

HERKUTTELIJAN PÄÄRYNÄTORTTU

Pohjaa varten tarvitset:

- 100 g voita
- 1 dl fariinisokeria
- 1 muna
- 2,5 dl vehnä jauhoja
- 1 tl leivinjauhetta
- 1 tl kanelia
- 0,5 tl kardemummaa
- 0,5 tl inkivääriä
- 0,5 tl neilikkaa
- 2 rkl kermaa tai maitoa

Päälle:

- 2 tlk säilykepäärynöitä (à 410 g /230 g)
- 2 dl kermaviiliä
- 1 muna
- (25 g aurajuustoa)
- 0,5 dl friinisokeria

Pinnalle: kanelia

Valmista näin:

- Vaahdota voi ja fariinisokeri. Lisää muna vatkatun. Yhdistä jauhoihin leivinjauhe ja mausteet. Lisää taikinaan kuivat aineet ja kerma.
- Levitä taikina uunivuolan (halk n. 25 cm) pohjalle. Paista pohjaa 10 min 200 asteessa.
- Valuta päärynöistä ylimääräinen neste pois. Sekoita kermaviiliin muna, (halutessasi hinoksi murusteltu aurajuusto) ja fariinisokeri.
- Levitä päärynänpuolikkaat puolikypsälle pohjalle. kaada päälle kermaviiliseos ja ripottele pinnalle kanelia.
- Paista 200 asteessa noin 15 minuuttia. Tarjoile jäähtyneenä.