

MAKEAT PIIRAAT

Makeat piiraat ovat yksi kotileivonnan suosituimmista leivonnaisista eikä ihme. Piiraat ovat yleensä helppotekoisia ja niiden makuun on totuttu jo lapsesta saakka. Suosituimpia piiraita ovat erilaisista marjoista ja hedelmistä valmistetut piiraat. Nykyisin leivontahyllyjen valikoimat ovat kuitenkin niin monipuolisia, että piiraistakin saa mielikuvitusta käyttäen taitottua jopa täytekakun veroisia leivonnaisia.

Muunna ohjeita mieleiseksi vaihtamalla sokereita toisiin, tummia sokereita vaaleiksi ja toisinpäin. Korvaa osa jauhoista toisilla tai erilaisilla hiutaleilla tai leseillä. Mausta taikinoita karamelli- tai suklaarouheilla, pähkinöillä, manteleilla tai mausteilla.

Marja-tuorejuustotorttu

Leivo tuoksuva marjapiiras pakastemarjoista tai tuoreista kesän marjoista.

Pohja:

150 g margariinia tai voita
1 dl ruokokidesokeria
1 muna
2 dl vehnä jauhoja
1 dl spelttirouhetta
2 tl leivinjauhetta

Täyte:

4 dl marjoja (esim. mansikka, mustikka, vadelma)
100 g maustamatonta tuorejuustoa tai maustettua tuorejuuston tyyppistä kasvrasvavalmistetta (esimerkiksi vanilja tai sitruuna)
1 dl kermaa
1/2 dl sokeria
1 muna
1 tl vaniljasokeria

Vaahdota rasva ja ruokokidesokeri kuohkeaksi, lisää muna hyvin vatkatun. Lisää keskenään sekoitetut kuivat aineet.

Painele taikina jauhoja apuna käyttäen halkaisijaltaan noin 24 cm piirakkavuon pohjalle ja reunoille. Esipaista pohjaa 200-asteisen uunin alimmalla ritilätasolla noin 10 minuuttia.

Ripottele pohjan päälle marjat. Sekoita täytteen ainekset keskenään, kaada marjojen päälle. Jatka kypsennystä 20–30 minuuttia, kunnes täyte on hyytynyt.

Vinkki! Leivo syksyn makoisin puolukkapiiras muuten ohjeen mukaan, mutta vaihda ohjeen tuorejuusto ja kerma 200 grammaan kermaviiliä ja käytä marjain puolukoita. Toimii loistavasti myös muilla marjoilla!



Daim-piiras

Tämä piiras on yksi herkullisimmista piiras-kokeiluista, joita olen kehitellyt.

n. 10 annosta

Pohja:

2 munaa
2 dl ruokokidesokeria
1/2 dl juoksevaa margariinia
1 1/2 dl vehnä jauhoja
1 dl (50 g) mantelijauhetta
1 1/2 tl leivinjauhetta
3/4 dl maitoa

Vuoan jauhottamiseen:

juoksevaa margariinia
50 g hasselpähkinälastuja

Täyte:

1 1/2 dl vanilliinikreemijauhetta
3 dl vettä tai maitoa
100 g Daimia rouhittuna

Pinnalle:

100 g Daimia
1/2 dl kermaa

Koristeeksi:

50 g Daimia murustettuna



Vaahdota munat ja ruokokidesokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää joukkoon juokseva margariini, sekä keskenään sekoitetut kuivat aineet ja maito.

Voitele ja ”jauhota” hasselpähkinälastuilla halkaisijaltaan noin 24 cm kakkuvuoka. Kaada taikina vuokaan ja kypsennä 200-asteisessa uunissa noin parikymmentä minuuttia. Kumoa piiras vuoasta ja leikkaa se kahteen osaan.

Valmista täyte sekoittamalla vanilliinikreemijauhe ja vesi/maito sekaisin. Anna vetäytyä hetki.

Murusta Daimit. Levitä vanilliinikreemi piiras pohjalle ja ripottele päälle murustetut Daimit. Nosta päälle toinen piiras pohja.

Keitä kasarissa Daimista ja kermasta sakea kinuskikastike. Voit murustaa Daimin, jolloin se sulaa nopeammin. Levitä kinuski piiraan päälle. Rouhi koristeeksi Daimia.

Vinkki! Jos et löydä kaupasta vaniljakreemijauhetta, voit korvata sen vaniljakastikejauheella. Katso silloin nesteen määrää pakkauksesta.

