

## SUOLAISET PIIRAKAT

### Raejuustopiirakka

(kuva edellisellä  
aukeamalla)

*pohja:*

125 g voita tai margariinia

1 dl emmentaljuustoraastetta

2 3/4 dl vehnä jauhoja

1 tl leivinjauhetta

1/2 dl vettä

*täyte:*

1 tökki raejuustoa (200 g)

1 dl juustoraastetta

3 kananmunaa

1 1/2 dl purjosuikaleita

1/2 tl suolaa

1/2 tl paprikaa

valkopippuria

1. Lisää pehmeään rasvaan juustoraaste, vehnä jauhot, leivinjauhe ja vesi. Sekoita nopeasti tasaiseksi.

Taputtele taikina uunivuokaan (halkaisija noin 27 cm) ja sen reunoille. Pistele haarukalla ja paista 225 asteessa noin 10 minuuttia.

2. Sekoita täytteeksi raejuusto, juustoraaste, kananmunat ja ohuiksi suikaleiksi tai puolirenkaiksi leikattu purjo. Mausta seos. Kaada täyte puolikypsälle pohjalle ja kypsennä edelleen noin 30 minuuttia. Alenna lämpöä, jos pinta alkaa tummua liikaa.

Riitta Tuohisaari, Koskenkorva.

### Castellotorttu

*pohja:*

85 g voita tai margariinia

1/2 rkl sokeria

1/2 tl suolaa

1/2 kananmunaa

3/4 dl maitoa

noin 2 dl vehnä jauhoja

*täyte:*

noin 100 g valko-siniho-

mejuustoa (esim. Blå

Castelloa)

2 kpl...

1. Sekoita pehmeä rasva, sokeri, suola, osa kananmunasta, maito ja lopuksi vehnä jauhot. Muotoile taikina palloksi ja pidä noin tunti jääkaapissa.

2. Kauli taikinasta ohut, noin 2 mm paksu pyöreä levy. Voitele irtopohjainen vuoka (halkaisija noin 24 cm) ja vuoraa se taikinalla. Reunat saavat olla 3-4 cm korkeat. Pistele pohja haarukalla. Peitä taikina foliolla siten, että folio tukee reunoja. Foliolle voit lisätä kuivia herneitä tai karkeaa suolaa reunoja tukemaan niin runsaasti, etteivät reunat kypsyminen aikana vääntyä alas. Pistele...

## Raejuustopiirakka

(kuva edellisellä  
aukeamalla)

*pohja:*

125 g voita tai margariinia  
1 dl emmentaljuustoraastetta  
2 3/4 dl vehnäjauhoja  
1 tl leivinjauhetta  
1/2 dl vettä

*täyte:*

1 tökki raejuustoa (200 g)  
1 dl juustoraastetta  
3 kananmunaa  
1 1/2 dl purjosuikaleita  
1/2 tl suolaa  
1/2 tl paprikaa  
valkopippuria

1. Lisää pehmeään rasvaan juustoraaste, vehnäjauhot, leivinjauhe ja vesi. Sekoita nopeasti tasaiseksi.

Taputtele taikina uunivuokaan (halkaisija noin 27 cm) ja sen reunoilte. Pistele haarukalla ja paista 225 asteessa noin 10 minuuttia.

2. Sekoita täyteeiksi raejuusto, juustoraaste, kananmunat ja ohuiksi suikaleiksi tai puolirenkaiksi leikattu purjo. Mausta seos. Kaada täyte puolikypsälle pohjalle ja kypsennä edelleen noin 30 minuuttia. Aletta lämpöä, jos pinta alkaa tummua liikaa.

Riitta Tuokisaari, Koskenkorva.

## Castellotorttu

*pohja:*

85 g voita tai margariinia  
1/2 rkl sokeria  
1/2 tl suolaa  
1/2 kananmunaa  
3/4 dl maitoa  
noin 2 dl vehnäjauhoja

*täyte:*

noin 100 g valko-siniho-  
mejuustoa (esim. Blå  
Castelloa)

1. Sekoita pehmeä rasva, sokeri, suola, osa kananmunasta, maito ja lopuksi vehnäjauhot. Muotoile taikina palloksi ja pidä noin tunti jääkaapissa.

2. Kauli taikinasta ohut, noin 2 mm paksu pyöreä levy. Voitele irtopohjainen vuoka (halkaisija noin 24 cm) ja vuoraa se taikinalla. Reunat saavat olla 3–4 cm korkeat. Pistele pohja haarukalla. Peitä taikina foliolla siten, että folio tukee reunoja. Foliolle voit lisätä kuivia herneitä tai kärkeää suolaa reunoja tukemaan niin runsaasti, etteivät reunat kypsyminen aikana vääntäydy.