



Ilonan vadelmatorttu

Aineet: 100 g margariinia tai voita
1 dl sokeria
1 muna
2 dl vehnäjauhoja
½ dl reunajauhoja
½ tl leivinjauhetta
Täyte:
3 ps (â 200 g) vadelmia
2 dl sokeria
1 ½ dl perunajauhoja

Valmistus: Aloita täytteen valmistamisesta. Sulata marjat ja lisää kylmien marjojen joukkoon perunajauhot ja sokeri. Kuumenna seosta kattilassa ja sekoita koko ajan. Anna kiehahtaa. Jäähdytä seos.

Vaahdota rasva ja sokeri. Lisää muna voimakkaasti vatkatun. Sekoita keskenään vehnä- ja perunajauhot sekä leivinjauhe. Lisää seos taikinaan. Sekoita tasaisesti.

Leikkaa tasapohjaisen kakkuvuoan (halkaisija 22 cm) pohjalle leivinpaperi tai käytä irtopohjavuokaa. Voitele irtopohjavuoka.

Taputtele vuoan pohjalle ja mahdollisimman ylös reunoille 2/3 taikinasta. Kaada täyte syvennykseen.

Taputtele tai kauli loppu taikina jauhotetun leivinpaperin päällä vuoan kokoiseksi levyksi eli kanneksi.

Kumoa kansi marjatäytteen päälle ja painele reunat yhteen haarukan avulla. Paista torttua 200-asteisen uunin alimmalla tasolla noin 45 minuuttia.

Siirrä jäähtynyt torttu tarjoiluvadille ja ripottele pintaan tomusokeria.