

Helpot runebergintortut, 10 kpl

150 g pehmeää margariinia tai voita
1,5 dl sokeria
2 kananmunaa
1 dl mantelijauhetta
1 dl murennettuja pikkuleipiä (esim. murokeksejä)
1,5 dl vehnä jauhoja
1 tl leivinjauhetta

Paperivuokia tai 10 kpl muffinivuoka

Koristeeksi:

1 dl vadelmamarmeladia
1 dl tomusokeria
2 tl vettä

1. Sekoita kuivat aineet ja leivinjauhe keskenään. Pikkuleivät saat murennetuksi monitoimikoneessa tai nuijimalla pipareita muovipussissa esimerkiksi perunasurvimella tai kaulimella.

2. Vatkaa pehmeä margariini ja sokeri vaahdoksi. Lisää munat yksitellen ja vatkaa voimakkaasti.

3. Sekoita joukkoon jauhoseos.

4. Jos käytät muffinivuokia, voitele ja korppujauhotta ne. Nostele taikinaa kahdella lusikalla vuokiin.

5. Paina torttuihin kostutetulla sormella syvennys ja pane siihen nokare marmeladia. Kypsennä 200-asteisessa uunissa 13–15 minuuttia. Anna jäähtyä ja irrota leivonnaiset vuoista (paperimuotteja ei välttämättä tarvitse irrottaa).



Valmista kuorrutus sekoittamalla tomusokeriin nestettä hyvin pienissä erissä. Valuta jokaiselle tortulle kuorrutusta renkaaksi ja lusikoi renkaan keskelle teelusikallinen marmeladia.

