



Aprikoositorttu

- Aineet:** Tarvitset pohjaan: 125 g voita, 3/4 dl sokeria, 1 kananmunan, 1½ dl vehnä jauhoja, 1 tl leivinjauhetta, 1 tl kardemummaa Täyteeseen ja toska-kuorrutukseen: 1 purkki (425/240 g) aprikoosia, 50 g voita, 70 g mantelilastuja, 1 dl sokeria, ½ dl kermaa, 1 rkl vehnä jauhoja
- Valmistus:** Sulatettuun ja vähän jäähdettyyn voihiin sekoitetaan muut pohja-aineet. Paistetaan n. 15 min. (riippuu uunista) 200 asteessa. Kiehauta kuorrutusaineet kattilassa. Asettele valutetut aprikoosit pohjan päälle ja peitä tasaisesti kuorrutuksella. Paista 250 asteessa kunnes pinta on saanut herkullisen ruskean värin. Varo palamista.

www.superkokki.com