



Mince pies - brittiläiset hedelmäpiiraset

Aineet: (12 annosta, á 80 g)
1 pkt (400 g) murotaikinaa
Täyte:
1 iso (250 g) omena
2 dl rusinoita
1 ps (60 g) korintteja
1 dl mantelirouhetta
1/2 dl sokeroituja appelsiinkuoripaloja
1/4 dl sokeria
1 tl raastettua sitruunan kuorta
1/2 dl sitruunan mehua
(2 rkl konjakkia)
1/2 tl kanelia
1/4 tl inkivääriä

Valmistus: Sulata murotaikina. Kuori ja leikkaa omena pieniksi kuutioiksi. Mittaa täytteen kaikki ainekset kattilaan ja keitä seosta kannen alla noin 5 minuuttia. Jäähdytä täyte. Kaaviloi 1 1/2 levyä murotaikinaa 3-4 mm:n paksuiseksi levyksi. Ota taikinalevystä pyöreällä voitaikinamuotilla (halkaisija noin 9 1/2 cm) 12 pohjakappaletta. Nosta pohjat voideltuun 12 koloiseen muffinssivuokaan. Jaa täyte pohjien päälle ja painele se tiiviiksi. Kaaviloi loppu murotaikina levyksi ja ota siitä piparkakkumuotilla 12 kansikappaletta. Nosta kannet piirakoiden päälle. Paista 200-asteisessa uunissa 10-15 minuuttia. Koristele tomusokerilla. Tarjoa haaleana sellaisenaan tai konjakilla maustetun kermavaahdon kanssa.