

Maisemakahvilan omenatorrttu

n.20 palaa

250 g voita sulatettuna

8 dl jauhoja(puolet spelttiä, puolet vehnäjauhoa)

2,5 dl sokeria

2,5 tl leivinjauhetta

2 tl vaniljasokeria

2 dl laktoositonta jugurttia

1 muna

1 l omenalohkoja

kanelia

250 g laktoositonta maitorahkaa

2 dl laktoositonta kermaviiliä

1,5 dl sokeria

2 munaa

2 tl vaniljasokeria

Sekoita sula rasva ja kuivat aineet (ota n. 3 dl muruseosta talteen), sekoita joukkoon jugurtti ja muna, levitä uunipellille, ripottele omenat pinnalle, lisää kaneli ja maitorahka-kermaviiliseos, ripottele muruseos pinnalle. Paista 170 asteisessa uunissa n.45 min.