

# Kirsikkatorrttu

## Pohja:

- 4 dl vehnä jauhoja
- 150 g voita
- 1 rkl sokeria
- 0,5 tl suolaa
- 2-3 rkl jäävettä

## Täyte:

- 1,2 l huuhdeltuja kirsikoita kivet poistettuna
- 2 dl hillosokeria
- 4 rkl perunajauhoja
- veitsenkärjellinen suolaa
- 1 tl vanilliinisokeria
- 1 tl manteliaromia
- 20-30 g voita

Valmista täyte sekoittamalla kaikki muut ainekset keskenään paitsi voi. Anna täytteen levätä puolisen tuntia ennen paistamista.

Valmista pohja: Sekoita kuivat ainekset keskenään. Nypi jääkaappikylmä paloiksi leikattu voi taikinaan. Taikinaan tulee saada murumainen rakenne. Lisää jääkylmää vettä ruokalusikallinen kerrallaan kunnes taikina pysyy koossa mutta ei vielä muutu tarttuvaksi.

Jaa taikina kahteen osaan, pohjapuoli saa olla hiukan isompi. Kauli taikina jauhoisella kaulimella leivinpaperin päällä ohueksi pyöreäksi levyksi. Käännä leivinpaperi voidellun ja jauhotetun piirasvuolan päälle ja irrota leivinpaperi taikinaa repimättä. Vuoraa taikinalevyllä vuolan pohja ja reunat.

Kauli myös kansipala leivinpaperin päällä.

Kaada levännyt täyte piirasvuokaan pohjataikinan päälle. Vuole jääkaappikylmästä voista ohuita lastuja täytteen päälle. Siirrä kansipala paperin avulla paikoilleen ja leikkaa ylimääräinen taikina reunoilta pois. Liitä taikinat yhteen joko sormin tai haarukalla painellen.

Tee tortun pintaan viiltoja terävällä veitsellä ja voitele pinta kananmunalla. Paista torttua 200 asteisen uunin alaosassa noin 50 minuuttia.