

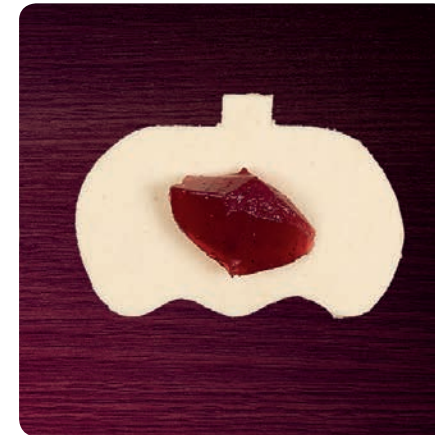
DRONNINGHOLM
Tähtitorttu
NRO 9.
KURPITSA



1. Leikkaa **Sunnuntai-torttu-taikina** kuvan tapaan taikinalaikkurilla tai veitsellä.



2. Tee kaksi identtistä kurpitsamuotoa, mutta leikkaa toiseen silmät, nenä ja suu.



3. Lisää pohjaan reilu nokare **Tähtitorttu VANILJAISTA PUOLUKKA-KIRSIKKA-MARMELADIA**.



4. Levitä marmeladi, mutta jätä reunoille tilaa.



5. Kostuta taikinan reunat ja painele päällimmäinen puolisko paikoilleen. Voitele kananmunalla.



5. Paista tortut 225-asteisen uunin keskitasolla noin 10 minuuttia.



#UUEDETMUODOT
DRONNINGHOLM.FI