



Pähkinätorttu

Aineet:

Pohja:

2dl vehnä jauhoja

2 rkl sokeria

1 keltuainen

100 g voita tai margariinia

Täyte:

150 g hasselpähkinöitä

75 g voita tai margariinia

1 1/2 tomusokeria

2 munaa

1 valkuainen

1 dl vadelmahilloa

Koristelu:

tomusokeria

Valmistus:

Sekoita pohjan ainekset keskenään. Anna olla jääkaapissa n. 30 min. Jauha pähkinät hienoksi. Vatkaa täytteen voi ja sokeri keskenään. Lisää pähkinäjauhe. Lisää munat yksi kerrallaan. Painele pohjataikina vuonan (halkaisija 20 cm) pohjalle ja reunoille, n. 3 cm. Levitä vadelmahillo taikinapohjalle. Kaada täyte päälle. Paista uunissa 175°C:ssa n. 30 min. Sihtaa päälle tomusokeria.