



Pirteä sitruunatorttu

Aineet:

Pohja:
100 g margariinia tai voita
100 g sokeria (reilu desilitra)
100 g munia (2 kpl)
100 g vehnä jauhoja (noin 1 ½ dl)
7 g leivinjauhetta (noin 1 ½ tl)
Täyte:
100 g öljyä (1 dl)
100 g sokeria (reilu desilitra)
60 g munia (1 kpl)
30 g sitruunamehua (2 rkl)
sitruunan kuori raastettuna
liivatelehti

Valmistus: Nosta pohjan raaka-aineet huoneenlämpöön hyvissä ajoin. Näin takaat parhaan lopputuloksen. Vaahdota rasva ja sokeri. Lisää kananmunat yksitellen vaahtoon koko ajan varovasti sekoittaen. Sekoita leivinjauhe vehnä jauhoihin ja lisää seos taikinaan. Sekoita tasaiseksi. Pohjaa voit maustaa esimerkiksi kardemummalla, suklaarouheella tai raastetulla sitruunan kuorella.

Voitele matalareunainen kakkuvuoka (halkaisija 24 cm) hyvin. Kaada kakkutaikina vuokaan. Paista kakkupohjaa 175 asteisessa uunissa 20-30 minuuttia. Kumoa hieman jäähtynyt kakkupohja vuosta ja jäähdytä.

Täytettä varten pese sitruuna hyvin ja raasta kuori. Laita liivatelehti kylmään veteen likoamaan. Lisää paksupohjaiseen kattilaan öljy, sokeri, munat, sitruunamehu ja raastettu sitruunan kuori. Lämmitä seosta liedellä koko ajan sekoittaen kunnes seos sakenee. Sekoita liivatelehti seokseen. Kaada täyte jäähtyneen kakkupohjan päälle ja laita kakku jääkaappiin hyytymään 2-3 tunniksi.

Koristele kakku kermavaahdolla, sitruunaviipaleilla, suklaalla, sitruunamelissalla tai syötävillä aidoilla kukilla.