

Jouluhalko

Tämä upea hasselpähkinänmakuinen jouluhalko on koristeltu ohuella kerroksella liekitettyä marenkia sekä pienillä marenngista valmistetuilla sienillä.

noin 12 annosta



Vaikeustaso 2

up to 60 Min.



Ainekset::

Marenkisienet ja koristelu:

1 ps Dr. Oetker Perfect Meringues -
marenkijauhetta
0,75 dl vettä
kaakaojauhetta sirotteluun
50 g tummaa suklaata

Kääretorttu hasselpähkinöillä:

1 ps Dr. Oetker
Hasselpähkinärouhetta murskattuna
ja paahdettuna
120 g sokeria
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
3 kpl kananmunaa (M-/L-koko)
75 g vehnä jauhoja
35 g perunajauhoja
1 tl Dr. Oetker Leivin jauhetta
1 hyppysellinen suolaa
sokeria leivinpaperin päälle
ripoteltavaksi

Hasselpähkinämousse:

1 ps Dr. Oetker
Hasselpähkinänmakuista
kakkumoussea
2,5 dl kevytmaitoa

Reseptistä:

Joissakin maissa on jouluisin perinteenä tarjoilla puunrungoksi koristeltua kääretorttua, jouluhalkoa. Ranskassa tämä leivos tunnetaan nimellä Bûche de Noël ja Englannissa puolestaan nimellä Yule Log. Leivos valmistetaan hieman eri tavoin riippuen siitä missä olet.

Me olemme tehneet oman versiomme jouluhalkoleivokselle. Leivokseen tulee paahdettuja ja murskattuja hasselpähkinöitä, täytteenä toimii hasselpähkinänmakuinen mousse. Loisteliias kääretorttu kruunataan ohuella marenkikerroksella, joka liekitetään!

① Marenkisienet:

Laita uuni lämpeämään 100 °C.

Laita Perfect Meringues -pussin sisältö isoon kulhoon ja lisää vesi. Vatkaa lyhyesti alhaisella nopeudella ja sitten suurimmalla nopeudella 3-4 minuuttia, kunnes marenki on ilmavaa.

Laita puolet marenkimassasta pursotinpusssiin, jossa on pyöreä tyllä (ø 9 mm). Jätä loput kulhoon, peitä ja laita jääkaappiin. Tämä levitetään lopuksi kääretortun päälle.

Pursota pieniä sienten osia leivinpaperilla vuoratun pellin päälle. Pursota korkeampia marenkikasoja kannoiksi ja hieman litteämpiä sienten hatuiksi. Kasta sormesi veteen ja litistä marenkisienen hattua vielä päältä. Ripottele hieman kaakaojauhetta päälle.

Paista marenkeja uunissa 60-70 minuuttia, kunnes ne ovat täysin kuivia. Paistoaika riippuu sienten koosta. Anna sienten jäähtyä.

Kokoa sienet liittämällä kannat ja hatut yhteen sulatetulla suklaalla. Anna suklaan jähmettyä.

② Kääretorttu hasselpähkinöillä:

Laita uuni lämpeämään 220 °C.

Murskaa hasselpähkinärouhe kevyesti, laita leivinpaperille ja paahda uunissa kullanuskeiksi, noin 2 minuutin ajan.

Sekoita sähkövatkaimella sokeri, vaniljasokeri ja muna kulhossa noin 5-6 minuutin ajan, kunnes seos on kuohkeaa.

Siivilöi jauhot, perunajauhot ja leivin jauhe taikinaan, lisää suola ja hasselpähkinämurska. Kääntelee taikinaa varovasti, käytä kaavinta apuna. Levitä taikina tasaisesti (noin 30 x 40 cm kokoiseksi) leivinpaperilla vuoratulle pellille.

Paista kääretorttupohjaa uunin keskitasolla 5-6 minuuttia.

Käännä uunista otettu kääretorttupohja sokerilla ripotellun leivinpaperin päälle. Vedä päälle jäävä (pellillä ollut) leivinpaperi varovasti pois. Anna pohjan jäähtyä kostean liinan alla, jotta pohja ei kovetu.

③ Hasselpähkinämousse:

Sekoita Hasselpähkinänmakuinen kakkumousse maidon kanssa. Sekoita lyhyesti sähkövatkaimella hitaalla nopeudella, sitten suurimmalla nopeudella 3-4 min, kunnes mousse on kuohkeaa ja ilmavaa.

4 Kokoaminen:

Täytä kääretorttupohja moussella, mutta jätä noin 1 cm pitkille sivuille täyttämättä. Rullaa torttu poispäin itsestäsi. Poista leivinpaperi niin, että kääretorttu ikään kuin rullautuisi itsestään. Aseta rulla "saumapuoli" alaspäin ja anna jäähtyä vähintään 30 minuuttia.



5 Koristelu:

Leikkaa kääretortun päät pois. Levitä tortun päälle ohut kerros marenkia. Tee marenkiin puukuvio haarukalla. Liekitä marengin pintaa kevyesti kaasupolttimella ja kiinnitä marenkisienet torttuun.

Vinkki:

Koristele kakku marengilla ja marenkisienillä juuri ennen tarjoilua, jotta ne eivät ehdi pehmetä.