

Elina Jyväs



# BAKING INSTINCT

ELEANORA VON SMÖÖRIN HERKKUJEN AATELISET



TAMMI

ELINA JYVÄS

BAKING INSTINCT  
ELEANORA VON SMÖÖRIN HERKKUJEN AATELISET



KUSTANNUSOSAKEYHTIÖ TAMMI  
HELSINKI



© ELINA JYVÄS & KUSTANNUSOSAKEYHTIÖ TAMMI 2014  
VALOKUVAT: LAURA RIIHELÄ, SAMI REPO, KATRI KAPANEN,  
REETTA PASANEN, SANNA PEURAKOSKI  
GRAAFINEN SUUNNITTELU JA TAITTO: PÄIVI HÄIKIÖ  
ISBN: 978-951-31-7562-7  
PAINETTU EU:SSA

6  
LUKIJALLE

8  
ELEANORAN RUOKAYMPYRÄ

9  
ELEANORAN LEIVONTAVINKIT

11  
ELEANORAN LINTUYSTÄVÄT

13  
MAKEAT

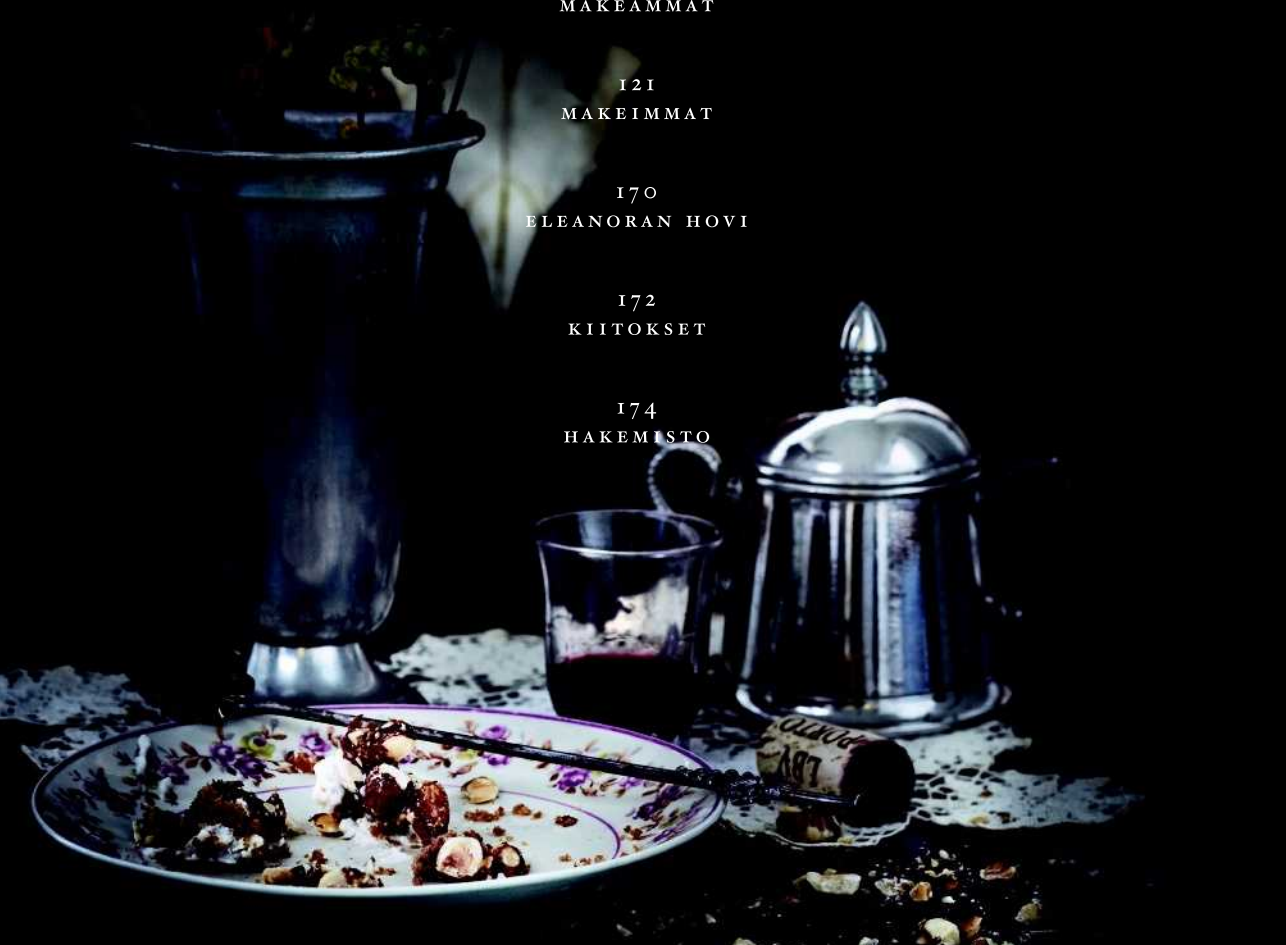
71  
MAKEAMMAT

121  
MAKEIMMAT

170  
ELEANORAN HOVI

172  
KIITOKSET

174  
HAKEMISTO





Syntyessäni von Smöörien jaloön sukupuuhun minut liitettiin armoitettujen herkkusuiden joukkoon. *Noblesse oblige*, aateluus velvoittaa. Tärkein tehtäväni on kohottaa universaalia leivontakulttuuria. Nouskoon kotien salongeissa ynnä kaupunkien kahvihuoneissa tarjottavien baakkelssien taso aivan uusiin sfääreihin! Jokainen kuiva ja mauton leivonnainen on suoranainen loukkaus ihmiskuntamme kallisarvoisia makuhermoja kohtaan.

Aloitin hankkeeni perustamalla leivontajournalini, *Baking Instinct* -blogin. Koska olen kirjurien sukua ja huonetta, mieltäni alkoi kutkuttaa leivonnaisohjeiden painaminen ehdalla musteella. Esi-isäni sulkakynä hyllylläni muistuttaa minua alati siitä, kuinka maailmaa voidaan muuttaa kirjain kerrallaan herkullisemmaksi.

Tämän opukseni sivuilla saatte kurkistaa rojalistiseen keittiööni, jossa lukemattomat kokeilut ovat jalostaneet makumaailman absoluuttiseen huippuunsa. Jaan teille avokätisesti ohjeistani rakkaimmat, jaoteltuna kolmen makeusasteen mukaan. Lisäksi tarjoan teille ruokavarastoni raaka-aineista ne kaikkein aateli-simmat. Näitä ilman en kerta kaikkiaan voi elää!

