

# Vaniljakreemillä täytetty marjatorrttu

Hans Välimäen marjatorrttu samettisella vaniljakreemillä, kuohkealla mansikkamoussella ja tuoreilla marjoilla.

6 - 10 palaa



Vaikeustaso 2

● ● up to 120 Min.



## Ainekset::

### Kakkupohja:

- 3 kpl luomukananmunaa
- 1 dl sokeria
- 1 dl vehnä jauhoja
- 0,5 dl perunajauhoja
- 1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
- 1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
- 2 rkl voita sulatettuna

### Vaniljakreemi:

- 3 kpl luomukananmunan keltuainen
- 5 dl maitoa
- 1 dl sokeria
- 2,5 rkl maissitärkkelystä
- 50 g voita
- 1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
- 2 dl vispikermaa
- 1 ps Dr. Oetker Cream fix -jauhetta
- 2 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä
- 2 rkl tomusokeria

### Mansikkamousse:

- 1 ps Dr. Oetker Mansikkakakkumoussea
- 2,5 dl maitoa

### Koristeluun:

- tuoreita marjoja

## 1 Kakkupohja:

Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Sekoita yhteen kuivat aineet. Lisää jauhoseos vähän kerrallaan muna-sokerivaahdon joukkoon ja lopuksi vielä voisula. Kääntelee varovasti yhteen. Paista matalassa kakkuvuoassa +175 asteessa noin 25-30 minuuttia. Jäähdytä pohja.

## 2 Vaniljakreemi:

Yhdistä vaniljakreemin ainekset ja keitä kiisseliksi koko ajan samalla vatkatellen. Jäähdytä. Liota liivateita kylmässä vedessä noin 5 minuutin ajan. Sekoita liotetut lehdet tiilkeään kuumaa nestettä. Vatkaa kerma ja yhdistä kerman joukkoon cream fix, tomusokeri ja liivateet. Yhdistä kiisseli ja kermavaahtoseos ja annostele pohjan päälle. Jos pohja on kuiva, sitä voi kostuttaa hieman esimerkiksi sokeriliemellä.

## 3 Mansikkamousse:

Valmista mansikkamousse pakkauksen ohjeen mukaan. Lisää mousse vaniljakreemin päälle.

## 4 Koristelu:

Koristele haluamillasi marjoilla ja nauti!



Dr. Oetker Suomi Oy



©Dr. Oetker Suomi Oy · Sörnäisten rantatie 29 · 00500 Helsinki · [www.oetker.fi](http://www.oetker.fi) E-mail: [oetker@oetker.fi](mailto:oetker@oetker.fi) · Puh. +358 9 6818830