

Omenagalette ja tuorejuusto-kermavaahtoa

4 annosta

Työjärjestys:

Tee galettetaikina ja laita pakastimeen jäähtymään

Pese, leikkaa ja mausta omenat

Kauli piirakkapohjat kiekokoiksi ja täytä

Paista piirakat

Vatkaa tuorejuusto-kermavaahto

Kokoa annokset

Omenagalette

Pohja

3 dl vehnä jauhoja

1 dl ruisjauhoja

100 g voita

2 rkl sokeria

½ tl suolaa

2 rkl kylmää vettä

1 kananmuna (voiteluun)

Päälle

2 kpl, (n. 200 g) kotimaista omenaa tai päärynää

2 rkl sokeria

¾ tl kanelia

½ tl kardemummaa

100 g vaniljalla maustettua maitorahkaa

Sekoita kaikki kuivat aineet keskenään. Raasta kylmä voi raastinraudalla ja nypi jauhojen kanssa murumaiseksi seokseksi. Lisää vesi ja sekoita nopeasti sekaisin, mutta älä vaivaa taikinaa.

Muotoile taikina pötköksi ja kääri se muovikeltuun tai leivinpaperiin. Nosta taikina pakastimeen siksi aikaa, kun valmistat täytteen.

Pese omenat, leikkaa neljään osaan ja poista siemenkota. Viipaloi ohuiksi viipaleiksi. Sekoita kaneli, sokeri ja kardemumma keskenään. Pyörittele omenaviipaleet seoksessa.

Leikkaa taikina neljään yhtä suureen osaan. Muotoile palat palloiksi ja kauli leivinpaperille ohuiksi pyöreiksi (Ø 15 cm) kiekokoiksi. Käytä jauhoja apuna tarvittaessa.

Levitä pohjille ruokalusikallinen vaniljarahkaa niin, että reunoja jää näkyviin noin kaksi senttiä.

Lisää omenaviipaleet rahkan päälle. Taittele reunat omenoiden päälle ja voitele kananmunalla.

Paista 200 asteessa noin 25–30 minuuttia.

Tuorejuusto-kermavaahtoa

1 dl kuohukermaa

½ rasiaa (100 g) maustamatonta tuorejuustoa

2 rkl sokeria

1 tl vaniljasokeria

Vaahdota kerma, tuorejuusto ja vaniljasokeri samassa kulhossa yhtä aikaa. Tarjoile hiukan jäähtyneen galetten kanssa. Koristele piiraat halutessasi tosusokerilla ja tuoreilla mintunlehdillä.

Vinkki! Voit tehdä ohjeella myös yhden ison piirakan.

INFO: Voin raastaminen on kätevä tapa käsitellä jääkaappikylmää tai pakastettua voita. Se nopeuttaa esimerkiksi piirakkapohjan valmistusta, sillä raastettu voi on helppo nyppiä jauhojen kanssa taikinaksi kylmänäkin.