Sitruunainen mansikkapiiras

SITRUUNAINEN MANSIKKAPIIRAS 8 palaa  
  
POHJA  
  
noin 2 1/2 dl vehnäjauhoja  
75 g voita tai margariinia  
1 rkl sokeria  
2-3 rkl vettä  
  
TÄYTE  
  
250 g maitorahkaa (1 purkki)  
1 dl ranskankermaa  
1 dl tomusokeria  
1 sitruunan raastettu kuori  
1 litra (noin 500 g) mansikoita  
  
KORISTELUUN  
  
sitruunamelissaa  
tomusokeria  
  
VALMISTUS  
  
1. POHJA: Säädä uuni 225 asteeseen.Nypi jauhot, rasva ja sokeri käsin yleiskoneella. Lisää vesi ja sekoita seos nopeasti taikinaksi.  
  
2. Voitele ja jauhota piirakkavuoka, jonka halkaisija on noin 24 cm. Painele taikina vuokaan ja tue reuna alumiinifoliokaistaleella, jotta taiina ei valu vuoan pohjalle paistamisen aikana.  
  
3. Paista uunin keskiosassa noin 10-20 minuuttia. Anna jäähtyä.  
  
4. TÄYTE: Valuta rahkasta ylimääräinen neste. Sekoita rahka, ranskankerma, tomusokeri ja sitruunankuoriraaste tasaiseksi.  
  
5. Poista manikoista kannat ja puolita masnikat. Jos käytät pakastemasnikoita, sulata ne jääkaapissa ja valuta ne huolellisesti. Näin niiden rakenne säilyy parempana eikä täytteestä tule vetistä.  
  
6. Täytä piirakkapohja sitruunatäytteellä ja mansikkapaloilla. Koristele pinta sitruunamelissalla ja siivilöi päälle hieman tomusokeria  
  
ANNOVUOAT  
  
Kun haluat tarjoilla piirasta jälkiruoaksi, kannattaa käyttää annosvuokia. Ohjeesta saa 6-8 pikkupiirasta