**Mustikka-marenkitorttu**

Pohja

250 g margariinia

2 dl sokeria

4 keltuaista

2 dl maitoa

3 dl vehnäjauhoja

4 tl leivinjauhetta

Päälle: 4 dl mustikoita tai esim. raparperia

Marenkikuorrutus: 4 kananmunan valkuaista, 3 dl sokeria

Tästä määrästä tulee kokonainen pellillinen. Puolita tarvittaessa.

Marenki kannattaa vatkata valmiiksi, ettei tule kiire sitten, kun torttu on jo uunissa.

Vatkaa margariini ja sokeri vaahdoksi. Lisää keltuaiset vatkaten. Sekoita joukkoon kuivat aineet ja maito. Levitä taikina leivinpaperille. Lisää mustikat tai raparperit päälle. Paista 175 asteessa noin 5 min.

Pursota marenki päälle vaikkapa vinoristikoksi, se on kaunis tai mitä vaan kuvioita. Torttu uudelleen uuniin 20 - 25 minuutiksi kunnes marenki on kauniin väristä.