

Raparperi-britatorrttu

Marengin makeus ja raparperien raikas happamuus yhdessä tekevät herkullisen kakun.

8 - 10 palaa



Vaikeustaso 2

up to 60 Min.



Ainekset::

Pohja:

150 g voita
0,5 dl sokeria
4 kpl kananmunan keltuaista
2 dl vehnä jauhoja
50 g Dr. Oetker Mantelirouhetta
2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
0,5 dl maitoa

Marenki:

4 kpl kananmunan valkuaisista
2 dl sokeria
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria

Raparperikomppotti:

5 dl raparperinpalloja
1 dl sokeria
0,25 tl kanelia
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
2 rkl vettä

Täyte:

2 dl vispikermaa
200 g maitorahkaa tai maustamatonta tuorejuustoa
1 tl Dr. Oetker Sitruuna-aromia
sokeria

Pinnalle:

tomusokeria
0,5 l tuoreita mansikoita
Dr. Oetker Chocolate Silver Pearls -koristerakeita

- 1 Vaahdota pehmeä voi ja sokeri valkoiseksi vaahdoksi. Lisää keltuaiset yksitellen hyvin vatkatun. Lisää keskenään sekoitetut kuivat aineet ja maito. Sekoita taikina tasaiseksi. Levitä taikina leivinpaperilla vuoratulle uunipellille.
- 2 Vaahdota valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Lisää sokeri vähän kerrallaan koko ajan vatkatun. Jatka vatkaamista vielä 10 minuuttia. Mausta marenki vaniljasokerilla. Levitä marenkivaahdo pohjataikinan päälle ilmastavasti. **Paista 175 asteisessa uunissa noin 30 minuuttia**, tai kunnes pinta on saanut väriä ja pohja tuntuu kypsältä.
- 3 Laita kattilaan raparperipalat, sokeri, kaneli, vaniljasokeri ja vesi. Anna kiehua miedolla lämmöllä välillä sekoitellen, kunnes raparperit ovat pehmenneet.
- 4 Vaahdota vispikerma ja vatkaa joukkoon tuorejuusto tai maitorahka. Sekoita joukkoon raparperiseos. Mausta sitruuna-aromilla ja tarvittaessa sokerilla.



- 5 Leikkaa britatorttu kahteen yhtäsuureen osaan ja laita toinen osa tarjoiluvadille. Levitä päälle täyte. Nosta päälle toinen pohjaosa ja siivilöi pinnalle tomusokeria. Koristele mansikoilla ja pehmeillä hopeahelmillä.

