



coolinari
FOOD BLOG & CAKES

Mustikkapiirakka

Na cesto:

100 g masla
85 g kryštálového cukru
1 vajce
kôra z polovice citrónu
140 g hladkej múky
1 čl kypriaceho prášku

Na náplň:

300 g čučoriedok
300 g kyslej smotany
1 vajce
1 čl vanilkového extraktu
60 g kryštálového cukru

Maslo s cukrom spoločne vyšľahajte, pridajte vajce, citrónovú kôru, múku a kypriaci prášok a vypracujte mierne lepkavé cesto.

Cesto preložte do maslom vymastenej formy a rukami rovnomerne roztláčte, po celej forme, vrátane obvodov.

Kyslú smotanu vyšľahajte spolu s cukrom, vajíčkom a vanilkovým extraktom. Na formu s cestom vysypte väčšiu časť čučoriedok, zalejte ich náplňou a na vrch nasypete zvyšné čučoriedky. Pečte pri teplote 175 °C 35 až 40 minút.