En äkta Runebergstårta ska ha sylt och glasyr på toppen.

**Runebergstårta**

Av Linda Andersson Foto Roger Olsson

**Finlands nationalskald Johan Ludvig Runeberg har gett namn åt de här bakelserna toppade med sylt och glasyr.**

**12–15 st**

*150 g smör, rumsvarmt*
*2 dl strösocker*
*2 ägg*
*2 dl ströbröd*
*2 dl vetemjöl*
*2 tsk bakpulver*
*1 dl mjölk*
*75 g sötmandel, hackad*
*1 citron, rivet skal*

**Garnering**
*1 dl florsocker*
*1 tsk citronsaft*
*ca 1 tsk vatten*
*ca 2 msk hallonsylt*

Annons

**GÖR SÅ HÄR**
**1.** Sätt ugnen på 200 grader. Vispa smör och strösocker pösigt i en bunke. Tillsätt äggen och vispa en stund till.

**2.** Blanda ströbröd, vetemjöl och bakpulver och rör ner det i äggsmeten. Rör ner mjölk, mandel och citronskal i smeten.

**3.** Häll smeten i höga cylinder­formade muffinsformar (gärna av plåt), fyll dem till ¾.

**4.** Grädda kakorna mitt i ugnen i 16–20 min beroende på formarnas storlek. Låt dem kallna i formarna.

**5.** Garnering: Blanda florsocker med citronsaft och vatten till en glasyr. Bred ut en klick glasyr på toppen och låt den stelna. Lägg en liten klick sylt på glasyren. Servera gärna kakorna med vispad grädde.

**RUNEBERG GAV NAMN**
Namnet Runebergstårta kommer från Finlands nationalskald Johan Ludvig Runeberg som påstods äta tårtan dagligen på 1850-talet. Den 5 februari varje år firas hans födelsedag.

(<http://tidningenhembakat.se/recept/runebergstarta/>)

Kirjoita, mitä aineita tarvitset Runebergin torttuihin.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Suomenna seuraavat käskyt:

Sätt ugnen på 200 grader! \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Vispa! \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Tillsätt!\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Blanda!\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Fyll i!\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Grädda!\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Blanda!\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Servera!\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_