

Kesäinen mansikka-raparperitorttu

Ainekset (8 annosta)

<i>Määrä</i>	<i>Aines</i>
1/2 pkt (à 400g)	valmista murotaikinaa
1 tlk (250 g)	maitorahkaa
1	kananmuna
1dl	vispikermaa
3/4dl	sakeria
2tl	vanilliinisakeria
2tkl	appelsiinimarmeladia
1dl	mantelilastuja
n. 8dl	raparperipaloja
5dl	mansikoita

Valmistusohje (30-60min.)

1. Sulata murotaikina pakkauksen ohjeen mukaan. Voitele 23 cm x 30 cm kokoinen vuoka esim. Teema-vuoka. Taputtele sulanut taikina vuokaan pohjalle ja hieman reunoille.
2. Sekoita keskenään rahka, muna, kerma, sokeri ja vanilliinisokeri. Lisää joukkoon vielä appelsiinimarmeladi ja mantelilastut. Levitä vuokaan raparperinpalat ja mansikat. (Jos käytät pakastettuja raparperejä, sulata ne ja valuta nestettä pois.) Kaada päälle rahkaseos ja ripottele pinnalle mantelilastuja.
3. Paista 200 asteessa alimmalla tasolla noin 35 minuuttia.