Valkosuklaa mustikkapalat

2 kananmunaa

1 dl sokeria

2 dl vehnäjauhoja

½ dl kaurahiutaleita

1 tl leivinjauhetta

½ tl vanilliinisokeria

1 dl ruokakermaa

50 g maitorahkaa

¾ juoksevaa tai huoneenlämpöistä margariinia

1 dl mustikoita+ ½ rkl perunajauhoja+ ½ rkl sokeria

Päälle

100g valkosuklaata

1. Laita uuni 174 C kiertoilmalle. Vuoraa vuoka leivinpaperilla.
2. Vaahdota kananmunatmunat ja sokeri vaahdoksi.
3. Yhdistä jauhot, kaurahiutaleet, leivinjauhe ja vanilliinisokeri erikseen pieneen kulhoon.
4. Sekoita kerma ja maitorahka keskenään.
5. Pyörittele mustikat perunajauhosokeriseoksessa ja lisää kevyesti käännellen ne taikinaan. Älä vatkaa.
6. Kaada taikina vuokaan ja paista uunin ala tasolla 20 min.
7. Jäähdytä piirakka.
8. Sulata suklaa mikrossa sulatusteholla 30 s. kerralla ja sekoita välillä tai vesihauteessa.
9. Levitä suklaa jäähtyneen piirakan päälle.