



Minttusuklaapäärynäkääretorttu

Aineet:

Pohja:

- 4 munaa
- 1 1/2 dl sokeria
- 1/2 dl vehnä jauhoja
- 1/2 dl perunajauhoja
- 1/2 dl kaakaojauhetta
- 1 tl leivinjauhetta

Täyte:

- 1 tlk säilykepäärynöitä

Täyte 2:

- 2 dl kuohukermaa
- 1 dl ranskankermaa
- 1 dl rahkaa
- 1 dl sokeria
- 1 tl vanilliinisokeria
- 4 minttusuklaapatukkaa
- vihreää karamelliväriä

Valmistus: Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Lisää keskenään sekoitetut kuivat aineet sihdin läpi vaahdon joukkoon. Sekoita varoen tasaiseksi. Kaada taikina leivinpaperin päälle uunipannuun. Paista 200 asteessa 8-10 minuuttia. Kumoa levy sokeroidulle paperille ja irrota paistopaperi. Vatkaa kerma ja ranskankerma vaahdoksi. Lisää rahka. Mausta sokerilla ja vanilliinisokerilla. Lisää monitoimikoneessa tai tehosekoittimessa hienonnetut suklaapatukat. Saat ne parhaiten hienonnetuksi hyvin kylminä. Värjää seos vaaleanvihreäksi. Valuta säilykepäärynät ja paloittele ne. Levitä ne kääretorttulevylle. Levitä päälle täyte 2. Kääri levy rullalle.