

# Keikaustorttu päärynästä



20 min. 193 kcal SteviaSweet Jauhe

## Valmistus

Ota taikina sulamaan. Laita uuni lämpiämään 225 °C. Kuori ja lohko päärynät.

Sulata voi paksupohjaiseen uuninkestävään paistinpannuun (Ø 22 cm). Lisää inkivääri ja kaneli.

Asettele päärynälohkot viuhkamaisesti pannuun. Anna pannun kumentua ja ruskista päärynöitä noin 10 minuuttia. Ripottele [SteviaSweet Jauhe](#) päärynöiden pinnalle.

Kauli taikinasta jauhotetulla alustalla sopivan kokoinen pyöreä levy, joka on tarpeeksi iso peittääkseen päärynät. Asettele taikinalevy tiiviisti päärynöiden päälle.

Paista uunin keskitasolla noin 30-40 minuuttia, kunnes taikina on kullankeltainen ja kohonnut.

Ota pannu uunista ja anna sen jäähtyä muutama minuutti. Irrota torttu lastalla pannun reunoilta.

Laita iso lautanen pannun päälle ja kumoa torttu lautaselle nopealla liikkeellä.

## Ainekset 6 annosta

200 g	voitaikinaa
2 isoa	päärynää
2 rkl	voita
1/2 tl	jauhettua inkivääriä
1 tl	jauhettua kanelia
1/2 dl	<a href="#">SteviaSweet Jauhe</a>

## Ravintoarvot per annos

193	kcal
809	kJ
2	Proteiinia g
18	Hiilihydraatit g
13	Rasvaa g