



LISÄÄ RESEpteJÄ
WWW.HUNAJA.FI



HUNAJAINEN SITRUUNA-MARENKITORTTU

TORTTUPOHJA

- 3,5 dl vehnä jauhoja
- 1 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- 175 g voita (normaalisuolainen käy)
- 0,5 dl vettä
- kostutukseen 2 rkl maitoa ja 1 rkl hunajaa

TORTUN TÄYTE

- 2,5 dl sokeria
- 2 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- 4 rkl vehnä jauhoja
- 2 sitruunan mehu
- 1,5 dl vettä
- 5 keltuaista
- 75 g voita

MARENKI

- 5 valkuaista
- 1,5 dl sokeria

Laita torttupohjaa varten voita sulamaan pieneen kattilaan liedelle. Sekoita kulhossa jauhot ja hunaja. Kaada sula voi keskelle tehtyyn kuoppaan ja puristele kädellä taikina sekaisin. Lisää vettä ja sekoita tasainen taikina. Painele se piirakkavuoran pohjalle ja paista 200 °C asteessa vartin verran, niin että pohja ruskistuu hieman. Nosta jäähtymään ja kostuta hunajamaidolla.

Sekoita sokeri ja jauhot kattilassa. Laita pieni lämpö ja lisää vettä kokoajan vispilällä sekoitten. Kun täyte on tasaista, lisää myös sitruunanmehu. Sekoita myös keltuaiset ja voi kattilaan. Laita lisää lämpöä ja vispaa kokoajan niin kauan, että täyte sakenee. Kaada täyte tortun päälle ja tasoita. Täyte kiinteytyy nopeasti.

Vatkaa valkuiset marenkia varten kovaksi kiiltäväksi vaahdoksi. Lisää lopuksi sokeri ja vatkaa hyvin. Pursota marenki tortun päälle ja ruskista kuumassa uunissa hetki, että marenki saa nätin värin (varo, palaa herkästi). Tarjoa hunajainen sitruuna-marenkitorttu jäähtyneenä.



RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:
www.hunaja.fi/reseptit
www.mieleinen.fi/reseptit

www.facebook.com/hunajayhtyma

