”PALA TAIVASTA”
Raparperihyve

Otin Pirkka-lehdestä 2014/6-7 s 61. Mutta koska teen aina pannupellin kokoisen annoksen, kaksinkertaistin ainemäärät. Jos haluat pienemmän, voit jakaa määrät kahdella. Alkuperäinen annos on ilmoitettu n. 10 hengelle.

POHJA
5 dl vehnäjauhoja
6 rkl sokeria
2 tl vaniljasokeria
2 tl leivinjauhetta
200 gr voita tai margariinia
2 kananmunan keltuainen

RAPARPERIKIISSELI
800 gr (n.1,6 litraa) raparperia pieninä paloina
1,5 dl sokeria
3 dl vettä
4 rkl maissijauhoja (tärkkelystä)
6 kananmunan keltuaista
2 rkl voita

MARENKI
8 kananmunan valkuaista
2 dl sokeria

- - - - - - - -

- Sekoita pohjaa varten kuivat aineet keskenään ja nypi joukkoon pehmeä rasva.
- Lisää keltuaiset ja sekoita taikina tasaiseksi.
- Painele taikina vuokapannun pohjalle ja reunoille.
(Olen päällystänyt uunipannun - ja kakkuvuoat ym. - foliolla, koska sen avulla paistokset lähtevät hyvin irti vuokasta ja se on myös helppo irrottaa paistoksesta tarvittaessa, jos paistos pitää käntää tms. Se asettuu paremmin vuokan mukaiseksi kuin leivinpaperi, joka toimii muutoin hyvin. Vuoat on myös helppo pestä käytön jälkeen, kun reunoihin ei tartu kovettunutta taikinaa.)
- Esipaista pohjaa 200 asteessa uunin keskitasolla n. 15 minuuttia.

- Kuumenna kattilassa raparperipalat, sokeri ja 0,5 dl vettä.
- Keitä muutaman minuutin ajan, kunnes raparperit ovat pehmenneet.
- Nosta sivuun ja jäähdytä kädenlämpöiseksi.

- Sekoita raparperiseoksen joukkoon veteen (2 dl) sekoitettu maissijauho sekä keltuaiset.
- Kuumenna kiehuvaksi samalla sekoittaen, kunnes kiisseli saostuu.
- Sekoita lopuksi kiisseliin rasva.
- Levitä jäähtynyt kiisseli torttupohjalle.

- Vaahdota valkuaiset ja lisää vatkaamisen aikana sokeri kolmessa erässä.
- Marenkivaahto on tarpeeksi kovaa, kun vaahto on kiiltävää ja sileää (- ei valu vatkausastiasta vaikka käännät sen ylösalaisin).
- Levitä vaahto tasaisesti kiisselin päälle.

- Paista vielä 8-10 minuuttia, kunnes marenki on kauniin vaalean ruskea.
- Tarjoa jäähtyneenä kahvipöydässä tai jälkiruoaksi samana päivänä.

http://www.kolumbus.fi/jaakko.harjuvaara/jaakko_suklaakakkuja.shtml#6.