GLUTEENITTOMAT RUNEBEERGINTORTUT 10 kappaletta/G/45 minuuttia

Runebergintortut onnistuvat mainiosti gluteenittomista piparkakuista ja kaurajauhoista

|  |  |
| --- | --- |
| 7 | Gluteenitonta piparkakkua |
| 1 ½ dl | Kaurajauhoja (gluteenitonta) |
| 1 dl | Mantelijauhetta |
| 1 tl | Psylliumia |
| 1 tl | Leivinjauhetta |
| ¼ tl | Kardemummaa |
| 100 g | Voita tai margariinia |
| ¾ dl | Sokeria |
| 1 | Kananmuna |
| 1 dl | Kuohu- tai kevytkermaa |
| KORISTELU | |
| ½ dl | Tomusokeria |
| 1 tl | Vadelmamarmeladia tai – hilloa |
| LISÄKSI | |
| Paperisia muffinivuokia | |
| 1. Hienonna piparkakut kaulimella vahvassa muovipussissa. Yhdistä piparimuru (½ dl) ja muut kuivat aineet kulhossa. 2. Vaahdota huoneenlämpöinen rasva ja sokeri sähkövatkaimella vaaleaksi vaahdoksi. Lisää muna voimakkaasti vatkaten. Sekoita jauhoseos vuorotellen kerman kanssa taikinaan. 3. Aseta muffinivuoat muffinipellin koloihin tai uunipellille. Annostele taikina kahdella lusikalla vuokiin. Paista 200-asteisessa uunissa 13-15 minuuttia. Anna jäähtyä. 4. Valmista kuorrute sekoittamalla vesi pienissä erissä tomusokeriin. Lusikoi jokaisen tortun pinnalle reilu teelusikallinen marmeladia ja valuta kuorrutusta lusikalla marmeladin ympärille. | |