

# TYS Kardemumma-omenapiiras



## Piiraan tarina:

*”Kun muutin Turkuun, katsoin videoesittelyn Pilvilinnan ympäristöstä ja yllätyin videolla näkyneistä puutarhapalstoista. Aloin hieman haaveilla omien vihannesten viljelystä kesällä, ja ilokseni sain tietää, että TYS:n asunto-kohteessa on useita mustaherukka-, punaherukka- ja karviaispensaita, joista tietenkin poimin marjoja erilaisissa puuroissa ja jälkiruoissa käytettäväksi.*

*Ennen kuin sain tietää asuinalueeni marjoista, huomasin, että Turussa on paljon omenapuita ympäri kaupunkia. Omenapuita on pelkästään Ylioppilaskylässä kymmenkunta. Loppukesä ja alkusyksy alkoivat yhdistyä mielessäni omeniin, joiden ohitse kävelin päivittäin matkalla yliopistolle tai töihin. Välillä poimin niitä leipoakseni jotain hyvää.*

*Ensilumen sataessa marraskuussa puiden oksilla roikkui vieläkin omenia, minkä ansiosta sain kauniin kuvan lumen peittämistä omenista. Kuva toimi innoituksena tälle runsaalle piiraalle. Siinä on herkullisia omenia täynnä talven makuja pehmeän kardemumma-taikinan sisällä ja lumenvalkoista kuorutetta, jossa on myös kardemummaa. Vaikka maut ovat melko talvisia, uskon, että piiras sopii kaikkiin vuodenaikoihin, erityisesti kun TYS:n tänä vuonna Ylioppilaskylään istuttamat omenapuut pääsevät kasvamaan hieman ja asukkaat saavat nauttia niiden hedelmistä.”*

## Ainesosat (20 cm:n vuokaan):

- 240 g margariinia tai kasvipohjaista voita huoneenlämpöisenä
- 250 g kidesokeria
- 2 tl vaniljauutetta tai vaniljasokeria
- 2 rkl hienonnettua sokeroitua inkivääriä (valinnainen)
- 150 g kasvipohjaista jogurttia
- 320 g yleisjauhoja
- 2 tl leivinjauhetta
- 1 tl karkeaa suolaa
- 1 ½ tl jauhettua kardemummaa
- 180 ml kasvimaitoa huoneenlämpöisenä
- 4 isoa omenaa kuorittuna ja siemenkoti poistettuna; kirpeämpiä suomalaisia lajikkeita tai Granny Smith -omenia
- 5 dl karpalomehua
- mausteita (tähtianista, kanelitankoja, kokonaista kardemummaa, inkivääriä, muskottia, sitrushedelmien kuoria)
- 120 g tomusokeria
- 3 rkl kasvipohjaista vispikermaa, tarvittaessa enemmän
- 1/4 tl jauhettua kardemummaa

## Ohjeet

1. **Omenat:** Sekoita karpalomehuun haluamiasi mausteita ja kuumenna kiehumispisteeseen. Ota mehu pois liedeltä ja lisää omenat mehuun. Liota omenia nesteessä kannen alla vähintään tunnin ajan.
2. Kun omenat on liotettu, lämmitä uuni 175 °C:een, asettele liotetut omenat leivinpaperilla päällystetylle pellille tai silikonimatolle ja paista niitä 20 minuuttia. Anna niiden jäähtyä. Näin ne eivät kutistu liikaa piirakassa.
3. **Pohja:** Lämmitä uuni valmiiksi 175 °C:een. Voitele ja jauhota 20 cm:n irtopohjavuoka huolellisesti.
4. Vatkaa margariinia/kasvivoita vatkaimella tai yleiskoneella keskikorkealla nopeudella, kunnes se on täyteläisen sileää, noin minuutin ajan.
5. Muuta koneen nopeus matalalle. Lisää sokeri ja vanilja voihin. Sekoita tasaiseksi. Muuta sitten koneen nopeus keskikorkealle ja sekoita, kunnes seos on kevyttä ja ilmavaa, noin 3 minuutin ajan. Lisää inkivääri ja sekoita tasaiseksi.
6. Muuta koneen nopeus keskimatalalle ja lisää jogurtti. Sekoita varovasti sen verran, että ainekset sekoittuvat. Kaavi kulhoa aineksia lisätessäsi.
7. Sekoita erillisessä kulhossa toisiinsa jauhot, leivinjauhe, kardemumma ja suola.
8. Lisää kolmasosa jauhoseoksesta voiseokseen ja sekoita matalalla nopeudella sen verran, että ainekset sekoittuvat. Lisää puolet voiseoksesta ja sekoita tasaiseksi. Lisää toinen kolmasosa jauhoista ja jäljellä oleva neste. Lisää sitten viimeinen kolmasosa jauhoista. Kaavi kulho ja vispilät joka lisäyksen jälkeen.
9. Kaavi taikina voideltuun vuokaan ja tasoita pinta lastalla. Painele omenat tasaisin välein puoleenväliin taikinaa.
10. Paista, kunnes piirakan pinta on kullanruskea ja koetikkuun ei tartu taikinaa – noin tunti ja 15 minuuttia. Siirrä piirakka rutilän päälle ja anna jäähtyä kokonaan vuossa.
11. Käy piirakan reunat ja pohja läpi veitsenterällä irrottaaksesi ne vuosta. Nosta sitten piirakka tarjoiluastialle varovasti ison lastan avulla.
12. **Kuorrute:** Sekoita pienessä kulhossa tomusokeri, kasvikerma ja 1/4 teelusikallista jauhettua kardemummaa toisiinsa. Sekoita lusikalla paksuksi tahnaksi.
13. Lisää enemmän kasvikermaa ruokalusikallinen kerrallaan, kunnes koostumuksesta tulee sellainen, että kuorrutteen voi valuttaa piirakan päälle. Kuorrutteen poikki pitäisi pystyä piirtämään viiva lusikan kuperalla puolella. Valuta kuorrute piirakan päälle.

