

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 lämmitettynä

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 piirakkavuonan 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 koko ajan vispilällä sekoittaen. Kun täyte on tasaista, lisää myös sitruunanmehu. Sekoita myös keltuaiset ja voi kattilaan. Laita lisää lämpöä ja vispaa koko ajan niin kauan, että täyte sakenee. Kaada täyte tortun päälle ja tasoita. Täyte kiinteytyy nopeasti.

Vatkaa valkuaiset 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.



Aidon hyvän tekijä

f y i HUNAJA.FI • MIELEINEN.FI • HONEYSTY.FI



RESEPTIKIRJASTO

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

TILAA
HUNAJASI HELPOSTI
KAUPPA.HUNAJA.FI