



Ananasrahkatorttu

Aineet:

Pohja:

- 100 g margariinia
- 1 dl sokeria
- 1 muna
- 1 1/2 dl vehnä jauhoja
- 1 dl perunajauhoja
- 1 tl leivinjauhetta
- 1 tl vanilliinisokeria
- 1 rkl vettä

Täyte:

- 2 dl ananaspaloja
- 2 dl maitorahkaa
- 1 dl kermaviiliä
- 1/2 sitruunan mehu
- 1 rkl perunajauhoja
- 2-3 rkl sokeria

Valmistus: Vaahdota rasva ja sokeri. Sekoita kananmuna joukkoon hyvin vatkatun. Yhdistä jauhot, leivinjauhe ja vanilliinisokeri keskenään ja sekoita taikinaan. Lisää vesi.

Levitä taikina voidellun, matalareunaisen vuoran pohjalle ja reunoille. Aseta valutetut ananaspalat pohjan päälle. Sekoita muut täytteen aineet keskenään ja levitä seos ananasten päälle.

Paista torttua 200 asteessa noin 35 minuuttia.