

Vaniljaiset joulutortut

Luumutortut kuuluvat ehdottomasti jouluun. Vaniljakreemin kanssa niistä tulee raikkaampia ja mehevempiä.

20 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 30 Min.



Ainekset::

Ainekset:

- 1 ps Dr. Oetker Paistonkestävä Vaniljakreemi
- 4 dl maitoa
- 1 kg voi- tai lehtitaikinaa (pakaste)
- 1 ps kuivattuja luumuja
- 1 kpl kananmunaa voiteluun tomusokeria

- 1 Vaniljakreemi:**
Valmista vaniljakreemi sekoittamalla jauhe maitoon kierrevatkaimella. Anna kreemin tekeytyä 20 minuuttia jääkaapissa.
- 2** Levitä taikinalevyt sulamaan ja anna sulaa vähintään 15 minuuttia. Esilämmitä uuni 225 asteiseksi.
- 3** Leikkaa levyt kahteen osaan ja leikkaa niihin viillot joko keskeltä kulmiin päin (tähtitorttu), vastakkaisiin kulmiin reunojen suuntaisesti (rusetti) tai kaikkiin kulmiin reunojen suuntaisesti (kukka).
- 4** Taittele leivokset muotoonsa, aseta väljästi uunipellille leivinpaperin päälle ja voitele kananmunalla. Nosta leivoksille reilu ruokalusikallinen vaniljakreemiä ja aseta päälle kuivattu luumu.
- 5** Paista noin 15 minuuttia uunin keskitasolla. Koristele jäähtyneet leivokset tomusokerilla.