# TYS Apple Cardamom Pie



## Ingredients (for a 20 cm baking form)

- 240g (~1 cup) margarine or vegan butter, at room temperature
- 250 g (1 ¼ cup) granulated sugar
- 2 tsp vanilla extract or vanilla sugar
- 2 tbsp finely chopped candied ginger (omitable)
- 150 g vegan yogurt
- 320 g (~2 ½ cup) all-purpose flour
- 2 tsp baking powder
- 1 tsp kosher salt
- 1 ½ tsp ground cardamom
- 180 ml (¾ cup) vegan milk, at room temperature
- 4 big apples peeled and cored, preferably less sweet Finnish apples or Granny Smith
- ½ litre cranberry juice
- spices (star anise, cinnamon sticks, whole cardamom, ginger, nutmeg, citrus peels)
- 120 g (1 cup) confectioners' sugar
- 3 tbsp vegan heavy whipping cream plus more as needed
- 1/4 tsp ground cardamom

## The story behind the recipe:

*"When I moved to Turku, I checked the video tour around Pilvilinna and was very surprised by the gardening lots that featured in the video. I started slightly dreaming of my own vegetables in summer, and to my delight, I found out that there are several bushes with black currants, redcurrants, and gooseberries in the TYS location, which I of course used to have fancy porridges with fresh berries and nice desserts.*

*Before I learned about the berries in my location, I discovered that Turku has many apple trees scattered around the city, and TYS with a dozen of apple trees only in the Student Village is not an exclusion. Late summer and early autumn started strongly associating with apples as I was passing them every day on my way to the university or work and picked them occasionally to bake something good.*

*In November, when the snow appeared, some apples were still hanging on the trees (they do even now), resulting in a beautiful picture of the apples covered in snow. This picture made me think about this hearty pie when the competition started – delicious apples packed with winter flavours inside cushiony cardamom batter, all covered with snow-white glazing featuring even more cardamom. Even though the flavours are quite wintery, I believe that the pie can be enjoyed all around the year, especially when the apple trees that, as I was told, were planted by TYS in the Student Village this year, will grow a bit and the residents can enjoy the apples from them."*

## Instructions

- 1. For the apples:** Mix the cranberry juice with the spices of your choice and warm it until boiling. Then take it off the heat and place the apples inside, and let them soak in the liquid under the lid for at least an hour.
2. After the apples have been soaked, preheat the oven to 175°C, then put the soaked apples on a lined baking tray or a silicon mat and bake them for 20 minutes, then let cool. This will help them shrink less in the pie.
- 3. For the cake:** Preheat the oven to 175 °C. Generously grease and flour a 20 cm spring form.
4. Cream the margarine/vegan butter with a mixer on medium-high speed until creamy and smooth, about 1 minute.
5. Turn the mixer speed to low; add the sugar and vanilla to the butter; mix until incorporated. Then turn the speed to medium-high and mix until light and fluffy, about 3 minutes. Add the ginger and mix until incorporated.
6. Turn the speed to medium-low and add the yogurt, beating just until combined. Scrape the bowl when adding it.
7. In a separate bowl, whisk together the flour, baking powder, cardamom and salt.
8. Add one third of the flour mixture to the butter mixture, mixing on low speed, just until combined. Add half of the buttermilk and mix to incorporate. Repeat with another third of the flour, the remaining half liquid, and then finish with the final third of the flour, scraping the bowl and whisks after each addition.
9. Scrape the batter into the prepared pan and smooth the top with a spatula. Press the apples, halfway into the batter, spacing them evenly in the form.
10. Bake until the cake is golden and a tester comes out clean, about 1 hour – 1 hour 15 minutes. Transfer the cake to a wire rack and let cool completely in the pan.
11. Run a knife around the edge of the cake and the bottom of the pan and then carefully transfer, using a large spatula to lift it to a serving plate.
- 12. For the Icing:** In a small bowl, combine the confectioners' sugar, vegan cream, and 1/4 teaspoon ground cardamom, then stir with a spoon to mix into a thick paste.
13. Add additional vegan cream, 1 tablespoon at a time, to achieve a consistency that can be drizzled over your cake. You should be able to draw a line through the icing with the back of a spoon. Drizzle the icing over the cake.

