

Runebergin tortut

Helmikuun 5. päivä juhlittavana Runebergin päivänä herkutellaan perinteisesti mehevillä runebergintortuilla.

10 - 12 palaa



Vaikeustaso 2

up to 60 Min.



Ainekset::

Ainekset:

150 g voita
1 dl sokeria
1 dl fariinisokeria
1,5 dl vehnä jauhoja
1 ps Dr. Oetker Mantelijauhetta
1 dl korppujauhoja
50 g Dr. Oetker Mantelirouhetta
1,5 tl Dr. Oetker Leivin jauhetta
2 kpl kananmuna
0,5 dl maitoa

Kostutus:

0,5 dl vettä
1 tl Dr. Oetker Rommiaromia tai
Karvasmanteliaromia
3 rkl sokeria

Koristelu:

0,5 dl vadelmahilloa tai -
marmeladia
Dr. Oetker Vaaleanpunaista
Sokerikuorrutetta tai valkoista

- 1 Vaahdota voi ja sokeri, lisää kananmuna voimakkaasti vatkatun. Lisää maito, fariinisokeri ja keskenään sekoitetut kuivat aineet. Sekoita tasaiseksi. Paista muffinivuoissa tai korkeissa pyöreissä, korppujauhotetuissa vuoissa. Taikinasta tulee noin 5-6 korkeaa leivosta tai 10-12 muffinia.

Lämpötila: 180 °C

Kiertoilmauni: 160 °C

Paistokorkeus uunissa: Keskitasolla

Paisto-aika: 30 minuuttia

- 2 Valmista kostutusliuos kattilassa kuumentamalla vesi ja sokeri, kunnes sokeri on liuennut. Anna jäähtyä ja lisää aromit. Kostuta jäähtyneet leivokset ja anna leivosten seistä mieluiten seuraavaan päivään suljetussa astiassa. Koristele leivokset tekemällä sokerikuorrutusta ympyrä, jonka sisälle laitetaan lusikallinen vadelmamarmeladia.