Seurassani saatte avata uusia ovia makuihin, joita ette tienneet olevan olemassakaan. Rohjetkaa heittäytyä leivontavaistonne varaan ja aloittakaa matka kohti makeuden siekailematonta juhlaa. Kauan eläköön voin, sokerin ja mantelimassan siunattu liitto!

Teitä riemulla ja ilolla tervehtien,

*Eleanora von Smööri*

## LUKIJALLE

Tämä kirja on haastanut lehdistösihteerinkin karaistuneet hermot. Kaikella kiintymyksellä päänaistani kohtaan, aatelsineito Eleanora von Smöör on tapaus, jonka kohdalla värikkäimmätkin adjektiivit tuntuvat latteuksilta.

Eleanora lipuu sujuvasti eri aikakausien ristialloksessa. Hänen toinen korkokenkänsä tukeutuu vanhaan ja perinteikkääseen maailmaan, jossa kultakolikot ja majavannahat ovat mitä oivallisinta valuuttaa ja kirjeet kirjoitetaan pergamenttipaperille. Toinen kenkä taas kurottaa korkeampiin, lähes futuristisiin ulottuvuuksiin.

Eleanoran matkassa mikään ei ole mahdotonta. Kun runsaus ja yltäkylläisyys ovat vasta alkusoiton ensimmäiset tahdit, asettaa liioitteleva elämänsäen ajoittain haasteita. Niukan ja eleettömän skandinaavisen muotoilun ja eetoksen maailmassa Eleanoran ylitsepursuava ja ylellinen kertaustyyli edustaa jotain tyystin muuta. Saanen näin esitellä: Eleanora von Smöör – makeuden outolintu ja herkuttelun suurlähettiläs!

Eikä olisi Eleanoraa ilman hänen arvoisaa hoviaan. Tämä teos on kunnianosoitus ruokakuvaukselle, jossa silmiä hivelevä ja makuhermoja kosiskeleva lopputulos on ruokatoimittajan ja ruokakuvaukseen erikoistuneen ammattikuvaajan yhteistyön hedelmä. Jokainen kuva on kuin kurkistusluukku toiseen maailmaan, jonne Eleanoran sanoin "arjen harmaa usva ei yllä"!

