



Runebergin tortut

Laita uuni päälle: 200 astetta, keskilämpö.

✂️ Tarvittavat välineet

- **Sähkövatkain**
(vaahdotukseen)
- **Iso metallikulho** (taikinalle)
- **Pieni metallikulho** (kuiville aineille)
- **Kaulin + pakastepussi**
(keksien murskaamiseen)
- **Mittasarja** (dl, tl)
- **Nuolija** (sekoittamiseen)
- **Muffinssivuoka** (8 kpl)

👤 Ainekset ja tekeminen

Vaahtojuhlat: Laita pehmeä rasva ja sokeri kulhoon. Vatkaa ne sähkövatkaimella vaaleaksi ja kuohkeaksi vaahdoksi.

- **100 g** Pehmeää margariinia
- **1 dl** Sokeria

Munat mukaan: Lisää kananmunat yksitellen. Vatkaa oikein kovaa jokaisen munan jälkeen, jotta taikinasta tulee hieno!

- **2** Kananmunaa

Taikajauhot: Sekoita kaikki kuivat aineet omassa kulhossaan sekaisin.

1,5 dl Vehnäjauhoja

0,5 dl Piparimurskaa

0,5 dl Korppujauhoja

0,5 dl Mantelijauhoa

1 tl Leivinjauhetta

Ripaus Kardemummaa

Sekoitushippa: Lisää taikinaan vuorotellen vähän jauhoja ja vähän kermaa. Sekoita varovasti, kunnes kaikki on tasaista.

0,5 dl Kermaa tai maitoa

👤🔗 Tee näin:

1. **Vuoan valmistelu:** Voitele vuoat öljyllä.
2. **Taikina vuokiin:** Lusikoi taikinaa vuokiin, mutta jätä tilaa kohoamiselle! Täytä vain vähän yli puolen välin (noin 2/3 vuoasta).
3. **Paistaminen:** Paista 200 asteissa uunissa noin **20 minuuttia**.

Varoitus: Uuni on kuuma! Pyydä aikuista auttamaan peltien kanssa.

Vinkki: Voit kokeilla, ovatko leivonnaiset kypsiä pistämällä niihin puisen hammastikun. Jos tikkuun ei jää taikinaa, herkut ovat valmiita! Jäähdytä tortut, kostuta ja tee kuorrutteen.

Tarvittavat välineet

- **Pieni lasikuppi** (nesteiden sekoitukseen)
- **Pikkulusikka**
- **Pullasuti** (valinnainen, kostuttamiseen)
- **Pieni muovipussi** (esim. minigrip-pussi kuorrutteen pursottamiseen)
- **Sakset**

Ainekset

- **6 rkl** Vettä
- **1 rkl** Sokeria
- **2 rkl** Omenamehua
- Vadelmahilloa
- Tomusokeria ja tilkka vettä (kuorrutteeeseen)

Vaiheittaiset ohjeet

1. Kostutusliemen teko

Mittaa vesi, sokeri ja omenamehu pieneen lasikuppiin. Sekoitetaan, kunnes sokeri on sulanut näkymättömiin.

2. Torttujen kostutus

Kun tortut ovat jäähtyneet, kumotaan ne vuoista. Sivellään torttujen kylkiä mehua pullasudilla tai tiputella lusikalla vähän nestettä tortun päälle.

3. Hillosydän Tämä on tarkkuutta vaativa tehtävä! Annostele pieni nokare vadelmahilloa jokaisen tortun päälle keskelle.

4. Sokerikuorrute

- Sekoita tomusokeri ja pieni tilkka vettä. Kuorrutteen pitää olla tosi paksua (kuin hammastahnaa), jotta se ei valu!
- Laita kuorrute pieneen muovipussiin ja leikkaa kulmaan aivan pikkuruinen reikä.
- **Pursotetaan** pussista valkoinen rengas hillopisteen ympärille.
- **Maistuvaa herkkuhetkeä innokkaille leipureille!**

Ohjeistus tehty tekoälyä hyödyntäen.