



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	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.
902015	Kokomunamassa	500 g	
970081	Leipurin rypsiöljy	350 g	
920741	Appelsiininkuorirouhe	50 g	
170060	Mantelijauho	200 g	
	Vesi	150 g	
	Paino yht.	2 250 g	

KOSTUTUS

	Sokeri	150 g	Kostuta paistetut runebergintortut rommiveteen upottamalla.
	Vesi	850 g	
	5 rommiaromi	5 g	
	Paino yht.	1 005 g	

KORISTELU

140039	Vadelmatäyte		Pursota vadelmasilmä. Sulata pomada ja pursota rengas vadelmasilmän ympärille.
001467M	Keltainen pomada		