*Elina*

ELINA JYVÄS, RUOKATOIMITTAJA  
JA ELEANORA VON SMÖÖRIN  
LEHDISTÖSIHTTEERI





Ruokaympyräni on viritetty ravitsemukselliseen huippuunsa, ilman ylimääräistä höttöä. Kyse on yksinkertaisesti makeasta, makeammasta ja makeimmasta! Minulle proteiinit, hiilihydraatit ja rasva ovat kuivakkaita termejä vailla merkitystä. Hyvinvointini nojautuu eri makeusasteisiin. Olen aina valmiina esiintymään kansainvälisissä ravitsemuskonferensseissa. Kutsuja on tullut sängen vähän. Edelläkävijöillä on aina muureja murrettavanaan.

Arkiaterioilla kerään lautaselleni yleensä kolme tai neljä erilaista baakkelssia. Eritystilanteet vaativat tietysti vähintään sen seitsemää – tai seitsemääkymmentä – sorttia. Esillepano on ensiarvoisen tärkeää. Jaottelen kauniille lautaselle valitsemani tuotteet huolellisesti sektoreittain. Sektorit rajaan joko helmin tai jalokivin. Tämän jälkeen :

etenen päivän mielialastani riippuen joko sotilaallisessa järjestyksessä baakkelssista toiseen tai spontaanisti makujen välillä vinhasti ponnahdellen.

On päiviä, jolloin pelkkä makea riittää muodostamaan halajamani ateriakokonaisuudet. Välillä olen syystä tahi toisesta vailla voimia. Tällöin kattauksessani on vain makeinta. Harvoin elämä on kuitenkaan mustavalkoista. Laajat ja monivuotiset empiiriset tutkimukseni ovat tuottaneet hypoteesin, että makeudellinen monipuolisuus takaa parhaimman olon.

Kun lautasella on makujen huikea kavalkadi ja makeuden taivasiin kohoava messu, suuta on välillä raikastettava kuohuvalla. Kuohuviinistä saan myös kaikki elintärkeät mineraalit. Koska nautin vain pelkkää makeaa, välillä monen

ruokalajin (aatelis)illalliset aiheuttavat pitkästy mistä. Näissä seurapiiritilanteissa olen pakotettu turvautumaan omaan käsilaukkuuni pakattuihin herkkupaloihin.

Ilolla tervehdin sitä tosiasiaa, että leukani devioivat avautuessaan oikealle ja sulkeutuessaan vasemmalle. Tuloksena on huippuunsa hiottu liikerata, joka mahdollistaa makupartikkelien täydellisen siroamisen suun makuseptorisoluja sisältäviin makusilmuihin.

Kaikki kunnia ruumiilliselle kilvoittelulle mutta älkäämme jättäkö katveeseen sitä kaikkein tärkeintä – makeuden olympiaa! Makeammin, Herkullisemmin, Runsaammin!

ABS O B A K I N G L U T E L Y ,

E.



NÄILLÄ VINKEILLÄ OLET LÄHEMPÄNÄ  
ELÄMÄSI PARASTA LEIVONNAISTA!

KANANMUNAT

Suosi leivonnassa luomukananmunia, joissa on kiistatta enemmän väriä ja makua. Ota kananmunat hyvissä ajoin huoneenlämpöön, jolloin ne vaahdotuvat paremmin.

SOKERI

Hieno kidesokeri (Siro) vaahdotuu erinomaisesti kananmunien kanssa ja tekee taikinasta kuohkeaman. Hyödynnä leivonnassa monipuolisesti eri sokereita. Käytä karamellimaista ruokokidesokeria, lakritsin sävyjä tuovaa muscovadoa tai mehevää ja melassin makuista fariinisokeria. Tomusokerilla saat kuohkean voivaahdon ja kauniin koristelun valmiille leivonnaisille.

VEHNÄJAUHOT

Jauhotkin ovat tuoretavaraa. Tarkista tuoreus nuuhkaisemalla. Ummehtunut löyhähähdys viestii epäonnea.

Erikoisvehnäjauhot soveltuvat mainiosti baakkeleihin. Ne sekoittuvat taikinaan hyvin ja antavat tasaisen rakenteen. Niillä saat pullataikinaan mainion sitkon.

