



DRONNINGHOLM

TÄYTTIS

LEIVONTATÄYTE

ROMANSSI-KÄÄRIS

Resepti on mitoitettu 33 x 41 cm uunipellille.

VAALEA KÄÄRETORTTUPOHJA:

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

1. Vatkaa munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi.
2. Sekoita kaikki jauhot keskenään toisessa kullhossa. Sihtaa jauhoseos kolmessa erässä munasokerivaahtoon ja kääntele 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:

1 purkki sitruuna-
Täyttistä
200 g rahkaa
1 dl kerma
1–2 rkl sokeria



1. Vatkaa kerma kovaksi vaahdoksi ja lisää sekaan rahka sekä pari lusikallista sitruuna-Täyttistä. Mausta sokerilla oman maun mukaan.
2. Levitä loput Täyttiksestä jäähtyneen kääretorttupohjan päälle ja levitä sen päälle rahkaseos.
3. Kääri kääretorttu napakaksi rullaksi kapeammasta laidasta ja laita jääkaappiin tekeytymään muutamaksi tunniksi tai yön yli.

KORISTELU:

Sihtaa valmiin kääretortun päälle tomusokeria ja asettele tortun pintaan luonnollisesti kasvatettuja ruusuja, harsokukkia, neilikoita ja eukalyptuksen oksaa, joiden leikkuupinta on suojattu. Kukien leikkauspinnat peitetään foliolla ennen niiden asettelua tortun päälle koristeeksi. Voit koristella kääriksen myös syötävillä kukilla.