



Tillinen rahkapiiras Alföldin tapaan

Aineet: 300 g jauhoja
100 g sokeria
150 g margariinia
100 g leivinjauhetta
½ dl maitoa
100 g vaniljasokeria
2 munaa
Sokerikakkutaikina:
60 g hienoa sokeria
80 g jauhoja
4 munaa
Täyte:
500 g rahkaa
100 g sokeria
3 keltuaista
1 nippu tilliä
suolaa

Valmistus: Jauhot sekoitetaan sormin nyppien margariiniin ja lisätään sokerit, kaksi munaa, leivinjauhe sekä hieman maitoa. Tällä tavalla saadaan helposti kaulittava taikina, joka alustetaan hyvin. Annetaan taikinan levätä jääkaapissa. Puolen tunnin kuluttua taikina kaulitaan uunipellin suuruiseksi. Uunipelti voidellaan ja taikinasta paistetaan leivoksen pohja.

Hyvin valutettu rahka vaahdotetaan keltuaisten ja sokerin kera. Lisätään hienoksi silputtu tilli ja suola.

Rahkaseos levitetään paistetun leivospohjan päälle.

Munat ja sokeri sekoitetaan hyvin vispilällä tähän annostellaan jauhoja pieniä määriä kerrallaan.

Rahkamassan päälle muotoillaan sokerikakkutaikinasta pursottimella ristikkomaisia viivoja. Taikina paistetaan uunissa keskilämmöllä ja päälle sirotellaan vaniljalla maustettua tomusokeria. Paloitellaan halutun suuruiseksi palasiksi ja tarjotaan välittömästi.