VOI

Ei ole voin voittanutta! Voin makua ei margariinilla jäljitellä. Huoneenlämpöinen voi vaahdotuu sokeriin helpommin. Pikku-leivissä voi antaa jäljittelemättömän mureuden. Ruskistettu voi tuo taikinaan ja kreemeihin pähkinäisen nekkumaisuuden.

MANTELIT JA  
PÄHKINÄT

Mantelit ja pähkinät tekevät leivonnaisista meheviä ja maukkaita. Runsasrasvaisina mantelit ja pähkinät ovat alttiita härskiintymiselle. Tarkista tuoreus nuuhkaisemalla ja maistamalla. Älä säilytä pusseja pitkään avattuna.

MANTELIMASSA

Mantelimassa antaa taikinoille ylellisen rakenteen ja mikä parasta – et tarvitse niin paljon vehnäjauhoja. Huoneenlämpöinen mantelimassa sekoittuu helpommin taikinoihin.

SITRUKSET

Raastettu sitruunan-, limetin- tai appelsiininkuori tuo taikaa leivonnaisiin! Valitse luomusitrukset, joita ei ole kyllästetty kasvintorjunta- ja säilöntäaineilla. Pese myös luomusitrukset ennen käyttöä kuumalla vedellä. Vältä pesuaineita, sillä ne kulkevat herkästi huokoisen kuoren läpi.







HUUHKAJA BABBIS VON SMÖÖR

Rakas huuhkajani, Babbis, lehahti elämäni vuosia sitten. Juhannusyönä ovikelloani soitettiin. Huhuiltuani ovella aikani havaitsin tuohikontin, joka oli ilmaantunut portailleni. Kontista kuului rapinaa ja erikoista suhinaa. Varmuudeksi sujautin säämiskähanskat käsiini ja raotin varovasti kantta. Esiin kiepsahti pellavaliinaan kääritytty huuhkajanpoikanen. Vielä vailla aikuisen eläimen ylväyttä. Pöllämystyneet silmät lautasen kokoisina ja sulat sinne tänne sojottaen.

Nostaessani huuhkajan hellästi syliini katseemme kohtasivat ja leimautuminen tapahtui sekunneissa. Siitä lähtien hän pyrähteli perässäni, aivan kaikkialle. Mutta mitä huuhkaimelle ravinnoksi? Sain väristyksiä, kun ajattelin hiiriä ja myyriä, joita lintu alta aikayksikön kantaisi kotiini. Sitkeydellä ja tuhansilla toistoilla sain Babbiksen siirtymään lihasta leivoksiin. Hän lienee maailmanhistorian ensimmäinen huuhkaja, joka rakastaa masariineja!

ALBINOKÄÄPIÖARA LANCE ARINI

Vaaliakseni siivekkäiden ystäväni hyvinvointia, olen harjoittanut opintoja lintukuiskaamisessa. Jalo tavoitteeni on saavuttaa lintujeni kanssa tasavertainen yhteys. Suuntasin syventävien opintojeni ekskursiolle Amazonille. Juuri kun taiteilin sademetsän niljakkailla kivillä, lehvästössä kahisi ja jokin tarttui iloisesti kujertaen timanttikorvakoruihini. Ihme oli tapahtunut! Äärettömän harvinainen albinokääpiöara lähti liitelemään perässäni. Jo viidakossa löin hänet uskolliseksi ritariksi, Lance Ariniksi, edustamaan arapapukaijoiden sukua ja huonetta. Kotona lintuni erityislaatuisuus valkeni kokonaisuudessaan. Lance Arinilla on ilmiömäinen kyky löytää jalokiviä. Niin lattialankkujen väleihin kadonneita kuin uutuuttaan hohtavia.

GATSBY-TELKKÄ

Hurmaava Gatsby-telkkä on linnustoni debytantti. Viime kesänä loin makeita unelmia koekeittiössäni varhaisesta aamunkajosta myöhäiseen iltaan. Olin helteestä hiestynyt ja mieleni kiersi päättymätöntä kehää erilaisten makuyhdistelmien parissa. Pakkasin käsilaukuuni pienen retkipullollisen samppanjaa ja suuntasin rantakallioille. Suljin silmäni ja vedin keuhkoni täyteen elvyttävää meriilmää. Ajatuksissani matkasin jo toisiin maailmoihin, kunnes havahduin pienten räpylöiden terhakkaaseen läpsytykseen. Viereeni oli ujuttautunut vilkas telkkä, joka ryhtyi oitis nokallaan tutkimaan käsilaukkuni sisältöä. Kaivoin esiin hätävarakeksini. Välillemme syntyi silmänräpäyksessä luottamuksen kehä ja ikiaikainen ystävyys. Siitä lähtien telkkäni oli Gatsby.



