



Punaherukka-marenkitorttu

Aineet: 100 g margariinia tai voita
3/4 dl sokeria
1 keltuainen
1 ½ dl vehnä jauhoja
1 tl leivinjauhetta
1/4 tl kardemummaa
½ dl maitoa
Päälle:
noin 1 dl puna- tai mustaherukoita
Marenki:
1 valkuainen
3/4 dl sokeria
noin 2 dl puna- tai mustaherukoita

Valmistus: 1. Vatkaa pehmeä margariini ja sokeri vaahdoksi.
2. Lisää keltuainen vatkaton.
3. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää taikinaan yhdessä maidon kanssa.
4. Levitä taikina mielellään irtopohjaiseen voideltuun ja korppujauhotettuun vuokaan. Voit paistaa tortun myös piirakkavuoaossa, mutta silloin torttua ei voi siirtää tarjoiluvadille vaan se tarjotaan suoraan siitä.
5. Ripottele päälle marjat.
6. Vatkaa valkuainen kovaksi vaahdoksi. Lisää sokeri vähitellen koko ajan vatkaton.
7. Sekoita marjat varovasti nostellen marengin joukkoon. Levitä seos vuokaan.
8. Paista torttua 175 asteessa uunin alimmalla rutilätasolla tai uunin pohjalla rutilän päällä 30-35 minuuttia riippuen vuoaan koosta.
9. Anna leivonnaisen jäähtyä rauhassa ja irrota vasta sitten varovasti rengas tortun ympäriltä ja siirrä tarjoiluastiaan. Torttu on rapeimmillaan heti jäähtyttyään.