Mansikkatorttu

Aineet:

Pohja:
100 g voita tai margariinia
2 1/2 dl vehnäjauhoja
3/4 dl sokeria
1 tl leivinjauhetta
1/2 dl kevytkermaa
Täyte:
2 dl kermaa
1 prk ranskankermaa
3/4 dl fariinisokeria
1 tl vaniljasokeria
Päälle:
1 1/2 l mansikoita
2 dl vettä
1-1 1/2 dl hyytelösokeria

Valmistus:

Sekoita pohjan kuivat aineet keskenään. Nypi joukkoon rasva, lisää kerma ja sekoita tasaiseksi taikinaksi.

Levitä taikina läpimitaltaan 26 cm piirakkavuokaan, myös vuoan reunoille. Paista 200 asteessa noin 10 minuuttia.

Vatkaa täytteen ranskankerma ja fariinisokeri vaahdoksi.

Lisää vatkattu kerma ja mausta vaniljasokerilla. Levitä jäähtyneen torttupohjan päälle ensin täyte, sitten mansikat joko kokonaisina tai viipaleina. Kiehauta vesi. Ota kattila liedeltä ja lisää hyytelösokeri kuumaan veteen koko ajan sekoittaen. Kiehauta ja levitä kiille marjojen päälle. Laita jääkaappiin vetäytymään.

Tarjotaan aikaisintaan seuraavana päivänä.