

Mansikkatorrttu

Torttupohjan päälle tehty mansikkatorrttu kätkee sisäänsä vaniljakreemiä.

noin 12 palaa



Vaikeustaso 2

up to 40 Min.



Ainekset::

Torttupohja:

2 dl vehnä jauhoja
1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
1,5 dl sokeria
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
4 kpl kananmunaa
3 rkl ruokaöljyä

Vaniljakreemi:

0,5 ps Dr. Oetker
Paistonkestävää Vaniljakreemiä
(50 g)
3 dl kevytmaitoa

Pinnalle:

2 l tuoreita mansikoita (1 kg)
1 ps Dr. Oetker Vegegeliiä
2 dl vesi tai punaista mehua

1 Esivalmistelut:

Voitele ja korppujauhota torttuvuoka (halkaisija 28 cm) tai vuoraa irtopohjavuoaan (halkaisija 26-28 cm) pohja leivinpaperilla. Esilämmitä uuni 200 asteiseksi.

2 Torttupohja:

Sekoita leivinjauhe jauhoihin. Lisää kaikki muut aineet ja sekoita sähkövatkaimella minuutin ajan. Kaada taikina vuokaan ja nosta esilämmitettyyn uuniin. Paista noin 15 minuutin ajan. Kumoa paistettu pohja leivinpaperin päälle ja anna jäähtyä.

3 Vaniljakreemi:

Valmista vaniljakreemi pohjan paistuessa. Vaahdota maito ja vaniljakreemi ilmvaksi vaahdoksi. Anna tekeytyä 30 minuuttia jääkaapissa. Levitä kreemi jäähtyneelle torttupohjalle.

4 Mansikat:

Puhdista ja halkaise mansikat. Asettele kreemin päälle.



5 Kiille:

Mittaa vesi tai mehu kattilaan. Seoksen voi värjätä punaiseksi myös lisäämällä muutaman tipan punaista elintarvikeväriä. Lisää Vegegel. Kuumenna seos kiehuvaaksi. Nostele lusikalla tai sudin avulla mansikoiden päälle. Anna kakun tekeytyä hetki jääkaapissa ennen tarjoilua.

