

Jouluinen omenapiirakka ja mascarpone-kanelikreemi

GN-vuokallinen

OMENAPIIRAKKA

8 dl vehnä jauhoja
2 tl leivinjauhetta
4 ½ dl sokeria
2 dl maitoa
2 dl kuohukermaa
2 kpl kananmunia
200 g voita
500 g omenaa
10 g kanelia
50 g sokeria

MASCARPONE-KANELIKREEMI

400 g mascarponea
40 g sokeria
kanelia maun mukaan

Koristeluun haluttaessa syötäviä
kukkia

1. Sulata pohjaan tarkoitettu voi.
2. Sekoita kaikki pohjan kuivat ainekset kulhossa keskenään.
3. Lisää joukkoon kerma, maito, kananmunat sekä sulatettu voi ja sekoita kunnolla tasaiseksi.
4. Laita taikina leivinpaperilla vuorattuun GN-vuokaan.
5. Viipaloi omenat ja lisää joukkoon kaneli ja sokeri, lada taikinan päälle ja paista 160-asteisessa uunissa noin 45 minuuttia.
6. Vatkaa mascarpone, sokeri ja kaneli vaahdoksi ja pursota omenapiirakkapalojen päälle.

VINKKI!

Näyttävän piirakan voi leikata valmiiksi paloiksi ja koristella syötävillä kukilla!

