



Pashalla täytetty kääretorttu

Aineet: Torttutaikina:
4 kananmunaa, 1 dl sokeria
3/4 dl hedelmäsokeria
1 dl perunajauhoja
1 dl vehnä jauhoja
1 tl leivinjauhetta
Täyte:
1 tlk (2 dl) kuohukermaa
1 tlk (250 g) maitorahkaa
3 tl vanilliinisokeria
1/2 dl sokeria
1/2 sitruunan mehu
1 dl hasselpähkinärouhetta
1 dl rusinoita
1 tlk (460 g) vuoristopapajaa
1 tlk (312 g) mandariinilohkoja
Kostutus:
1 dl ananastölkien lientä
Koristelu:
1 tlk (576 g) ananasviipaleita
1 tlk (160 g) kirsikoita

Valmistus: Vaahdota huoneen lämpöiset kananmunat, tavallinen sokeri ja hedelmäsokeri napakaksi vaahdoksi. Sekoita vehnä-, perunajauhot ja leivinjauhe keskenään. Lisää jauheseos sihdin läpi muna-sokerivaahtoon puuhaarukalla kevyesti sekoittaen. Kaada taikina leivinpaperilla vuorattuun uunipannuun. Tasoita taikinan pinta. Paista 200-asteisessa uunissa keskitasolla noin 8 minuuttia. Kumoa kypsä taikinal levy sokeroidulle paperille leivniritilän päälle ja irrota leivinpaperi. Anna torttulevyn jäähtyä. Kostuta torttulevy ananasmehulla pullasudin avulla.

Täytettä varten purista sitruunasta mehu, valuta vuoristopapajiat ja mandariinilohkot liemestään ja kuutioi papajiat. Hienonna rusinat veitsellä. Vaahdota kerma ja lisää sen joukkoon rahka, vanilliinisokeri, sokeri, sitruunanmehu, pähkinärouhe, rusinasilppu, vuoristopapajiat ja mandariinilohkot. Levitä 2/3 täytteestä jäähtyneen torttulevyn päälle. Kääri torttu rullalle paperin sisään. Anna tortun tiivistyä jääkaapissa hetki. Levitä tortun pinnalle lopputäyte. Valuta ananasviipaleet hyvin (käytä mehua kostutukseen) ja halkaise viipaleet terävällä veitsellä ohuemmiksi. Kierrä ananasviipaleet kukkasiksi ja asettele vieriviereen tortun päälle. Valuta myös kirsikat ja puolita ne. Koristele kukkaset kirsikoilla. Tarjoa torttu pääsiäisen kahvipöydässä.