

# Rahkainen puolukkapiiras

## Ainekset



## valmistusohje

1250 g	Yoghurt Cake
400 g	Vesi
400 g	Öljy
400 g	Kananmuna
Täyte:	
400 g	Rap vaniljakreemi
400 g	Leipomorahka
Koristelu:	
400 g	Pakastepuolukka
500 g	Streussel

### Valmistusohjeet

Sekoitetaan perusmassa yleiskoneella hitaalla nopeudella 5 min (lapa), ei saa vatkata. Annostele massa vuokapeltiin jonka pohjalla on leivinpaperi. Pursota pintaan rahka-vaniljatäyte ja ripottele pintaan pakastepuolukat sekä streussel. Paista n. 40 minuuttia 170°C lämpötilassa.

Irrota kapselista ja paloittele annospaloiksi.