

# Marjapiiras vaniljakastikkeella

Marjapiiraat ovat tunnetusti isoäitien bravuureja!



## POHJA

100 g voita  
1 dl sokeria  
1 kananmuna  
1 1/2 dl vehnä jauhoja  
1 dl Luomu -grahamjauhoja  
1 tl leivinjauhetta

## TÄYTE

n. 2 dl mustikoita  
n. 2 dl vadelmia  
1 prk (200 g) kermaviiliä  
1 kananmuna  
1/2 dl sokeria  
1 tl vanilliinisokeria



MAKEA JÄLKIRUOKA



6-8 HLÖ



30-45 MIN

**1** Aloita pohjan valmistaminen vaahdottamalla voi ja sokeri keskenään. Lisää sitten joukkoon muna hyvin sekoittaen. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää seokseen. Painele taikina piirakkavuon pohjalle ja reunoille (halkaisija 26 cm) ja levitä taikinan päälle marjat. Ripottele marjoille halutessasi hieman sokeria. (Jos käytät pakastemarjoja, sekoita marjojen joukkoon 2 tl perunajauhoja.)

**2** Sekoita täytteen kermaviili, muna, sokeri ja vanilliinisokeri keskenään ja kaada vuokaan marjojen päälle. Paista piirakkaa 200 asteessa noin 30 minuuttia.

Juomasuositus Valitse juomaksi raikkaan mansikkainen Fresita-kuohuviini tai matala alkoholipitoinen, eteläafrikkalainen, kevyt kuohuviini J. C Le Roux la Fleurette.