OLKOON TYRSKY TAIKKA TYVEN, ELON  
TIETÄNI VALAISEVAT LIMETINKUOREN PURAISEMAT  
MARENKIHYRRÄT, ELEGANSSIA HUOKUVAT  
APPELSIINIMADELEINET TAIKKA VALLATTOMAT  
KOOKOS-TYRNIWHOPIET. NÄMÄ LEIVONNAISET  
OVAT HYVINVOINTINI PERUSKALLIO. AAMUNI SAA  
SILKKISEN KOSKETUKSEN, KUN ALOITAN PÄIVÄNI  
ESPANJALAISILLA CHURROILLA JA SAKEALLA  
ROMMI-VANILJAKAAKAOLLA. LAVENTELI-  
NEKTARIINIKAKKU JA APRIKOOSIHILLOLLA  
TÄYTETYT LAVENTELIKEKSIT HEIJASTELEVAT  
RAKKAUTTANI PROVENCEEN, JONNE VETÄYDYN  
AINA SADONKORJUUN AIKAAN, ELOKUUN ALUSSA.  
PORTVIINI-KARPALOKAKKUA MINULTA TOIVOTAAN  
AINA TULIAISEKSI, KUN VIERAILEN ENGLANNIN  
HOVISSA. SE LIENEE  
SUOSITUKSISTA VAKUUTTAVIN!

Nº1

M A K E A T





## TYRNI-VADELMATARTALETIT

50 PIENTÄ TAI 25 KESKIKOKOISTA

### POHJAT

150 G KYLMÄÄ VOITA  
150 G (N. 4 DL) HASSELPÄHKINÄ-  
JAUHETTA  
2½ DL TOMUSOKERIA  
½ TL SUOLAA  
1 TL VANILJASOKERIA  
3½–4 DL ERIKOISVEHNÄJAUHOJA  
2 KANANMUNAA

### TÄYTE

2 DL KUOHUKERMAA  
200 G MAUSTAMATONTA  
TUOREJUUSTOA  
1½ DL TYRNIHILLOA  
3 LIIVATELEHTEÄ  
1 RKL SITRUUNAMEHUA  
½ DL TOMUSOKERIA

### KORISTEESKI

TUOREITA VADELMIÄ (KOTIMAISIA)  
HYYTELÖSOKERIA  
SYÖTÄVÄÄ KORISTEKULTAA



### *Eleanorin vinkki*

*Voit valmistaa tartalettipohjat pari päivää etukäteen ja säilyttää ne ilmatiiviissä rasiassa. Pohjat sopivat myös pakastettaviksi. Täytä tartaletit hieman ennen tarjoilua, jotta pohjat säilyttävät mureutensa.*

### POHJAT

Nypi käsin kulhossa kuutioitu voi, hasselpähkinäjauhe, tomusokeri, suola, vaniljasokeri ja vehnä jauhot. Lisää kananmunat ja sekoita nopeasti tasaiseksi taikinaksi.

Kääri taikina muovikelmuun ja siirrä jääkaappiin pariksi tunniksi tai yön yli.

Kuumenna uuni 200 asteeseen.

Painele taikina pienten voideltujen tartalettivuokien pohjalle ja reunoille. Jos käytät pinnoitettuja tai silikonisia vuokia, voitelua ei tarvita.

Paista uunin keskitasolla 10–12 minuuttia, kunnes pohjat ovat kauniin värisiä ja kypsiä. Irrota hieman jäähtyneinä vuoistaan. Anna jäähtyä rutilällä.

### TÄYTE

Vatkaa kerma kulhossa sähkövatkaimella vaahdoksi.

Notkista tuorejuusto lusikalla toisessa kulhossa ja sekoita siihen tyrnihillo. Yhdistä kermavaahto tuorejuusto-tyrniseokseen.

Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä 5 minuuttia. Kuumenna sitruunamehu kattilassa ja liuota siihen kuivaksi puristellut liivatelehdet. Ota kattila pois levyltä ja anna liivateseoksen hieman jäähtyä.

