

Sateenkaarirulla

Sateenkaari kääretorttu maistuu erityisesti lastenkutsuilla. Voit halutessasi ripotella täytteeseen myös tuoreita tai pakastevadelmia.

about 12 annosta    Vaikeustaso 1  up to 40 Min.



Ainekset::

Taikina:

4 kpl kananmunaa
1,5 dl sokeria
1,5 dl perunajauhoja (Voit korvata 0,5 dl myös sokerittomalla kaakaojauheella)
2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta

Täyte:

1 dl vispikermaa
100 g maustamatonta tuorejuustoa (esim. Philadelphia) (tai maitorahkaa)
1 dl tomusokeria
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
85 g fudgepaloja

Pinnalle:

1 - 2 dl vispikermaa
about 0,5 - 1 dl tomusokeria
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
1 prk Dr. Oetker Neon - koristerakeita

- 1 Vaahdota munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi.
- 2 Lisää keskenään sekoitetut kuivat aineet ja kääntele taikina tasaiseksi.
- 3 Levitä taikina leivinpaperilla vuoratulle uunipellille. **Paista 225-asteisen uunin keskiritilätasolla noin 7 minuuttia.** Anna jäähtyä.
- 4 Valmista täyte. Vaahdota vispikerma ja vatkaa joukkoon tuorejuusto tai maitorahka.
- 5 Mausta seos tomusokerilla, vaniljasokerilla ja vadelma-aromilla. Sekoita joukkoon pieniksi kuutioiksi leikatut fudge- tai toffee-karkit.