Raparperi-kookospiirakka

Kun haluat maistaa hieman eksoottisemman makuista piirasta, leivo tämä rouheapohjainen raparperipiiras, jonka ihastuttavan maun kruunaa miedosti maistuva kookos.

n. 10 annosta

Pohja:

150 g voita tai margariinia
1 dl ruokokidesokeria
1 1/2 dl kaurahiutaleita
1 1/2 dl vehnä jauhoja
2 tl leivinjauhetta

Täyte:

n. 1 dl inkiväärihilloa (Ginger Jam)
1–2 raparperinvartta viipaleina
1 dl vaniljakreemijauhetta
2 dl kookoskermaa
2 dl vettä tai maitoa

Vatkaa rasva ja sokeri vaahdoksi, lisää keskenään sekoitetut kuivat aineet. Painele taikina pyöreän, halkaisijaltaan noin 24 senttisen piirakkavuolan pohjalle ja reunoille.

Levitä pohjan päälle inkiväärihillot. Viipaloi hillokerroksen päälle raparperit. Sekoita vaniljakreemijauhe kookoskerman ja maidon joukkoon, anna saostua hetki. Kaada kreemi raparperien päälle.

Kypsennä piirasta 200-asteisen uunin alimmalla ritilätasolla puoli-
sen tuntia.

Vinkki! Vaihda inkiväärihillot toisen makuisiksi hilloiksi.

Helpot marjaneliöt

Yllätysvieraita varten voit leipoa tämän tuoksuvan marjapiiraan, joka valmistuu kätevästi uunipellillä ja riittää isommallekin joukolle herkkuksuita. Marjoja voit vaihdella vuodenajan mukaan tai korvata marjat hedelmillä.

175 g voita tai margariinia
2 dl ruokokidesokeria
3 munaa
2 dl kermaviiliä
4 dl vehnä jauhoja
1 dl perunajauhoja
1 tl leivinjauhetta

Päälle:

1 litra marjoja

Muruseos:

50 g voita tai margariinia
1 dl ruokokidesokeria
1 dl vehnä jauhoja

Vatkaa rasva ja sokeri kuohkeaksi. Lisää munat yksitellen hyvin vatkatun. Lisää kermaviili ja keskenään sekoitetut kuivat aineet. Levitä taikina leivinpaperilla vuoratulle uunipellille. Paista 175-asteisessa uunissa noin 10 minuuttia.

Tee sillä aikaa muruseos. Nypi rasvan joukkoon sokeri ja jauhot. Ripottele pinnalle marjat ja lopuksi muruseos. Jatka paistamista vielä noin 20 minuuttia.

Leikkaa neliöiksi. Tarjoa lisäksi vaniljavaahtoa, jäätelöä tai vaahdotettua kermaa.

Snickers-piiras

Snickerspiiras on täyteläinen, täydellisen suklaanautinnon huipentuma!

8–10 annospalaa

260 g LU Bastogne Kandisokerikeksejä tai suklaakeksejä

100 g margariinia sulatettuna

1 dl suolapähkinöitä karkeaksi hienonnettuna

2 dl ruokakermaa

15 kpl Vanilja-Fudgeja (irtokarkkihyllystä)

1 Snickers-patukka

Kuorrute:

200 g vaaleaa maitosuklaata

1/2–1 dl kermaa

1/2 dl suolapähkinöitä



Vuoraa halkaisijaltaan 22 cm irtopohjavoovan pohja leivinpaperilla.

Murena keksit, sulata joukkoon margariini, sekoita joukkoon karkeaksi hienonnetut suolapähkinät. Painele seos voonan pohjalle.

Mittaa kerma ja vanilja-fudget kattilaan ja hämmentele, kunnes seos sakenee kastikkeeksi. Lisää lopuksi joukkoon Snickers-suklaapatukka ja sekoita, kunnes se sulaa. Kaada

kinuski vuokaan keksinmurupohjan päälle.

Sekoita kasarissa miedolla lämmöllä vaalea maitosuklaa ja kerma, kunnes suklaa on sulanut joukkoon. Sekoita joukkoon suolapähkinöitä. Levitä kuorrute piiraan pinnalle ja nosta hetkeksi kylmään. Irrota vuoka piiraan ympäriltä ja nosta piiras tarjoiluvadille.

Tämän piiraan voit valmistaa jääkaappiin jo muutamaa päivää aiemmin.

Raparperipiiras vaniljakiisselikuorrutteella

Tämä piiras on aivan ehdottomasti yksi parhaimmista piiraista. Maistuu jopa niille, jotka eivät yleensä välitä raparperista. Pinnalle levitettävän kiisselin ansiosta piiras on miellyttävän pehmoinen ja maut sulautuvat täydellisesti yhteen.

uunipellillinen, noin 25 annosta

Pohja:

3 munaa
3 dl sokeria
100 g margariinia
1 1/2 dl maitoa
4 1/2 dl vehnä jauhoja
2 tl leivinjauhetta
2–4 raparperin vartta riippuen raparperien koosta
2–3 rkl sokeria

Vaniljakiisseli:

3 dl maitoa
1 1/2 dl sokeria
n. 2 rkl perunajauhoja
vaniljasokeria



Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Lisää keskenään sekoitetut kuivat aineet ja sulatettu margariini ja lämmin maito vuorotellen.