Sekoita liivateseos kerma-tuorejuusto-täytteeseen ohuena nauhana lastalla tai lusikalla samalla sekoittaen. Lisää lopuksi tomusokeri ja sekoita hyvin. Nosta peitettyä jääkaappiin tunniksi hyytymään. Annostelee valmis täyte leivospohjille.

### KORISTELU

Sommittele täyteen päälle kokonaisia vadelmia. Valmista hyytelösokerista kiille pakkauksen ohjeen mukaan. Valele kiillettä vadelmille ja anna hyytyä hetki. Tarjoa mahdollisimman tuoreina. Säilytä viileässä.







# Kulta

KUTEN ERÄS ESI-ISISTÄNI TAPASI AINA MUISTUTTAA –  
AURUM NECESSE EST! AU, AURUM, KULTA, GOLD, OR, GULD. ALKUAINEISTA  
JALOIMMAN NIMI HELKKYÄ AINA KORVISSANI SULOSOINTUJEN TAVOIN.  
VALUUTTOJA TULEE JA MENEÄ MUTTA KULTA PYSYY! YKSI KAUNEIMPIA ASIOITA  
MAAILMASSA ON HYVIN HOIDETTU KULTAHOLVI, HARKKOJEN SOTILAALLINEN  
RIVI, MIKÄ TUO ELÄMÄÄNI VAKAUTTA JA JÄRJESTYSTÄ.

Käytän kultaakin myös sekä lää-  
kinnällisiin että kulinaarisiin  
tarkoituksiin. Oivallisinta on,  
että seitinohuissa 23 karaatin  
kultalastuissa kilpistyy kaikki,  
mitä makeuden maailmassani  
tavoittelen. Sieluni syvimpiä kieliä  
soitteleva estetiikka ja silkka  
nautinto. Viimeistelen leivokseni  
ripauttamalla niiden päälle  
hieman kultaakin. Katson lumoutu-  
neena kultahippusten tanssia  
ilmassa, kun ne keijujen keveydellä  
leijailevat kohti päämääräänsä.  
Lisään kullankäyttöä ruoka-  
valiossani erityisesti kylmänä  
vuodenaikana. Sisäisesti nautittuna  
kulta auttaa kylmettymiseen  
ja mahdollisiin reumaattisiin  
oireisiin.

Mutta mikä työ siinä onkaan  
vuonna kulta juuri sopivan ohuiksi  
lastuiksi! Teetin yhden painavan  
kultaharkon hinnalla huippu-  
teknologisen myllyn, joka rouhii  
hydraulisella paineella puhtaim-  
mat ja parhainta laatua edustavat  
kevytharkot syötäväksi kullaksi.

Kultaholveista koituu myös  
kosolti huolta. Riskien hajautta-  
miseksi olen ripotellut metallisen  
pääomani ympäri maailmaa,  
kaikille mantereille. Nerokkain  
holvini sijaitsee Huippuvuorilla,  
jonka ikiroutaan on louhittu  
maapallon viljelykasvien geenipankki.  
Sulassa sovussa kasvin-  
siementen rinnalla lepäävät myös  
kultaharkkoni. Turvassa kaikelta.  
Nyt ja ikuisesti!





## APRIKOOSIHILLOLLA TÄYTETYT LAVENTELIKEKSIT

50 KAKSIKERROKSISTA KEKSIÄ

### TAIKINA

150 G VOITA  
2 DL VAALEAA SIIRAPPIA  
1 DL KIDESOKERIA  
1 RKL KUIVATTUJA  
LAVENTELINKUKKIA  
1 DL KUOHUKERMAA  
N. 9 DL ERIKOISVEHNÄJAUHOJA  
1 TL KANELIA  
1 TL LEIVINJAUHETTA

### TÄYTE

KIINTEÄÄ APRIKOOSIHILLOA



*Eleanoran viikkä*

*Laventelinkukat poimin toki omakätisesti  
Ranskassa sijaitsevilta viljelmiltäni.  
Hätätapauksessa turvaudun herku- ja  
luomukaupoissa myytäviin kuivattuihin  
laventelinkukkiiin.*

### TAIKINA

Mittaa kattilaan voi, siirappi, sokeri ja laventelinkukat. Kuumenna koko ajan sekoittaen, kunnes voi sulaa ja sokeri liukenee. Anna seoksen jäähtyä.

Lisää kerma voi-siirappiseokseen.

