SITRUUNAPIIRAKKA

Rapea muropohja ja pehmoinen sitrustäyte, siinäpä täydellinen yhdistelmä kahvin kanssa tarjottavaksi.

Ainekset

8 annosta

Pohja

* + 100gvoita
  + 3dlvehnäjauhoja
  + 1/2dltomusokeria
  + 1tlvaniljasokeria
  + 1[Pirkka Luomu kananmuna](https://www.k-ruoka.fi/kauppa/tuote/pirkka-kananmuna-m6-348g-luomu-6408641114904?returnUrl=%2Freseptit%2Fsitruunapiirakka)

Täyte

* + 3(390 g)luomusitruunaa
  + 2[Pirkka Luomu kananmunaa](https://www.k-ruoka.fi/kauppa/tuote/pirkka-kananmuna-m6-348g-luomu-6408641114904?returnUrl=%2Freseptit%2Fsitruunapiirakka)
  + 2[Pirkka Luomu kananmunan keltuaista](https://www.k-ruoka.fi/kauppa/tuote/pirkka-kananmuna-m6-348g-luomu-6408641114904?returnUrl=%2Freseptit%2Fsitruunapiirakka)
  + 2dltomusokeria
  + 1prk(2 dl)Pirkka kuohukermaa

Koristelu

* + sitruunaviipaleita
  + syötäviä kukkia
  + tuoretta minttua

Valmistus

yli 60 min

1. Nypi voi, jauhot ja sokerit keskenään kulhossa murumaiseksi seokseksi. Lisää muna ja sekoita tasaiseksi. Kääri taikina kelmuun ja siirrä jääkaappiin jähmettymään puoleksi tunniksi.
2. Painele taikina voidellun piirakkavuoan (⌀ 24 cm) pohjalle ja reunoille.
3. Esipaista pohjaa 175-asteisessa uunissa noin 10 minuuttia.
4. Raasta kahdesta sitruunasta kuori (1 rkl). Purista kaikista sitruunoista mehu ja siivilöi se. Mehua tarvitaan 1 1/2 dl.
5. Sekoita kulhossa kananmunat, keltuaiset ja tomusokeri. Älä vatkaa, jotta täytteeseen ei synny ilmakuplia. Sekoita munaseokseen sitruunanmehu ja -kuori sekä kuohukerma. Kaada täyte pohjalle.
6. Paista piirakkaa 175-asteisessa uunissa noin 40 minuuttia. Anna piirakan jäähtyä täysin ja siirrä piirakka peitettynä jääkaappiin pariksi tunniksi tai yön yli ennen tarjoamista. Koristele piirakka sitruunaviipaleilla, syötävillä kukilla ja mintulla.

