Appelsiinipalat

20 kpl ja +\*C asteisessa uunissa

### Ainekset

100 g voita

2 kpl munaa

2 dl sokeria

3 dl vehnäjauhoja

1 tl vaniljasokeria

2 tl leivinjauhetta

1/2 dl kermaa

2 rkl appelsiinimehua

1 rkl raastettua appelsiinin kuorta

#### KOSTUTUKSEEN

1 dl appelsiinimehua

#### KUORRUTUS

2 dl tomusokeria

2 rkl appelsiinimehua

#### PINNALLE

Nonparellejä

Sulata voi.

100 g

voita

2

Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi

2 dl

sokeria

2 kpl

munaa

3

Sekoita kuivat aineet keskenään.

1 tl

vaniljasokeria

3 dl

vehnäjauhoja

2 tl

leivinjauhetta

4

Lisää seos munavaahtoon vuorotellen kerman ja voisulan kanssa. Lisää appelsiinimehu ja kuoriraaste.

1/2 dl

kermaa

100 g

voita

2 rkl

appelsiinimehua

1 rkl

raastettua appelsiinin kuorta

5

Levitä taikina leivinpaperilla vuorattuun noin 20 x 30 cm:n kokoiseen vuokaan. Kypsennä 200-asteisessa uunissa noin 20 minuuttia.

6

Anna pohjan jäähtyä haaleaksi. Kostuta appelsiinimehulla, peitä pohja kelmulla ja anna tekeytyä vähintään 2 tuntia.

1 dl

appelsiinimehua

7

Sekoita appelsiinimehusta ja tomusokerista kuorrute ja levitä se pohjan päälle. Ripottele pinnalle nonparelleja. Leikkaa levy neliöiksi, kun sokerikuorrute on jähmettynyt.

2 rkl

appelsiinimehua

2 dl

tomusokeria

nonparellejä