



Hovipiiras

Aineet: 100 g Voita
0,75 dl Sokeria
2,5 dl Vehnäjauhoa
1 kpl Munaa
200 g tuorejuustoa maustamattomana
1 dl Sokeria
1 rkl Sitruunamehua
2 tl Vaniljasokeria
2 rkl Maissitärkkelystä
2 kpl Keltuaista
2 rkl Kuohukermaa
2 kpl Valkuaista

Valmistus: Sekoita pohjaa varten pehmeä voi ja sokeri. Lisää vehnäjauhot. Sekoita mukaan muna. Levitä taikina voidellun, irtopohjaisen vuoan pohjalle ja reunoille (22 cm). Pane vuoan korkuinen alumiinifoliosuikale reunataikinan päälle, jottei se valahda paistettaessa. Paista pohjaa 10 minuuttia 200 asteessa. Yhdistä täytteen aineet kulhossa. Lisää kerma- ja valkuaisvaahdot, sekoita varoen. Kaada täyte vuokaan ja paista 150 asteessa n. 1 tunti. Irrota piiras täysin kylmänä, mieluiten seuraavana päivänä.