



Shaihi tukra - Torttuja kermakastikkeessa

Aineet: 6 kpl neliön muotoisia torttuvoitaikinapohjia
5 dl kermaa
2 rl sokeria
2 rkl kookosta
2 rkl mantelijauhetta
1 tl perunajauhoa
1 tl ruusuvettä
50 g jauhettuja cashew-pähkinöitä
50 g rusinoita
50 g hunajaa
öljyä uppopaistamiseen
sahramia koristeeksi

Valmistus: Tee voitaikinasta pieniä nyytejä taittamalla ne esimerkiksi nelinkerroin. Uppopaista öljyssä. Torttujen pitää jäädä puoliraaioiksi sisältä. Laita kaikki kastikeaineet kattilaan ja keitä peinellä lämmöllä 15-20 minuuttia. Kaada valmis kastike paistettujen torttujen päälle.