Sekoita yhteen vehnäjauhot, kaneli ja leivinjauhe. Lisää ne muihin aineksiin ja sekoita nopeasti tasaiseksi taikinaksi.

Kääri taikina muovikelmuun ja siirrä jääkaappiin vuorokaudeksi.

### KEKSEIKSI LEIPOMINEN

Kuumenna uuni 175 asteeseen.

Anna taikinan pehmetä hetken aikaa huoneenlämmössä. Kauli se jauhotetulla leivonta-alustalla ohueksi (noin 3 mm) levyksi. Ota taikinasta muotilla kuvioita ja nosta ne leivinpaperoidulle uunipellille.

Paista keksejä uunin keskitasolla 7–10 minuuttia. Tarkkaile keksejä, sillä ne saavat herkästi liikaa väriä.

Jäähdytä keksit ritilällä. Täytä ne kiinteällä aprikoosihillolla.





## RAPARPERI-FRANGIPANEPIIRAKKA

### 10 PALAA

#### POHJA

3 ½ DL ERIKOISVEHNÄJAUHOJA  
2 RKL TOMUSOKERIA  
RIPAUS SUOLAA  
¾ TL KUIVATTUA INKIVÄÄRIÄ  
100 G KYLMÄÄ VOITA  
1 KANANMUNA

#### RAPARPERI

300 G RAPARPERIN VARSIA  
½ DL KIDESOKERIA  
2 RKL COINTREAU-LIKÖÖRIÄ

#### FRANGIPANETÄYTE

100 G PEHMEÄÄ VOITA  
½ DL KIDESOKERIA  
2 KANANMUNAA  
100 G HIENOJAKOISTA  
MANTELIJAUHETTA  
MUUTAMA ROUHAISU  
VANILJAMYLLYSTÄ (DR.OETKER)  
1 DL MURENNETTUJA  
AMARETTIKEKSEJÄ  
(ITALIALAISIA MANTELIKEKSEJÄ)  
2 RKL RAPARPERIN KEITINLIENTÄ

#### PÄÄLLE

1 DL MURENNETTUJA  
AMARETTIKEKSEJÄ  
TOMUSOKERIA

#### POHJA

Yhdistä kulhossa vehnäjauhot, tomusokeri, suola ja inkivääri. Lisää kuutioitu voi ja nypi ainekset murumaiseksi. Lisää kananmuna ja sekoita nopeasti tasaiseksi. Kääri taikina muovikelmuun ja siirrä jääkaappiin pariksi tunniksi tai yön yli. Kauli taikina jauhotetulla alustalla ohueksi levyksi ja nosta se suorakaiteen muotoiseen tai pyöreään vuokaan. Painele taikina jauhotetuin käsin vuoaan reunoilta asti.

#### RAPARPERIT

Kuori raparperit ohuelti ja poista kuivuneet päät. Käytä leivonnaiseen mieluiten raparperin punaista osaa. Halkaise raparperinvarret ja leikkaa ne noin 10 cm:n pituisiksi pätkiksi.

Mittaa kattilaan sokeri, likööri ja raparperinpätkät. Kuumenna kiehuvaksi ja keitä keskilämmöllä 3–5 minuuttia, kunnes raparperi hieman pehmenee mutta ei vielä hajoa. Nosta raparperit reikäkauhalla liemestä lautaselle odottamaan. Säästä liemi.

#### FRANGIPANETÄYTE

Kuumenna uuni 200 asteeseen.

Vatkaa sähkövatkaimella kulhossa pehmeä voi ja sokeri vaaleaksi vaahdoksi. Lisää kananmunat yksitellen koko ajan vatkatun. Lisää mantelijauhe, vanilja, keksinmurut ja raparperin jäähtynyt keitinliemi.

Levitä täyte taikinalla vuorattuun vuokaan. Paina keitetyt raparperinpätkät tasaisesti täytteeseen. Paista uunin keskitasolla 20–25 minuuttia tai kunnes täyte on hyytynyt ja piiras saanut kauniin värin. Jos pinta näyttää saavan liikaa väriä, peitä piiras leivinpaperilla paistamisen loppuvaiheessa. Anna jäähtyä hyvin.

Ripottele päälle keksinmuruja ja viimeistelemme tomusokerilla. Tarjoa piiras sellaisenaan tai vaniljajäätelön tai vaniljakastikkeen kanssa.



