



Mustikkapaistos

Aineet: 100 g leivontamargariinia tai voita
3/4 dl sokeria
1 dl vehnä jauhoja
1/2 tl leivinjauhetta
2 1/2 dl kaurahiutaleita
Päälle:
1 tlk (2 dl)
kermaviiliä
3/4 dl sokeria
1 tl vanilliinisokeria
3/4 l mustikoita

Valmistus: Vaahdota rasva ja sokeri. Lisää jauhot, joihin olet sekoittanut leivinjauheen ja kaurahiutaleet. Painele tai levitä taikina halkaisijaltaan noin 20 cm:n piirasvuokaan, pohjalle ja reunoille. Kypsennä pohjaa 200 asteen uuninlämmössä noin 15 minuuttia. Levitä hiukan kypsyneen pohjan päälle puolet mustikoista. Sekoita kermaviiliin sokerit ja kaada seos mustikoiden päälle. Ripottele loput mustikat tortun pinnalle. Jatka kypsentämistä 175-asteisen uunin alaosassa vielä 25 minuuttia.

www.superkokki.com