



Omenatorttu

Aineet: 150 g margariinia
1 1/2 dl sokeria
3 munaa
100 g rouhittuja manteleita
2 dl vehnäjäuhoja
2 tl leivinjauhetta
Pinnalle:
3-4 omenaa, sokeri kaneliseosta

Valmistus: Kuori omenat, leikkaa puolikkaiksi ja poista siemenkodat. Leikkaa puolikkaat viipaleiksi. Vatkaa margariini ja sokeri vaahdoksi. Lisää munat yksitellen hyvin vatkatun. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää taikinaan. Levitä taikina voideltuun ja jauhotettuun tasapohjaiseen vuokaan. Pane omenasiivut kauniisti asetellen taikinan päälle ja ripottele päälle kanelisokeriseosta. Paista torttua 175°:ssa 40-45 minuuttia uunin alaritilätasolla. Tortun kanssa voi tarjota kermavaahtoa, jäätelöä tai vaniljakastiketta.

www.superkokki.com