

Mansikkakääretorttu

10 palaa



Helppo



noin 30 Min.

**Taikina:**

- 4 kpl kananmunaa
- 1 1/2 dl sokeria
- 1 ps Dr. Oetker Mantelijauhetta
- 1/2 dl perunajauhoa
- 1 tl Dr. Oetker Leivin jauhetta

Täyte:

- 2 dl kuohu- tai vispikermää
- 1/2 dl sokeria
- 1 ps Dr. Oetker Appelsiinin kuoriraastetta
- 200 g tuoreita tai pakastemansikoita
- 3 rkl Dr. Oetker Paistonkestävää Vaniljakreemiä

Koristelu:

- 1 ps Dr. Oetker Suklaanmakuinen Kakun kuorrute Vaalea
- Dr. Oetker Pakkaskuivattua Mansikkaa
- tuoreita mansikoita

1 Taikina:

Vatkaa munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Yhdistä kuivat aineet keskenään ja siivilöi munavaahtoon. Kaada taikina tasaisesti leivinpaperin päälle uunipellille. **Paista 225-asteisessä uunissa 5-8 minuuttia.**

2 Ripottele puhtaalle leivinpaperille sokeria. Kumoa kypsä pohja sokerin päälle. Irrota leivinpaperi torttupohjasta varovasti.**3 Täyte:**

Tee täyte. Vatkaa kerma vaahdoksi. Mausta sokerilla ja appelsiinin kuoriraasteella. Soseuta marjat sauvasekoittimella mahdollisimman hienoksi soseksi. Yhdistä sose ja kermavaahto. Sekoita joukkoon vaniljakreemijauhetta, kunnes rakenne muuttuu jämähäksi.

4 Levitä täyte jäähtyneelle torttupohjalle. Kääri rullalle**5 Koristelu:**

Sulata Choco cover -kuorrute vesihauteessa tai mikroaaltouunissa. Valuta kuorrute tortulle. Koristele mansikkakoriteilla.