

Vaniljamousserullat

Vaniljamoussella täytetty suklaakääretorttu

noin 12 palaa



Vaikeustaso 1

up to 40 Min.



Ainekset::

Ainekset:

150 g voita
1,75 dl sokeria
3 kpl kananmunaa
2 rkl kaakaojauhetta
1,75 dl vehnä jauhoja
1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
0,5 dl maitoa
1 ps Dr. Oetker
Vaniljakakkumoussea
2,5 dl maitoa
sokeria oman maun mukaan

- 1 Vatkaa yhteen huoneenlämpöinen voi ja sokeri. Vatkaa munat yksitellen seokseen ja lisää kaakao. Sekoita jauhot ja leivinjauhe ja lisää taikinaan yhdessä maidon kanssa. Levitä taikina leivinpaperilla vuoratulle pellille (noin 30 x 40 cm). Paista uunissa:

Lämpötila: 220 °C

Kiertoilmauni: 200 °C

Paistokorkeus uunissa: Keskitasolla

Paistoaika: 8 - 10 minuuttia

- 2 Käänä kakku uudelle leivinpaperille, jolle on ripoteltu sokeria. Vedä vanha leivinpaperi pois ja aseta pyyhe kakkulevyn päälle, jotta se ei kovetu. Jos levy kovettuu, sitä on vaikea rullata. Kakkumousse: Sekoita pussin sisältö 2,5 dl:n maitoa ja vatkaa noin 1 minuutti. Levitä kakkumousse torttulevylle. Älä levitä moussea aivan reunoille asti. Rullaa levy varovasti käyttäen apuna leivinpaperia. Kääri rulla leivinpaperiin ja laita kylmään vähintään tunniksi. Tarjoile viipaleina.