

Ritvan persikkarahkapiirakka



Pohja:

3 dl	sokeria
2 tl	vaniljasokeria
2 tl	soodaa
2 tl	leivinjauhetta
8 dl	vehnä jauhoja
250 g	voita tai laktoositonta margariinia sulatettuna ja jäädytettynä

Sekoita kaikki pohjan aineet yhteen. Paras tulos tulee käsin sekoittaen.
Jaa taikina kahteen osaan: 1/3 ja 2/3.

Lisää suurempaan eli 2/3 osaan taikinaa:

1	muna
2 dl	kermaa tai piimää

ja levitä tämä taikina leivinpaperille uunipellille.

Täyte:

500 g	laktoositonta rahkaa
1,5 dl	sokeria
sitruuna	yhden sitruunan kuori ja mehu
2	munaa
2 tl	vaniljasokeria
persikkaa	säilykkeenä, valuta hyvin ja paloittele

Sekoita kaikki täytteen aineet paitsi persikka. Levitä rahkaseos pohjan päälle ja sen päälle persikanpalat tasaisesti eri puolille. Levitä kaiken päälle taikinan 1/3 loppu muruiksi siroteltuna.

Paista 200 ° uunin alatasolla ensin 10 minuuttia ja sitten ylätasolla 15-20 minuuttia. Varo, ettei muruseos pala.

Laita piirakka jäähtyneenä kelmuun tai muovipussiin ja viileään. Maistuu parhaalta seuraavana päivänä.

Ohje: Ritva Nordström, Laaksoalahden Martat