Kaada taikina leivinpaperilla vuoratulle pellille.

Ripottele pinnalle raparperipalat ja sokeria. Paista 225 asteessa noin 20 minuuttia.

Laita kaikki kiisselin ainekset vaniljasokeria lukuunottamatta kattilaan ja hämmennä, kunnes kiisseli sakenee ja pulpahtaa. Mausta valmis kiisseli vaniljasokerilla.

Levitä kuorrute valmiin piirakan päälle.

Omena-puolukkapiiras

Syksyinen pullapohjainen piiras saa makunsa omenoista, puolukoista ja mausteista rahkasta. Loistava sadonkorjuujuhlien piiras!

uunipellillinen, noin 25 annosta

2 ½ dl maitoa
25 g hiivaa
(1 muna)
1 tl kardemummaa
1/2 dl sokeria
riipaus suolaa
n. 6 dl vehnä jauhoja
75 g margariinia tai voita

Täyte:

500 g omena-kanelirahkaa
2 dl sokeria
2 munaa
2 tl vaniljasokeria
2 dl puolukoita
8–10 pientä kotimaista omenaa

Liuota kädenlämpöiseen maitoon hiiva. Lisää muna, kardemumma, sokeri, suola ja jauhot alustaen. Vaivaa taikinaan lopuksi sulatettu ja jäädytetty rasva. Anna kohota lämpimässä paikassa liinan alla parikymmentä minuuttia.

Painele taikina leivinpaperilla vuoratulle uunipellille. Sekoita kulhossa keskenään omena-kanelirahka, sokeri, muna ja vaniljasokeri. Kaada seos piiras pohjan päälle. Aseta pinnalle omenalohkot ja ripottele myös puolukat. Kotimaisia omenoita ei tarvitse kuoria.

Paista 200-asteisessa uunissa parikymmentä minuuttia, tai kunnes pinta on jähmettynyt ja saanut hieman väriä.

Vinkki! Jos haluat valmistaa pienemmän piiraan piirasvuokaan, puolita ohje! Voit myös valmistaa koko taikinan ja leipoa osasta esimerkiksi pikkupullia ja käyttää puolet piiraaseen.

Susu-piirakka

Tämä piiras on yksi suosituimmista Hellapoliisi-sivuston piiraista, jota on kotikeittiössään valmistanut jo suuri joukko suklaanystäviä. Suklaan tilalla voit käyttää myös tuoreita tai pakastettuja marjoja.

8–10 annosta

Pohja:

150 g voita tai margariinia
1 dl sokeria
1 muna
3 dl vehnä jauhoja
1 tl leivinjauhetta

Päälle:

1 dl vaniljakreemijauhetta
3 dl maitoa
200 g vaniljatuorejuuston tyyppistä kasvirasvavalmistetta
(½ dl sokeria)
2 tl vaniljasokeria
2 munaa
15 kpl (150 g) Susu-patukkapaloja irtokarkkilaatikosta



Vatkaa rasva ja sokeri vaahdoksi, lisää muna hyvin vatkatun. Lisää keskenään sekoitetut kuivat aineet. Painele taikina piirakkavuon pohjalle ja reunoille. Sekoita vaniljakreemijauheen joukkoon maito, anna vetäytyä hetki.

Lisää joukkoon vaniljatuorejuuston tyyppinen kasvirasvavalmiste, sokerit ja munat, sekoita tasaiseksi.

Silppua Susu-palat piirakkataikinan päälle, kaada päälle vaniljatäyte.

Paista 200-asteisessa uunissa puoli tuntia uunin alimmalla ritilätasolla.

Anna jäähtyä kunnolla ennen tarjoilua, muuten täyte on todella valuvaa!

Vinkki! Leivo tämä hyvissä ajoin, mielellään jo edellisenä päivänä. Täyte jäähmettyy leikatta-vaan muotoon jääkaapissa.

MUFFINIT

Muffinit ovat yksi suosituimmista leivonnaisista, eikä ihme, sillä ne ovat helppotekoisia ja nopeita valmistaa. Perustaikinan joukkoon voi kätkeä mielikuvituksen puitteissa lähes mitä tahansa. Kokeile erilaisia suklaa- ja makeisrouheita, manteleita ja pähkinöitä rouheina, jauheina tai lastuina. Marjat ja hedelmäpalat tuovat taikinaan mehevyyttä. Herkkumuffini kuorrutetaan kerroksella marenkia.

