

# Kääretorttu ja Mansikka-sitruunatäyte

Kääretorttu raikkaalla mansikka-sitruunatäytteellä

noin 12 palaa



Vaikeustaso 2

up to 40 Min.



## Ainekset::

### Ainekset:

- 3 kpl kananmunaa
- 1 dl vesi lämmintä
- 2 dl sokeria
- 2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
- 1,5 dl vehnä jauhoja
- 0,5 dl perunajauhoja
- 1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta

### Täyte:

- 2 dl vispikermaa
- 0,5 kpl sitruunaa
- 400 g mansikkaa tuoreita
- 4 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
- 0,5 dl tomusokeria

- 1 Taittele leivinpaperi uunipellille (noin 35 x 40 cm) ja sen reunoille. Vaahdota vesi ja kananmunat valkoiseksi vaahdoksi. Lisää sokeri ja Vaniljasokeri ja jatka vaahdottamista noin 2 minuuttia. Sekoita vehnä jauho, leivinjauhe ja perunajauhot keskenään. Sekoita varovasti vaahtoon. Levitä taikina noin sentin paksuiseksi kerrokseksi leivinpaperille.

**Lämpötila: 220 °C**

**Kiertoilmauni: 200 °C**

**Paistokorkeus uunissa: Keskitasolla**

**Paistoaika: 10 - 12 minuuttia**

- 2 Täytä kääretorttu Mansikka-sitruunatäytteellä. Jätä toiselle pitemmälle sivulle täytteenöntä reunaa noin 10 cm. Rullaa kääretorttu tiukalle rullalle paperin avulla ja rullaa lopuksi paperi tortun ympärille. Aseta saumakohta tortun alle. Voit kääristä ympärille vielä puhtaan leivinliinan. Anna tortun vetäytyä jääkaapissa mielellään muutama tunti. Leikkaa viipaleiksi juuri ennen tarjoilua.
- 3 Pursta sitruunasta mehu ja kostuta sillä kakkulevy. Valmista täyte. Vaahdota kerma sokereiden kanssa. Paloitele mansikat. Sekoita ainekset keskenään.