Kinuski-suolapähkinäpalat

15 kpl, K

POHJA

200 g margariinia

2 ½ dl sokeria

3 kananmunaa

5 dl vehnäjauhoja

2 tl leivinjauhetta

2 tl vaniljasokeria

2 dl maitoa

KUORRUTUS

2 dl kuohukermaa

2 dl fariinisokeria

1 rkl margariinia

2 ½ dl suolapähkinöitä

Vaahdota margariini ja sokeri. Lisää munat YKSITELLEN vatkaten. Yhdistä kuivat aineet ja lisää sekoittaen vuorotellen maidon kanssa taikinaan. Levitä taikina leivinpaperilla vuorattuun uunivuokaan (noin 25 x 35 cm). Paista + 175´C asteisen uunin keskitasolla noin 25 minuuttia. Anna pohjan jäähtyä. Mittaa korkealaitaiseen kattilaan kerma ja fariinisokeri. Keitä noin 10 minuuttia välillä sekoittaen. Tee pisarakoe. Tiputa pisara kinuskia lasilliseen KYLMÄÄN vettä. Jos kinuski jähmettyy, se on valmista. Sekoita joukkoon nokare margariinia. rouhi pähkinät ja ripottele torttupohjalle. Valuta kinuski pinnalle. Leikkaa paloiksi.