

Kuohkeaksi vaahdotettu karpalotorttu

Kaunis hyydytettävä karpalotorttu sopii erinomaisesti esimerkiksi joulun kahvitteluhetkiin.

12 palaa



Vaikeustaso 2

up to 280 Min.



Ainekset::

Pohja:

250 g kaurakeksejä

125 g voita

Täyte:

1,5 dl vahvaa karpalomehua

1,5 dl sokeria

5 kpl Dr. Oetker Luomu Liivatelehteä

2 dl vispikermaa

1 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste

vaniljатаhnaa tai

2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria

Koristelu:

2 dl vispikermaa

1 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste

vaniljатаhnaa tai

2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria

1 ps Dr. Oetker Perfect Meringues -

marenkijauhetta

Dr. Oetker Silver -koristerakeita

Dr. Oetker Chocolate Silver Pearls -

koristerakeita

karpaloita

1 Pohja:

Vuoraa irtopohjainen piirakka- tai kakkuvuoka leivinpaperilla. Rouhi kaurakeksit hienoksi muruksi ja sekoita joukkoon sulatettu voi. Painele seos vuoan pohjalle ja reunoille. Laita jääkaappiin täytteen valmistuksen ajaksi.

2 Täyte:

Laita liivatelehdet pehmenemään kylmään veteen. Mittaa mehu ja sokeri kattilaan. Kuumenna höyryävän kuumaksi ja liuota joukkoon pehmenneet liivateet. Jäähdytä. Vatkaa jäähtynyt mehu sähkövatkaimella kuohkeaksi ja kovaksi vaahdoksi.

Vaahdota kerma yhdessä vaniljan kanssa ja kääntelee kahdessa osassa mehuvaahdon joukkoon. Levitä täyte pohjan päälle. Anna hyytyä kylmässä vähintään 4 tuntia.

3 Koristelu:

Valmista marengit pussin ohjeen mukaan. Vatkaa kerma vaahdoksi yhdessä vaniljan kanssa. Lusikoi tai pursota kerma tortun päälle. Viimeistele koristerakeilla, marengeilla ja karpaloilla.

Vinkki: Voit valmistaa tortun myös glögitivisteestä tai muusta mehusta.