



Alpro resepti - Raparperifantasia

Valmistus

1. Puhdista raparperit ja leikkaa ne 1 cm kokoisiksi paloiksi. Erotta kananmunan keltuainen ja valkuainen ja vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Sekoita mukaan Alpro Pehmeän Täyteläinen Vanilja, sokeri, jauho ja 2 keltuaista ja sekoita kunnes seos on sileää. Lisää varovaisesti valkuaisvahto sekoitukseen.
2. Asettele murotaikina vuokaan ja käytä haarukkaa tehdäkseen joitakin reikiä taikinaan, jotta ylimääräinen höyry pääsee pois. Levitä murotaikinan päälle hilloa ja pensselöi taikinareunat vatkatulla keltuaisella.
3. Kaada sekoitus tasaisesti taikinan päälle ja jaa raparperitangot piirakan päälle.
4. Paista esikuumennetussa uunissa 170 asteessa noin 20-25 min.



8 annosta



40min

Ainesosat

- 300 ml Alpro Pehmeän Täyteläinen Vanilja
- 1 valmis murotaikina
- 2 kananmunaa
- 1 keltuainen (vatkattu erikseen)
- 60 g sokeria
- 6 raparperin tankoa
- 60 g vehnä jauhoja
- 100 g mansikka/raparperihilloa

Käytetty tuote/ käytetyt tuotteet

Alpro Pehmeän Täyteläinen Vanilja

