



## Sitruuna-mustikkapiiras



8 annosta

### AINESOSAT

#### TAIKINAAN:

250 g jauhoja  
125 g huoneenlämpöistä voita  
80 g tomusokeria  
1 kananmuna (keskikokoinen)  
1 hyppysellinen suolaa

#### SITRUUNATÄYTTEESEEN:

3 kananmunaa  
180 g sokeria  
180 ml sitruunamehua  
Kahden sitruunan kuori  
200 g voita  
5 liivatelehteä

#### MUSTIKKATÄYTTEESEEN:

150 g mustikoita

### VALMISTELEMINEN

Yhdistä jauhot, tomusokeri, voi, suola ja yksi kananmuna kulhossa ja vaivaa pehmeäksi taikinaksi. Peitä taikina muovikelmulla ja laita jääkaappiin puoleksi tunniksi.

Esilämmitä uuni 180 asteeseen CircoTherm® -toiminnolla. Kauli taikina ympyräksi ja nosta se voideltuun piirasvuokaan.

Painele taikina vuolan reunoja vasten ja leikkaa yli menevä taikina. Paista taikinaa 20 minuuttia peltitasolla 2. Laita liivatelehdet likoamaan kylmään veteen.

Vatkaa munat, sitruunamehu, sitruunan kuori, sokeri ja suola kattilassa. Lisää huoneenlämpöinen voi ja sekoita seos hyvin. Kuumenna seosta keskilämmöllä jatkuvasti sekoittaen ja anna sen kiehua hiljaa minuutin ajan. Nosta pois levyiltä. Sekoita puolet liotetuista, pehmenneistä liivatelehdistä sitruunatäytteeseen.

Levitä sitruunatäyte esipaistetulle piirakkapohjalle ja tasoita lastalla. Anna jäähtyä muutaman minuutin ajan. Ripottele mustikat täytteen päälle. Laita vähintään kahdeksi tunniksi jääkaappiin viilenemään ja tarjoile kermavaahdon kera.