

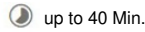
# Kääretorttu vadelma-vaniljatäytteellä

Perinteinen kääretortturesepti vadelma-vaniljatäytteellä.

noin 12 palaa



Vaikeustaso 2



up to 40 Min.



## Ainekset::

### ainekset:

- 3 kpl kananmunaa
- 1,5 dl sokeria
- 0,75 dl perunajauhoa
- 0,25 dl vehnä jauhoja
- 1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta

### täyte:

- 1 ps Dr. Oetker Vaniljakakkumoussea
- 2,5 dl maitoa
- 2,5 dl maitoa
- 3 dl vadelmia
- 0,5 dl sokeria
- 1 ps Dr. Oetker Mantelilastuja

- 1 Vatkaa kananmunat ja sokeri vaahdoksi. Lisää perunajauhon, vehnä jauhon ja leivinjauheen seos taikinaan Levitä taikina pellillä olevan leivinpaperin päälle noin 30x40 cm alueelle Ripottele mantelilastut ja sokeri taikinalle ja paista uunin keskitasolla. Käännä kakku sokeroidulle leivinpaperille ja irrota paperi. Veden siveleminen paperille auttaa paperin poistamisessa. Anna kakun jäähtyä

**Kiertoilmauni: 250 °C**

**Paistokorkeus uunissa: Keskitasolla**

**Paistoaika: 5 minuuttia**

- 2 Vatkaa mousseaineokset maidon kanssa pussin kyljessä olevan ohjeen mukaan. Sekoita vadelmat sokerin kanssa. Tarkista maku. Pakastetut vadelmat vaativat usein enemmän sokeria kuin tuoreet. Levitä kakkumousse kakun päälle ja ripottele vadelmat päälle. Rullaa kakku sen pidemmältä sivulta ja anna sen jähmettyä jääkaapissa ennen siivujen leikkaamista