



ÄITI AURINKOISEN

# Jouluinen porkkana- piirakka & cakepopsit

Usein kuulee hämmästeltyä, miksi meillä on softatalossa kokki töissä. Siihen on hyvin yksinkertainen syy: pullantuoks... ihmisten hyvinvointi. Meillä Bitwisella halutaan tehdä arjesta parempaa. Vastuullisen työn ja aivot joskus äärimmilläänkin tiristävän koodauksen vastapainona Äiti Aurinkoisen eli Arskan suussa sulavat tarjoilut ilahduttavat meitä lähes päivittäin. Todennäköisesti edes palohälytys ei



saisi ihmisiä niin nopeasti liikkeelle kuin Arskan Pullaa tarjolla -viesti. Herkkumaisterimme työkuvaan kuuluu tietysti muutakin kuin herkkuja, mutta keskitytään tällä kertaa herkkuihin.

Eräänä sateisena lokakuun tiistaina iltapäiväkahvilla oli tarjolla mahdollottoman hyvää porkkanakakkua. Totesimme siinä piirakan muruja suupielistä pyyhkien, että tämän reseptin pitäisi olla kaikkien saatavilla. Ja siitä se sitten lähti.





# Jouluinen porkkanapiirakka

## Pohja:

- 4 dl vehnä jauhoja
- 1,5 tl leivinjauhetta
- 1,5 tl ruokasoodaa
- 1,5 tl suolaa
- 3 dl fariinisokeria
- 1,5 dl ruokaöljyä
- 3 kananmunaa
- 100 g pähkinärouhetta
- 5 dl porkkanaraastetta
- 1 tl kanelia
- 1 tl kardemummaa
- 1 tl inkivääriä
- tai
- 1 rkl piparkakkumaustetta

## Kuorrute:

- 100 g huoneenlämpöistä voita
- 200 g maustamatonta tuorejuustoa
- 5 dl tomusokeria
- 2 tl vaniljasokeria

Lämmitä uuni 175 C. Ohje on 30 x 38 cm kokoiselle pellille.

Sekoita kuivat aineet ja mausteet. Lisää öljy, kananmunat, pähkinärouhe ja porkkanaraaste. Pähkinärouheen voi halutessaan jättää pois. Sekoita tasaiseksi ja levitä uunipellille.

Paista pohjaa 175 asteessa noin 20 minuuttia. Paistoaika riippuu porkkanoiden kosteudesta. Kokeile kypsyyttä tikulla. Anna pohjan jäähtyä.

Vatkaa huoneenlämpöinen voi sileäksi. Lisää tuorejuusto osissa. Lisää lopuksi tomusokeri ja sekoita tasaiseksi. Levitä kuorrutus tasaisesti pohjan päälle. Laita hetkeksi kylmään vetäytymään ennen leikkaamista. Parhaimmillaan porkkanapiirakka on seuraavana päivänä.







## Jouluiset cakepopsit

Cakepopseihin hyödynnetään porkkanapiirakan reunat kuorrutteineen tai hukkapaloja, jos leikkasit piparimuotilla leivoksia.

Sekoita jääneet reunapalat tasaiseksi massaksi ja muotoile palloiksi. Laita pallot hetkeksi jääkaappiin tai pakastimeen jähmettymään. Sulata suklaa.

**Ilman tikkua:** Dippaa pallot suklaaseen ja laita leivinpaperin päälle kylmään jähmettymään. Koristele esimerkiksi sulatetulla Ruby-suklaalla. Jos koristelet tikkarit nonparelleilla, laita koristeet päälle heti kuorrutuksen jälkeen, että ne tarttuvat kiinni.

**Tikuilla:** Laita jäätelötikun päähän vähän sulaa suklaata ja työnnä tikku sitten popsiin. Laita hetkeksi jääkaappiin, jotta suklaa jähmettyy nopeasti. Dippaa lopuksi koko pallot suklaaseen ja laita leivinpaperin päälle kylmään jähmettymään.

Nosta tarjolle, kun suklaa on jähmettynyt. Säilytä valmiit cakepopsit kylmässä.

