



Appelsiinitorttu

Aineet: 0,75 dl sokeria (1dl=85g)
75 g margariinia
100 g myslä
Täyte:
3 kpl liivatelehteä
2 kpl appelsiinia
0,75 dl sokeria (1dl=85g)
2,5 dl kuohukermaa
Koristelu:
1 dl kuohukermaa
1 rkl sokeria
0,5 kpl appelsiinia

Valmistus: Sekoita sokeri ja sulatettu rasva (rouhitun) myslin joukkoon. Painele seos torttuvuoan pohjalle. Laita liivatelehdet kylmään veteen pehmenemään. Raasta pestyistä appelsiineista kuorta parin ruokalusikallisen verran. Halkaise appelsiinit ja puserra mehu. Sulata liivatelehdet pieneen tilkkaan kiehuvan kuumaa appelsiinimehua ja yhdistä seos kylmän mehun joukkoon. Vatkaa kuohukerma ja sokeri vaahdoksi. Mausta appelsiinikuoriraasteella. Lisää hyytymispisteessä oleva appelsiinimehu vaahdon joukkoon. Kaada seos vuokaan.

Hyydytä jääkaapissa pari kolme tuntia. Koristele kuohukerma-vahto pursotuksin ja appelsiiniviipaleilla. Halutessasi voit käyttää koristelussa myös appelsiinimakuisia koristerakeita.