Sitruunainen mansikkapiiras

SITRUUNAINEN MANSIKKAPIIRAS 8 palaa

POHJA

noin 2 1/2 dl vehnäjauhoja
75 g voita tai margariinia
1 rkl sokeria
2-3 rkl vettä

TÄYTE

250 g maitorahkaa (1 purkki)
1 dl ranskankermaa
1 dl tomusokeria
1 sitruunan raastettu kuori
1 litra (noin 500 g) mansikoita

KORISTELUUN

sitruunamelissaa
tomusokeria

VALMISTUS

1. POHJA: Säädä uuni 225 asteeseen.Nypi jauhot, rasva ja sokeri käsin yleiskoneella. Lisää vesi ja sekoita seos nopeasti taikinaksi.

2. Voitele ja jauhota piirakkavuoka, jonka halkaisija on noin 24 cm. Painele taikina vuokaan ja tue reuna alumiinifoliokaistaleella, jotta taiina ei valu vuoan pohjalle paistamisen aikana.

3. Paista uunin keskiosassa noin 10-20 minuuttia. Anna jäähtyä.

4. TÄYTE: Valuta rahkasta ylimääräinen neste. Sekoita rahka, ranskankerma, tomusokeri ja sitruunankuoriraaste tasaiseksi.

5. Poista manikoista kannat ja puolita masnikat. Jos käytät pakastemasnikoita, sulata ne jääkaapissa ja valuta ne huolellisesti. Näin niiden rakenne säilyy parempana eikä täytteestä tule vetistä.

6. Täytä piirakkapohja sitruunatäytteellä ja mansikkapaloilla. Koristele pinta sitruunamelissalla ja siivilöi päälle hieman tomusokeria

ANNOVUOAT

Kun haluat tarjoilla piirasta jälkiruoaksi, kannattaa käyttää annosvuokia. Ohjeesta saa 6-8 pikkupiirasta