



Tuuloman torttu

Aineet: uunipannullinen
3 munaa
2 1/2 dl sokeria
150g voita (vähäsuolaista)
4 dl vehnä jauhoja
1 1/2 dl vanilliinisokeria
2 tl leivinjauhetta
Kuorrutus
100g voita (vähäsuolaista)
1 pkt (225g) tomusokeria
1/2 dl kaakaojauhetta
2 rkl kahvijuomaa
Koristeeksi
kookoshiutaleita
strösseliä
paahdettuja mantelilastuja

Valmistus: Vaahdota munat ja sokeri. Lisää voi sulatettuna, maito ja jauho-leivinjauho-vanilliinisokeriseos taikinaan.

Levitä taikina leivinpaperin päälle uunipannulle.

Paista 200 asteessa noin 20 minuuttia. Kuorrutusta varten sekoita pehmeän voin joukkoon kaikki ainekset, kahvi kylmänä. Levitä kuorrutus jäähtyneen tortun päälle. Ripottele pinnalle koristeita. Leikkaa annospaloiksi.