



Bataattipiirakka



North Carolina Sweet Potato Commission

Yhteyshenkilö: mk² gmbh · Maria G. Kraus



Puhelin: +49 228 9437 870 · info@mk-2.com

Bataattipiirakka

- 1.** Lämmitä uuni 200 asteeseen (kiertoilmauuni). Pese ja kuivaa bataatit ja halkaise ne kahtia. Älä kuori. Aseta bataatit uunipellille ja kypsennä niitä uunissa noin 60 minuutin ajan, kunnes ne ovat pehmeitä. Anna jäähtyä.
- 2. Piirakkataikina:** Paloittele voi ja laardi pieniksi paloiksi ja laita ne jääkaappiin, samoin vesi. Yhdistä jauhot, sokeri ja suola. Lisää voi-laardiseos ja työstä muruiseksi seokseksi. Lisää joukkoon kylmä vesi ja sekoita varovasti. Laita taikina hieman jauhotetulle työpöydälle ja muovaa se nopeasti palloksi. Kiedo taikina muovikeltuun ja anna sen levätä jääkaapissa tunnin tai parin ajan ennen kaulitsemista.
- 3.** Kaulitse taikina noin 3 mm:n paksuiseksi ja aseta se piirakkavuokaan. Poimuta reunat ja laita vuoka jääkaappiin odottamaan täyteen valmistumista.
- 4. Bataattitäyte:** Koverra jäähtyneistä paahdetuista bataateista sisus ja muserra se hienoksi soseeksi. Laita sose sivuun odottamaan.
- 5.** Lämmitä uuni 200 asteeseen (kiertoilmauuni). Vaahdota voi, johon olet lisännyt sokerit, vaniljan ja mausteet. Lisää kananmunat yksi kerrallaan. Vatkaa edelleen kevyesti ja lisää vaahterasiirappi, inkivääri ja kerma. Lisää lopuksi varovasti joukkoon bataattisose.
- 6.** Kaada täyte piirakkapohjalle, aseta vuoka uunin alatasolle ja alenna lämpötilaa 180 asteeseen. Paista 50 minuutin ajan. Anna jäähtyä ennen tarjoilua.

Valmistusaika: noin 75 minuuttia

Bataatti- piirakka, 25 cm

2 bataattia, n. 1 kg

Murean ilmava piirakkatai- kina

100 g kylmää voita
25 g kylmää laardia
tai kasviperaistä
leivontarasvaa
75 ml hyvin
kylmää vettä
200 g jauhoja
1/2 tl suolaa
1/2 tl sokeria

Täyte

100 g huoneen-
lämpöistä voita
75 g sokeria
50 g muscovadosokeria
yhden vaniljatangon
sisus
1 tl kanelijauhetta
1/4 tl muskottipäh-
kinää
1/2 tl suolaa
3 kananmunaa
50 ml vaahtera-
siirappia
1 tl tuoretta inkivääriä
hienoksi raastettuna
2 dl kermaa



Ravintosisältö per annos:

Energiaa: 300 kcal / 1 200 kJ
Proteiinia: 3 g · Rasvaa: 18 g
Hiilihydraatteja: 32 g