



Aprikoositorttu - Anneli Jätteenmäki

Aineet: Pohjaan:
125 g voita
3/4 dl sokeria
1 kananmuna
1½ dl vehnä jauhoja
1 tl leivinjauhetta
1 tl kardemummaa
Täyteeseen ja tosca-kuorrutukseen:
1 purkki (425/240 g) aprikoosia
50 g voita
70 g mantelilastuja
1 dl sokeria
½ dl kermaa
1 rkl vehnä jauhoja

Valmistus: Sulata voi ja anna sen jäähtyä hieman.

Lisää sulaan voihiin muut pohja aineet hyvin sekoittaen.

Laita pellille leivinpaperia ja kaada seos siihen.

Paista 200 asteessa ~15 minuuttia

Kiehauta kuorrutusaineet kattilassa. Asettele valutetut aprikoosit pohjan päälle ja peitä tasaisesti kuorrutuksella.

Paista 250 asteessa kunnes pinta on saanut herkullisen ruskean värin. Varo palamista.