# TYS Kardemumma-äppelpaj



## Ingredienser (till en springform på 20 cm)

- 240 g margarin eller veganskt smör, rumstempererat
- 250 g strösocker
- 2 tsk vaniljextrakt eller vaniljsocker
- 2 msk finhackad kanderad ingefära (kan uteslutas)
- 150 g vegansk yoghurt
- 320 g vetemjöl
- 2 tsk bakpulver
- 1 tsk salt
- 1 ½ tsk mald kardemumma
- 180 ml vegansk mjölk, rumstempererad
- 4 stora äpplen, skalade och urkärnade, helst mindre söta finska äpplen eller Granny Smith
- ½ liter tranbärsjuice
- kryddor (stjärnanis, kanelstänger, hel kardemumma, ingefära, muskotnöt, citrusskal)
- 120 g strösocker
- 3 msk vegansk vispgrädde + mer efter behov
- 1/4 tsk mald kardemumma

## Om receptet:

*”När jag flyttade till Åbo såg jag en liten film om Pilvilinna och blev mycket förvånad över de trädgårdar som visades i klippet. Jag började drömma lite om att odla egna grönsaker om somrarna, och till min glädje fick jag reda på att det finns många buskar med svarta vinbär, röda vinbär och krusbär i området där min TYS-lägenhet låg, som jag naturligtvis plockade till mina grötfrukostar med färska bär och till goda desserter.*

*Innan jag hittade bären som växte där jag bodde upptäckte jag att Åbo har många äppelträd utspridda över hela staden, och TYS var inget undantag – i Studentbyn växte det minst tio träd. Sensommaren och den tidiga hösten började starkt förknippas med äpplen eftersom jag passerade dem varje dag på väg till universitetet eller jobbet och då och då plockade några saftiga äpplen för att baka något gott.*

*I november, när snön dök upp, hängde några äpplen fortfarande kvar på träden (så är det fortfarande), vilket skapade en vacker bild av äpplen täckta av snö. Det var den här bilden jag såg framför mig inför tävlingen när jag kom på den här goda pajen – läckra vinteräpplen i en slät kardemummasmet, täckta av snövit glasyr med ännu mer kardemumma. Även om smakerna lätt associeras med vintern anser jag att pajen kan avnjutas året runt, vilket kommer väl till pass då jag fått höra att det planterats nya vinterträd i mitt gamla bostadsområde, vars äpplen de som nu bor där kan njuta av.”*

## Gör så här

- 1. Till äpplena:** Blanda tranbärsjuice med kryddorna och värm tills det kokar. Lyft sedan kastrullen från värmen, lägg i äpplena och låt dem dra i vätskan under lock i minst en timme.
- När äpplena är blötlagda och det gått minst en timme värmer du ugnen till 175°C och lägger äpplena på en bakplåt med bakplåtspapper. Baka dem i 20 minuter, låt dem sedan svalna. Detta gör att de inte krymper lika mycket i pajen senare.
- 3. Till kakan:** Förvärm ugnen till 175 °C. Smörj och mjöla en springform på 20 cm.
- Vispa margarin/veganskt smör med en mixer på medelhög hastighet tills det blir krämigt och slätt – det tar cirka en minut.
- Vrid mixerhastigheten till låg; tillsätt socker och vanilj i smöret; blanda väl. Vrid sedan hastigheten till medelhög och blanda tills smeten blir lätt och fluffig – det tar cirka tre minuter. Tillsätt ingefära och blanda väl.
- Vrid hastigheten till medellåg, tillsätt yoghurten och blanda snabbt. Använd gärna en slickepott vid behov.
- Vispa samman mjöl, bakpulver, kardemumma och salt i en separat skål.
- Tillsätt  $\frac{1}{3}$  av mjölblandningen till smörblandningen, blanda på låg hastighet tills degen sitter ihop. Tillsätt  $\frac{1}{2}$  av mjölken och blanda ner. Upprepa med ytterligare  $\frac{1}{3}$  mjöl, den återstående  $\frac{1}{2}$  vätskan och avsluta sedan med den sista  $\frac{1}{3}$  mjölet, skrapa skålen och visparna för varje ny ingrediens du tillsätter.
- Skrapa ner smeten i den smorda formen och jämna till ovansidan med en slickepott. Tryck äpplena halvvägs ner i smeten och fördela dem jämnt i formen.
- Grädda tills kakan är gyllene och provstickan inte blir kladdig – det tar cirka en timme – en timme och 15 minuter. Flytta över kakan till ett galler och låt den svalna helt i formen.
- Stick med en kniv runt kakans kant och formens botten och flytta sedan försiktigt över den på ett stort serveringsfat.
- 12. Till glasyren:** Blanda socker, vegansk grädde och  $\frac{1}{4}$  tesked mald kardemumma i en liten skål. Rör sedan om med en sked till en tjock smet.
- Tillsätt ytterligare vegansk grädde, 1 matsked åt gången, så mycket som behövs. Du ska kunna dra en linje genom glasyren med baksidan av en sked. Ringla glasyren över kakan.