

# Suolaiset joulutortut

Nämä näyttävät ja ruokaiset joulutortut valmistat helposti! Torttujen makumaailma on suunniteltu sointumaan raikkaan ja kepeän marjaisen ranskalaisen Gassier-luomurooseviinin kanssa.



PIKKUSUOLAISET



8+ HLÖ



45-60 MIN

## VAMISTUSOHJEET (16 KPL)

**1** Sulata lehtitaikinal levyt pakkauksen ohjeen mukaan. Leikkaa taikinal levyt puoliksi. Tee veitsellä L-kirjaimen muotoiset viillot ristikkäisiin kulmiin noin 1/2 sentin päähän reunasta. Taita leikatut suikaleet ristiin niin, että taikinasta muodostuu timantin muotoinen kuvio.

**2** Pistele keskusta haarukalla ja voitele reunat. Ripottele pinnalle seesaminsiemeniä. Paista 225-asteisessa uunissa noin 15 minuuttia. Anna torttujen jäähtyä ennen täyttämistä.

**3** Kuutioi kinkku kulhoon ja lisää tuorejuusto sekä muut ainekset. Sekoita tasaiseksi ja annostele täytettä lusikalla torttujen keskelle.

**4** Koristele kinkkuviipaleilla, rosmariinitupsuilla ja marjoilla.

**Vinkki!** Tämä torttumalli on nimeltään 'jouluruusu' ja netistä voit etsiä tarkat ohjeet sen valmistamiseen.



Gassier Coteaux d'Aix-en-Provence  
Organic Rosé

## AINESOSAT

- 1 pkt (500 g) valmiita lehtitaikinal levyjä
- 100 g ilmakuivattua kinkkua
- 1 pkt maustamatonta tuorejuustoa
- 1/2 dl parmesanijuustoa raastettuna
- 1 tl tuoretta rosmariinia hienonnettuna
- 2 rkl aurinkokuivattua tomaattia hienonnettuna



Resepti ja kuva: Mari Moilanen, valokuvaaja ja ruokatoimittaja

Mari Moilanen on ruoka- ja viinialan monitoimija, reseptinikkari ja ruokakirjailija. Marin kuvamaailmaan ja reseptikkaan voi tutustua muun muassa Jotain maukasta -blogissa ja joka viikko Ruokatorstai-sivulla Iltalehdessä.

[Tutustu Jotain maukasta -blogiin](#)

2 rkl aurinkokuivattujen tomaattien öljyä

¼ tl mustapippuria

1 rkl seesaminsiemeniä

#### **KORISTELUUN**

rosmariininoksia, ilmakeivattua kinkkua,  
varrellisia punaherukoita ja vadelmia