



Mausteinen omenatorttu

Aineet: 150 g margariinia
1,5 dl fariinisokeria
1 muna
3 dl vehnä jauhoja
2 tl leivinjauhetta
1 tl kardemummaa
0,5 tl inkivääriä
1 dl maitoa
Päälle: 5-6 hapahkoa omenaa (esim. Raike, Punainen Atlas)
Pinnalle:
25 g pehmeää margariinia tai voita
0,5 dl sokeria
0,5 dl vehnä jauhoja
n. 1 tl kanelia

Valmistus: 1. Valmista torttu mieluiten irtoreunaisessa vuoassa (halkaisija 24-26 cm). Jos sellaista ei kotona ole, tee 2-3 cm:n levyisistä leivinpaperisuikaleista tiheä ristikko vuokaan.

2. Vatkaa pehmeä rasva ja sokeri vaahdoksi.

3. Lisää muna hyvin vatkatun.

4. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää taikinaan yhdessä maidon kanssa. Sekoita vain sen verran, että aineet tasoittuvat.

5. Levitä taikina voideltuun ja korppujauhotettuun tasapohjaiseen pyöreään vuokaan.

6. Omenoita ei tarvitse kuoria, mutta jos haluat täysin pehmeän omenatäytteen, kuori ne. Halkaise omenat, poista siemenkoti ja leikkaa ohuehkoiksi viipaleiksi.

7. Levitä pinnalle omenaviipaleet limittäin aloittaen vuoan ulkoreunasta keskustaa kohden.

8. Sekoita pehmeän rasvan joukkoon vehnä jauhot, sokeri ja kaneli. Ripottele seos omenien pinnalle.

9. Paista torttua 175 asteessa uunin alimmalla ritilätasolla noin 40 minuuttia.

10. Anna jäähtyä vuoassa. Irrota reunarengas varovasti tortun ympäriltä tai nosta avustajan kanssa leivinpaperisuikaleiden avulla torttu vuoasta.