

SIRPAN SITRUUNAINEN MUSTIKKAPIIRAKKA

8-10 annosta

Pohja

100 g voita
1 dl sokeria
1 muna
2 dl vehnä jauhoja
½ dl grahamjauhoja
1 tl leivinjauhetta

Täyte

4 dl (200 g) pakastemustikoita
1 sitruunan kuori raastettuna
2 tl perunajauhoja
2 purkillista a 200g Valion kermaviiliä
2 munaa
1 dl sokeria

-vaahdota voi ja sokeri

-vatkaa joukkoon muna

-lisää jauho-leivinjauheseos

-levitä taikina jauhotetuin käsin halkaisijaltaan 28 cm:n piirakkavuolan pohjalle ja reunoille

-sekoita jäisiin marjoihin perunajauho ja sitruunankuoriraaste. Levitä seos tasaisesti piirakkapohjalle

-yhdistä kermaviili, munat ja sokeri kulhossa ja kaada seos marjojen päälle.

-paista 175 asteessa uunin alaosassa 40 min tai kunnes kypsä

-anna jäähtyä hyvin ennen tarjoilua