



DRONNINGHOLM

# TÄYTTIS

LEIVONTATÄYTE

## LINNA-KÄÄRIS

Resepti on mitoitettu 33 x 41 cm uunipellille

Torni koostuu kahdesta kääretortusta: 1 tummasta ja 1 vaaleasta.

### 1 X TUMMA KÄÄRETORTTUPOHJA:

4 munaa  
1 dl sokeria  
0,5 dl vehnä jauhoja  
0,5 dl perunajauhoja  
0,5 dl kaakaojauhetta  
0,5 tl leivinjauhetta

1. Vatkaa munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi.
2. Sekoita kaikki jauhot keskenään toisessa kulhossa. Sihtaa jauhoseos kolmessa erässä munasokerivaahtoon ja kääntelevä varovasti sekaisin nuolijalla.
3. Kaada taikina leivinpaperilla vuoratulle pellille ja tasoita massa nuolijalla.
4. Paista kääretorttua uunin keskitasolla 200 asteessa noin 8 minuuttia. Nosta pelti uunista ja anna kääretortun jäähtyä hetki.
5. Kippaa jäähtynyt torttu toiselle leivinpaperille ja vedä paistoleivinpaperi varovasti pois pohjan päältä. Käännä torttu vielä kerran ja levitä täyte paistopinnalle.

### TÄYTE 1:

1 purkki  
vadelma-Täyttistä  
2 dl kermaa



1. Vatkaa kerma kovaksi vaahdoksi, lisää sekaan 2 rkl vadelma-Täyttistä ja sekoita.
2. Levitä ensin loput Täyttiksestä jäähtyneen kääretorttupohjan päälle ja sen päälle vadelmakermaa.
3. Kääri kääretorttu napakaksi rullaksi leveämmästä sivusta leivinpaperia apuna käyttäen ja laita jääkaappiin tekeytymään muutamaksi tunniksi tai yön yli.

### 1 X VAALEA KÄÄRETORTTUPOHJA:

4 munaa  
1 dl sokeria  
0,75 dl vehnä jauhoja  
0,75 dl perunajauhoja  
0,5 tl leivinjauhetta

1. Vatkaa munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi.
2. Sekoita kaikki jauhot keskenään toisessa kulhossa. Sihtaa jauhoseos kolmessa erässä munasokerivaahtoon ja kääntelevä varovasti sekaisin nuolijalla.
3. Kaada taikina leivinpaperilla vuoratulle pellille ja tasoita massa nuolijalla.
4. Paista kääretorttua uunin keskitasolla 200 asteessa noin 8 minuuttia. Nosta pelti uunista ja kääretortun jäähtyä hetki.
5. Kippaa jäähtynyt torttu toiselle leivinpaperille ja vedä paistoleivinpaperi varovasti pois pohjan päältä. Käännä torttu vielä kerran ja levitä täyte paistopinnalle.

### TÄYTE 2:

1 purkki  
vadelma-Täyttistä  
2 dl kermaa  
1 tl vaniljasokeria  
2 tl kaakaojauhetta



1. Vatkaa kerma kovaksi vaahdoksi ja mausta vaniljasokerilla sekä kaakaojauheella.
2. Levitä vadelma-Täyttistä jäähtyneen kääretorttupohjan päälle ja kaakaokermaa Täyttiksen päälle.
3. Kääri kääretorttu napakaksi rullaksi leveämmästä sivusta leivinpaperia apuna käyttäen ja laita jääkaappiin tekeytymään muutamaksi tunniksi tai yön yli.

### Linnan kokoaminen:

1. Paloittele kääretortut samankokoisiksi (noin 6 cm) paksuiksi paloiksi ja kokoa palat kolmeen kerrokseen päällekkäin: 5 palaa alle, 3 palaa keskelle ja päällimmäiseksi 1 pala.
2. Koristele torni mielikuvituksesi mukaan suklaaganachella, vadelmilla, kakkutikuilla, marengilla, kynttilöillä ja muilla koristeilla. Jos haluat isomman linnan, tee useampi kääris!