

## **Runebergin päivä gluteenittomasti**

Runebergin torttu on jokaisen leipojansa käsissä kehittyvä ohje ja syntyy niistä tarvikkeista mitä kaapista löytyy. 1800-luvun puolivälin paikkeilla Fredrika leipoi Runebergin leivoksia puolisolleen Johan Ludvig Runebergille ehkä samoihin aikoihin kun kansallisrunoilijamme tapaili ”Maamme”- laulun sanoja runoonsa ensimmäisiä kertoja. Tämä leivonnainen on voinut innoittaa lausumaan kauniita ja yleviä runoja, josta lienee lähtöisin sanonta ”puhuu kuin Runeberg”.

Etsin erilaisia reseptiversioita niistä mm. ”Kotiruoka”-nimisistä keittokirjoista, joita keittiön hyllyyn olen kassanut: 14.- painos (vuodelta 1938), 39.-painos (1978), 69.-painos (2000) ja 87.painos (2012). Runebergin leivos löytyy vasta vuoden 1978 painoksesta. Kaikki löytyneet reseptit eroavat toisistaan. Gluteeniton resepti tortuista löytyy mm. gluteenittomasta keittokirjasta ”Herkuttelu sallittu”, mutta siitä tulee liian kuiva makuuni. Myös nettihauilla löytyy useita reseptejä. Mikä näistä sitten on paras?

Mielestäni paras gluteeniton Runebergin torttu onnistuu aivan oma versioni mukaan seuraavasti:

150 g pehmeää voita, 1 dl sokeria (+ 0,5 dl fariinisokeria, jos pitää tosi makeasta) ja 2 munaa vatkataan ja lisätään 1 dl mantelijauhoja tai –rouhetta, 1,5 dl gluteenittomia korppujauhoja (osa gluteenittoman piparkakun muruja), 1 dl gluteenittomia kauratalkkunoita, 0,5 - 1 dl gluteenittomia jauhoja, 1 tl leivinjauhoja, ja 0,5 – 1 dl kermaa tai omenasosetta. Annostellaan taikina leivosvuokiin ja paistetaan 200° C uunissa 15 min. Lusikallinen vadelmamarmeladia lisätään kuumen leivoksen päälle. Jäähdyneen leivoksen hillon ympärille pursotetaan tomusokerikuorrute rengas. Jos talkkunoita ei löydy, lisää korppu- tai muita jauhoja saman verran. Leivoin juuri omenasoseversion, ja hyvää oli.

Hyvää Runebergin päivää kaikille!

Anni Panula-Ontto-Suuronen

Mikkelin seudun keliakiayhdistyksen puheenjohtaja