



Italialainen Omena-mantelitorttu

Aineet:

Pohja:

125 g margariinia
2 rkl sokeria
1 keltuainen
3 dl vehnä jauhoja
1 tl leivinjauhetta
3 rkl kylmää vettä

Täyte:

1 dl manteleita
½ kg happamia omenoita
3 rkl sitruunamehua
= dl sokeria
1 tl vanilliinisokeria
1 tl kanelia
2 valkuaista
Voiteluun:
1 keltuainen

Valmistus: Vatkaa kulhossa pehmeä margariini ja sokeri kuohkeaksi. Lisää keltuainen edelleen hyvin vatkatun. Sekoita taikinaan lopuksi jauhot, leivinjauho ja vesi. Jätä taikina hetkeksi viileään lepäämään.

Levitä taikina piirakkavuoran pohjalle ja reunoille. Esipaista pohjaa 225 asteessa uunissa n. 5 minuuttia.

Rouhi pähkinät kuorineen. Raasta omenat karkeaksi raasteeksi. Sekoita raasteeseen sitruunamehu, mantelirouhe, sokeri, vaniljasokeri ja kaneli.

Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Sekoita valkuaisvahto varovasti omenaraasteeseen ja kaada seos esipaistetulle piirakkapohjalle. Voitele pinta keltuaisella ja paista 225 asteisessa uunissa n. 30 minuuttia.