

VANILJA-KURPIT-SAPIIRAKKA

Kokonaisaika: 90 Minuuttia
Annosmäärät: 12 Annosmäärät



Ainekset

Piirakkataikina ja koristelu

250 g vehnä jauhoja
125 g voita kylmä
60 g sokeria
1 pala kananmunaa
1 ripaus suolaa
1 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste Luomu -vaniljатаhnaa

Täyte

450 g kurpitsasosetta
3 kappaletta kananmunia
1 dl vaahterasiirappia
1,25 dl mantelimaitoa (tai täysmaitoa)
2 rkl kurpitsamausteseosta
1 rkl Taylor & Colledge Vanilla Extract Luomu Vaniljauute

Valmistelu

- Aloitetaan reseptillä vanilja-kurpitsapiirakka. Sekoita suuressa kulhossa keskenään jauhot, sokeri ja suola. Lisää kylmä voi kuutioiden jauhoseoksen joukkoon. Käytä haarukkaa ja sekoita aineksia keskenään, kunnes seos muuttuu muruiseksi. Lisää kananmuna ja vaniljатаhna ja vaivaa käsin, kunnes ainekset ovat hyvin sekoittuneet. Laita jääkaappiin 15-20 minuutiksi.
- Voitele halkaisijaltaan 24 cm kokoinen piirakkavuoka.
- Kauli taikina jauhotetulla työtasolla hieman suuremmaksi kuin piirakkavuoka. Siirrä taikina piirakkavuokaan varovaisesti. Leikkaa vuoasta yli tulevat taikinan reunat pois. Leikkaa keksimuotilla lehtikuvioita ylijäävästä taikinasta. Laita jääkaappiin asettumaan 15-20 minuutiksi.
- Lämmitä uuni 180 °C. Paista piirakkapohjaa 8-10 minuuttia ja aseta sitten sivuun odottamaan.
- Vatkaa kananmunat suurehkoissa kulhossa. Lisää joukkoon vaahterasiirappi, mantelimaito, kurpitsamauste ja vaniljauute. Lisää sitten kurpitsasose. Vatkaa, kunnes ainekset ovat sekoittuneet keskenään.
- Kaada täyte piirakkapohjan päälle ja paista 50-60 minuuttia, kunnes täyte on jähmettynyt. 15 minuutin paiston jälkeen lisää taikinalehtikoristeet piirakan päälle.
- Ota piirakka pois uunista ja anna jäähtyä täysin. Peitä piirakka tiiviisti ja laita jääkaappiin useammaksi tunniksi tai yön yli.