

Raparperikäätorttu

Kun puutarhan nurkasta alkaa nousta raparperin varsia on aika leipoa käätorttu!

10 - 12 palaa



Vaikeustaso 2

up to 60 Min.



Ainekset::

Raparperihilloke:

2 kpl raparperinvartta
125 g ruokosokeria
1 tl inkivääriä

Taikina:

3 kpl kananmunaa
2 dl sokeria
1 dl vehnä jauhoja
1 dl perunajauhoja
1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta

Täyte:

2 dl ranskankermaa
2 dl vispikermaa
3 rkl tomusokeria
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria

Koristelu:

Dr. Oetker Chocolate Stars -
suklaakuivia

1 Hilloke:

Kuumenna uuni 225 asteeseen. Valmista raparperihilloke: Paloittele raparperi uuni vuokaan. Sekoita sekaan ruokosokeri ja hienonnettu inkivääri. **Paista seosta uunin keskitasolla 12-15 minuuttia**, kunnes raparperi on pehmeää. **Vähennä uunin lämpöä 200 asteeseen.**

2 Taikina:

Vaahdota kananmunat ja sokeri ilmavaksi vaahdoksi. Lisää keskenään sekoitetut vehnä jauho, perunajauho ja leivinjauhe ja sekoita varovasti tasaiseksi. Levitä taikina leivinpaperin päälle uunipellille. **Paista 8-10 minuuttia** kullanuskeaksi. Ripottele sokeria leivinpaperille ja kumoa kuuma torttulevy paperille. Torttulevy rullautuu ja paistopaperi irtoaa helposti, kun laitat paperin päälle kostean keittiöpyyhkeen.

3 Täyte:

Vaahdota ranskankerma, kerma, vaniljasokeri ja tomusokeri ilmavaksi vaahdoksi. Lisää jäähtynyt raparperihilloke ja sekoita tasaiseksi. Irrota paistopaperi torttulevyltä ja levitä täyte levyille. Jätä toisen pitkän sivun reuna ilman täytettä ja aloita rullaaminen täytteellisestä reunasta. Käytä rullaamisessa apuna levyn alla olevaa paperia. Kääri lopulta torttu paperiin. Laita torttu jääkaappiin odottamaan tarjoilua. Koristele suklaatähdillä juuri ennen tarjoilua. Voit kiinnittää tähdet Dr. Oetker sokerikuorrutteella.