



Sininen torttu

Aineet:

Pohja:

100 g margariinia tai voita
100 g sokeria (reilu desilitra)
100 g kananmunia (2 kpl)
100 g vehnäjauhoja (noin 1 1/2 dl)
7 g leivinjauhetta (noin 1 1/2 tl)

Täyte:

2 dl kermaa
150 g mustikkahilloa
150 g mustikoita

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 vehnäjauhoihin ja lisää seos taikinaan. Sekoita tasaiseksi. 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.

Täyte:

Vaahdota kerma kuohkeaksi. Sekoita mustikat hilloon. Yhdistä marja-hilloseos kermavaahtoon varovasti sekoittaen. Täytä torttupohjan syvennys täytteellä. Koristele kermavaahdolla.