

Porkkanapiirakka

3-4	porkkanaa
4 dl	vehnä jauhoja
1 rkl	leivinjauhetta
1 tl	jauhattua kanelia
200 g	voita
5	kananmuna
3 dl	sokeria
2 tl	vaniljasokeria

kuorrutus

50 g	voita
1 pkt	Koskenlaskija sulatejuustoa
3 ½ dl	tomusokeria
pinnalle	
½ dl	kookoshiutaleita
2 tl	sokeria
½ tl	kanelia

Kuori ja raasta porkkanat

Yhdistä jauhot, leivinjauhe ja kaneli

Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi

Sekoita porkkanaraasteeseen (n. 5dl) sulatettu voi. Lisää se sekä jauhoseos vaahtoon kevyesti sekoittaen.

Kaada taikina leivinpaperilla vuoratulle pellille. Paista 200 asteessa uunin keskitasolla n. 25 min tai kunnes kypsä.

Kaneli-kookoshiutaleet

Paahda kookos-sokeri-kaneliseosta kuivalla, pinnoitetulla pannulla keskilämmöllä. Kun kookoshiutaleet ovat saaneet hieman väriä, nosta pannuliedeltä.

Kuorrutus

Sulata voi ja sulatejuusto kattilassa keskilämmöllä. Lisää tomusokeri siivilän läpi, sekoita tasaiseksi.

Levitä kuorrute jäähtyneen pohjan päälle. Koristele kaneli-kookoshiutaleilla.

Leikkaa kakku ruuduiksi. Tarjoa kahvipöydässä.