

# Vadelma-mantelipiiras

Vadelmainen mantelipiiras resepti.

15 palaa



Vaikeustaso 2

up to 80 Min.



## Ainekset::

### Ainekset:

100 g tomusokeria  
200 g vehnä jauhoja  
125 g voita  
2 kpl kananmunan keltuaista

### Täyte:

250 g vadelmia tuoreita tai pakastettuja  
200 g Dr. Oetker Mantelimassaa  
200 g sokeria  
4 kpl kananmunan valkuaisista

- 1** Kuumenna uuni 170 asteeseen. Sekoita tomusokeri ja vehnä jauhot. Lisää kuutioitu kylmä voi. Nypi taikina sormin tasarakenteiseksi. Lisää keltuaiset ja vaivaa taikina tasaiseksi. Ota 1/3 taikinasta talteen ja painele loput taikinasta piirasvuon pohjalle ja reunoille.
- 2** Levitä vadelmat tasaisesti pohjan päälle. Murena marsipaani kulhoon. Lisää valkuaiset ja sokeri. Vaivaa massa tasaiseksi ja levitä se tasaisesti vadelmien päälle niin että ne peittyvät. Kauli loput taikinasta ja tee taikinapyörällä kapeita nauhoja. Asettele nauhat ruudukoksi piiraan päälle.
- 3** Paista piirasta 35-40 minuuttia uunin keskitasolla kunnes piiras on kauniin kullanuskea. Tarjoa jäähtynyt torttu vaahdotetun kerman kera.