

Raparperipiiras ja mascarponevaahto

Kardemummalla maustettu raparperi-mantelpiirakka ja Mascarponevaahto

about 25 - 30 palaa



Vaikeustaso 1

up to 60 Min.



Ainekset::

Taikina:

4 kpl kananmunaa
3 dl sokeria
2,5 dl vehnä jauhoja
1 dl kaurahiutaleita
1 dl Dr. Oetker Mantelijauhetta
2 tl Dr. Oetker Leivin jauhetta
1 tl kardemummaa
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
1 dl rypsiöljyä
200 g maitorahkaa tai tuorejuustoa

Pinnalle:

about 5 - 6 dl raparperinpaloja
0,5 dl sokeria
50 g Dr. Oetker Mantelirouhetta

Lisäksi:

2 dl vispikermaa
about 0,5 - 1 dl sokeria
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
0,5 l tuoreita mansikoita
200 g mascarponejuustoa
200 g mascarponejuustoa

- 1 Vatkaa munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi ja lisää keskenään sekoitetut kuivat aineet.
- 2 Sekoita taikina tasaiseksi ja lisää joukkoon vielä öljy ja maitorahka tai tuorejuusto. Kääntelee ainekset sekaisin.
- 3 Levitä taikina leivinpaperilla vuoratulle reunalliselle uunipellille. Leikkaa raparperinvarret ohuiksi viipaleiksi ja ripottele taikinan päälle yhdessä sokerin ja mantelirouheen kanssa.

Lämpötila: 220 °C

Kiertoilmauni: 200 °C

Paistoaika: 15 Minutes

- 4 Anna piiraan jäähtyä ja valmista seuraksi Mascarponevaahto. Vatkaa vispikerma kuohkeaksi vaahdoksi ja vatkaa joukkoon Mascarponejuusto, sokeri ja vaniljasokeri.