# *Ogu pīrāgs ar vaniļas mērci*

6-8 45-60 MIN

**Pīrāga pamatnei:**

100g sviesta (istabas temperatūrā)
100ml cukura
1 ola
150ml kviešu miltu
100ml organisko pilngraudu kviešu miltu
1 tējk. cepamā pulvera

**Pīrāga pildījumam:**

~200 ml melleņu (svaigas vai saldētas)
~200 ml aveņu vai zemeņu (svaigas vai saldētas)
200g skābā krējuma
1 ola
50ml cukura
1 tējk. vaniļas cukura

**Vaniļas mērcei:**

200 ml (1 krūze) piena
4 olu dzeltenumi
1/3 krūzes cukura
1/8 tējk. sāls
1 tējk. vaniļas ekstrakta
Liķieris (pēc izvēles), piemēram Amarula

**Ogu pīrāgs:**

1. Vispirms gatavojiet pamatni: sakuliet sviestu ar cukuru un, nepārtraukti maisot, pievienojiet olu.
Atsevišķā bļodā sajauciet sausās sastāvdaļas un pievienojiet mīklai.

2. Izrullējiet mīklu vai izklājiet to pīrāga cepamtraukā (26cm diametrā), noklājot pamatni un malas.

3. Pārklājiet pamatni ar ogām, ja vēlaties, varat apbērt ogas ar nelielu cukura daudzumu. (Ja izmantojat saldētas ogas, iemaisiet tajās 2 tējkarotes kartupeļu miltu). Sajauciet kopā skābo krējumu, olu, cukuru un vaniļas cukuru, pārlejiet ogām.

4. Cepiet pīrāgu cepeškrāsnī 200 grādu temperatūrā aptuveni 30 minūtes

**Vaniļas mērce:**

1. Maisot uzsildiet pienu līdz tas kļūst silts.

2. Bļodiņā sakuliet olas dzeltenumus, cukuru un sāli, kamēr cukurs izkūst

3. Turpinot maisīšanu, pievienojiet bļodā pusi no uzsildītā piena

4. Pēc tam sakultos olas dzeltenumus ar pienu pievienojiet atpakaļ katliņā pie atlikušās piena daļas un, nepārtraukti maisot, turpiniet sildīt uz vidēja karstuma, kamēr mērce sabiezē.

5. Kad mērce ieguvusi vēlamo biezumu, labākai konsistencei to ieteicams izkāst caur sietiņu: novietojiet tīru bļodu aukstā ūdens vai ledus peldē un no katliņa caur sietu pārlejiet tajā mērci.

6. Pievienojiet vaniļas ekstraktu un turpiniet maisīt, kamēr mērce atdzesēta. Ja vēlaties, šajā brīdī varat pievienot arī liķieri pēc garšas.

7. Pilnīgai atdzesēšanai ievietojiet mērci ledusskapī uz aptuveni 2 stundām

Šis pīrāgs kopā ar mērci būs lieliski saderīgs ar Fresita dzirkstošo vīnu vai atsvaidzinošu Prosecco!