

LEIPURIN®

SESONKIRESEPTI

# RUNEBERGIN TORTTU

HELMIKUU 2017



© Leipurin Oyj 1/2017



## RUNEBERGIN TORTTU

POHJA (á 65 g)			40 kpl
920371	Voi, laktoositon	700 g	Vaahdota voi ja sokeri lapavatkaimella kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää kananmunamassa ja lopuksi kuivat aineet, sitruunapasta ja appelsiinikuorirouhe. Sekoita tasaiseksi, nosta laudoille ja anna kovettua yön yli kylmässä. Kaulaa 25 mm:n vahvuiseksi. Voitele Runebergin torttumuotit ja painele taikinalevystä torttu muottiin. Paista täytetyt muotit 175°C:ssa noin 25 minuuttia. Kopauta torttu muotista paiston jälkeen.
405522	Kidesokeri 390	700 g	
902015	Leipurin Long Life, munamassa	350 g	
970001	Leipurin Vehnäjauho	700 g	
920741	Appelsiinikuorirouhe	105 g	
414557	Suola	7 g	
194105	Pastarom Sitruuna	17 g	
970113	Leipurin Kaneli, jauhettu	7 g	
151013	Kardemumma, rouhittu	7 g	
419073	Hirvensarvisuola	7 g	
2.600 g			

KOSTUTUS (á 25 g)			
194104	Rommiaromi	3 g	Mausta vesi rommiaromilla. Kostuta tortut upottamalla ne kaksi kertaa rommiveteen.
999999	Vesi	997 g	
1.000 g			

RUNEBERGIN TORTTU, 40 kpl á 110 g			
	Pohja	65 g	Koristele tortut Leipurin Vadelmahillolla ja Leipurin Valkoisella Pomadalla.
	Rommivesi	25 g	
460527	Leipurin Vadelmahillo	8 g	
920246M	Leipurin Pomada, valkoinen	12 g	
		á 110 g	

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)			
Energiaa	1286 kJ	(306 kcal)	
Rasvaa	14,1 g	josta tyydyttyneitä	7,4 g
Hiilihydraatteja	41,3 g	josta sokereita	29,7 g
Proteiinia	2,9 g		
Suolaa	0,181 g		
Laktoosia	0,0 g		