vesi ja anna kiehua, kunnes raparperit ovat pehmenneet. Soseuta sitten raparperit sauvasekoittimella. Lisää kerma ja Punaista geeliväriä niin, että saat kermasta vaaleanpunaista. Kuumenna seos juuri kiehumispisteen alle. Liuota joukkoon liivatelehdet ja sekoita tasaiseksi.

Laita rouhittu valkosuklaa lämmönkestävään kulhoon. Kaada päälle kuuma raparperi-kermaseos. Sekoita kunnes suklaa on sulanut. Anna seoksen jäähtyä hieman ja kaada sitten muropohjan päälle. Laita pakastimeen 15-20 minuutiksi.

### 3 Raparperikiille:

Laita liivatelehdet kylmään veteen. Huuhtelee raparperi. Pilko ohuiksi viipaleiksi ja kuumenna kattilassa limemehun, tomusokerin ja veden kanssa. Anna seoksen kiehua, kunnes raparperi on pehmennyt. Kaada seos siivilän läpi toiseen kulhoon. Lisää hieman punaista geeliväriä, mikäli raparperit ovat vihreitä.

Lisää liivatelehdet kuumaan raparperimehuun ja sekoita tasaiseksi. Anna seoksen jäähtyä noin 35 asteeseen. Kaada kiille sitten jäähtyneen raparperi-suklaakreemin päälle. Laita pakastimeen 10-15 minuutiksi.

### 4 Koristelu:

Kiehauta vesi ja sokeri pienessä kattilassa. Pese raparperi ja kuori siitä kuorimaveitsellä ohuita suikaleita. Laita suikaleet kuumaan vesi-sokeriseokseen 30-60 sekunniksi. Nosta suikaleet talouspaperin päälle kuivumaan.

Ota kakku pois pakastimesta. Koristele kakun reunukset rouhituilla manteleilla. Asettele ne ympyrän muotoon noin 2 cm etäisyydelle reunasta. Ripottele päälle Bloomy koristerakeita. Koristele raparperisuikaleilla ja punaisella pihakäenkaalilla.