



## Gluteeniton runebergintorttu

Leipurin maukkaissa gluteenittomissa runebergintortuissa on käytetty GF Cake-mixiä. Monipuolisella GF Cake-mixillä voit luoda gluteenittomia herkkuja vuoden jokaiseen juhlaan.

### TAIKINA

920452	GF Cake-mix	1 000 g
902015	Kokomunamassa	500 g
970081	Leipurin rypsiöljy	350 g
920741	Appelsiininkuorirouhe	50 g
170060	Mantelijauho	200 g
	Vesi	150 g
	<b>Paino yht.</b>	<b>2 250 g</b>

Yhdistä kaikki massan ainekset yleiskoneessa ja sekoita 3 minuutin ajan. Pursota taikina runebergintorttuvuokiin niin, että vuoat täyttyvät noin puoliväliin asti. Pursota pieni nokare vadelmatäytettä jo ennen paistoa, niin hattua ei muodostu. Paista 180 °C noin 25 minuuttia ja anna jäähtyä.

### KOSTUTUS

	Sokeri	150 g
	Vesi	850 g
	5 rommiaromi	5 g
	<b>Paino yht.</b>	<b>1 005 g</b>

Kostuta paistetut runebergintortut rommiveteen upottamalla.

### KORISTELU

140039	Vadelmatäyte	
001467M	Keltainen pomada	

Pursota vadelmasilmä. Sulata pomada ja pursota rengas vadelmasilmän ympärille.