

# Sitruunatorrttu

## Pohja:

- 1,5 dl vehnä jauhoja
- 1,5 dl kaurahiutaleita
- 1 tl leivinjauhetta
- 0,5 dl sokeria
- 100 g voita
- 1 dl kermaa

## Täyte:

- 4 kananmunaa
- 3 sitruunaa, sekä mehu että raastettu kuori
- 4 dl vettä
- 2 dl sokeria
- 4 rkl maissijauhoja (Maizena)
- 50 g voita

Vatkaa voi ja sokeri vaahdoksi. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää ne voi-sokerivaahtoon. Kaada taikinaan kerma ja sekoita taikina.

Voitele rengasvuoka ja korppujauhota se. Painele taikina vuokan pohjaan ja reunoihin 2-3 senttimetrin korkeudelle ohueksi kerrokseksi. Leikkaa leivinpaperista pyöreä pala, vuoraa sillä taikinan pinta, myös reunat, ja kaada paperin päälle pari desilitraa riisijäätä tai kuivia herneitä. Tämä estää pohjan liiallisen kohoamisen paistamisen aikana. Paista pohjaa 175 asteessa parikymmentä minuuttia. Kun pohja on paistunut, poista leivinpaperi ja riisit. Anna pohjan jäähtyä täytteen valmistamisen ajan.

Sekoita kaikki muut aineet keskenään paitsi voi. Kuumenna lientä kattilassa jatkuvasti sekoittaen kunnes seos on sakeutunut. Lisää silloin voi ja sekoita se joukkoon. Kaada täyte tortun pohjan päälle, tasoita pinta lastalla ja anna tortun jäähtyä pari tuntia ennen tarjoilua.