



Rahkapiirakka Budan tapaan

Aineet: 300 g hienoja jauhoja
200 g voita
100 g tomusokeri
100 g pähkinöitä
100 g vaniljasokeria
3 munan keltuaista
1 sitruunan kuori
Täyte
350 g puolirasvaista rahkaa
150 g voita
150 g hienoa sokeria
200 g omenia
30 g mannaryynejä
1 sitruunan kuori
5 munaa

Valmistus: Esityöt

Pähkinä jauhetaan, rahka sekoitetaan tasaiseksi, sitruuna raastetaan ja valkuaiset vatkataan sokerin kera vaahdoksi. Jauhot siivilöidään, omenat puhdistetaan ja kuutiodaan.

Valmistus

Jauhoista, pähkinöistä, sokerista, voista, mausteista ja keltuaisista sekoitetaan taikina. Se jaetaan kahteen osaan ja annetaan levätä jääkaapissa. Sillä aikaa valmistetaan täyte: rahka sekoitetaan ensin voin, mannaryynien, raastetun sitruunakuoren ja omenakuutioiden kanssa ja lopuksi lisätään valkuaisvaahto. Toinen puoli taikinaa kaulitaan 3 mm paksuksi, asetetaan paistinpellille ja paistetaan puolivalmiiksi. Tämän päälle sirotellaan rahkatäyte sekä jäljellä olevasta taikinasta valmistettu ristikot. Paistetaan uunissa valmiiksi ja tarjoillaan neliönmuotoisina palasina.