Marja-marenkimuffinit

Kesän ihanimmat muffinit saavat pintaansa mansikalta maistuvan marenkikuorutteen. Käytä marjoja sesongin mukaan.

n. 12 kpl
100 g margariinia tai voita
¾ dl sokeria
2 munan keltuaista
1 dl vehnä jauhoja
½ dl maissitärkkelysjauhoja
1 tl leivinjauhetta
½ dl maitoa

Pinnalle:

2 munan valkuaista
1 ½ dl mansikanmakuista tomusokeria
n. 200 g marjoja tuoreina tai pakastettuina

Vaahdota margariini ja sokeri keskenään, lisää keltuaiset vatkat. Sekoita joukkoon keskenään sekoitetut kuivat aineet ja lopuksi maito.

Ja taikina muffini-, tai leivosvuokiin.

Vaahdota valkuaiset kovaksi vaahdoksi, lisää mansikanmakuinen tomusokeri vähän kerrallaan voimakkaasti vatkat. Sekoita joukkoon marjat. Levitä marenkiseos muffinien pinnalle. Paista 200 asteessa noin 15 minuuttia.

Tarjoa heti!



Cappuccino-mantelimuffinit

Cappuccino-tahmalla kuorrutetut muffinit vievät makean nälän ja sopivat myös juhlapöytään.

12 kpl

2 munaa

1 ½ dl sokeria

¾ dl vahvaa cappuccinoa tai muuta kahviuomaa

2 dl vehnä jauhoja

½ dl perunajauhoja

1 dl mantelijauhetta

2 tl leivinjauhetta

2 tl vaniljasokeria

1 dl ruokaöljyä tai 100 g sulatettua margariinia

Pinnalle:

3 dl ruokotomusokeria tai tomusokeria

n. ½ dl cappuccinojuomaa



Sekoita munat ja sokeri puuhaarukalla, lisää keskenään sekoitettuihin kuiviin aineisiin, sekä cappuccinojuoma, lisää lopuksi vielä öljy tai sulatettu margariini.

Jaa taikina muffinivuokiin, paista 200 asteessa uunin keskiritilätasolla noin 20 minuuttia.

Sekoita cappuccinojuoman joukkoon tomusokeria sen verran, että saat paksuhkon tahnan. Nosta tahnaa muffinien pinnalle ja ripottele päälle suklaaströsseleitä tai kahvipapumakeisia.

Mökkeilijän marjamuffinit

Mökkiolosuhteissa helpot ja vähän tiskiä teettävät reseptit ovat omiaan. Toki sellaiset ovat mukavia kotioloissakin. Näiden valmistus onnistuu myös lapsilta.

n. 12 kpl

2 munaa
1 dl sokeria
1 dl piimää tai maitoa
100 g margariinia sulatettuna
2 ½ dl vehnä jauhoja
2 tl leivinjauhetta
1 tl vaniljasokeria
2 dl marjoja

Sekoita munat ja sokeri puuhaarukalla tai lusikalla. Lisää joukkoon piimä ja sulatettu margariini, sekoita tasaiseksi. Lisää kuivat aineet ja marjat. Jos käytät pakastemarjoja, lisää ne jäisinä. Sekoita taikinaa vain sen verran, että se tasoittuu.

Jaa taikina muffinivuokiin ja paista uunin keskiritilätasolla 200 asteessa noin 15 minuuttia.

Vinkki! Kokeile vaihteeksi valkoisen sokerin sijaan tummempaa ruokodesokeria ja marjojen tilalle erilaisia suklaita tai karamelliruouheita.

Valkosuklaa- mustikkamuffinit

Kesän herkkumuffinit valmistat tuoreista mustikoista ja makeasta valkosuklaasta. Voit korvata mustikat myös muilla marjoilla tai syksyllä omenoilla.

3 munaa
1 ¼ dl sokeria
100 g voita tai margariinia
4 dl vehnä jauhoja
2 tl leivinjauhetta
1 tl vaniljasokeria
¾ dl vaahdotuvaa vaniljakastiketta
100 g valkosuklaata (tai mustikka-valkosuklaata)
1 ½–2 dl mustikoita

Sulata rasva, anna jäähtyä. Vatkaa munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää keskenään sekoitetut kuivat aineet sekä mursiksi leikattu tai rouhittu suklaa ja jäähtynyt rasva.

Lisää vaahdotuva vaniljakastike ja lopuksi varovasti sekoittaen mustikat. Jaa taikina muffinivuokiin ja paista 200 asteessa uunin keskiritilätasolla noin 15–20 minuuttia.