



Kuningatarpiirakka

Aineet:

Pohja:

300 g margariinia
2 ¼ dl sokeria
3 kananmunaa
7,5 dl vehnä jauhoja
1,5 dl perunajauhoja
3 tl leivinjauhetta
3 tl vaniljasokeria

Täyte:

600 g vaniljan makuista tuorejuustoa
6 kananmunaa
3 dl sokeria
6 dl mustikoita
6 dl vadelmia

Valmistus:

Vatkaa sähkövatkaimella margariini ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää vaahdon joukkoon koko munamassa tai rikutut kananmunat. Sekoita keskenään vehnä jauhot, perunajauhot, leivinjauhe ja vaniljasokeri. Sekoita jauhoseos varovasti vaahdon joukkoon. Painele taikina uunivuoan pohjalle. Sekoita kulhossa keskenään tuorejuusto, kananmunat ja sokeri tasaiseksi massaksi. Ripottele marjat vuossa olevan piirakkapohjan päälle. Lisää tuorejuustoseos marjojen päälle ja levitä tasaiseksi. Paista 175 C 40 minuuttia tai kunnes piirakan pinta on kauniin kullanuskea ja tuorejuustoseos on hyytynyt.