



Runebergin tortut

Aineet: (20 kpl)
200g voita
0,5 dl sokeria
1 dl fariinisokeria
2 munaa
1 dl kuohukermaa
3/4 mantelirouhetta
3,5 dl vehnä jauhoja
1,5 dl keksimuruja
1,5 tl leivinjauhetta
1,5 kardemummaa

Päälle:
vadelmarmeladia
vesi-tomusokeriseosta

Valmistus: Vaahdota notkea voi ja sokeri. Lisää munat yksitellen vatkatun. Yhdistä kuivat aineet ja sekoita kerman kanssa vuorotellen taikinaan. Annostele taikina leivosvuokiin. Tee taikinan pinnalle syvennyksiä ja täytä vadelmarmeladilla. Paista 175 asteessa 20 minuuttia. Koristele jäähtyneet tortut paksulla tomusokeri-vesiseoksella tai kermavaahdolla. Voit lisätä myös nokareen marmeladia.