



Mintusuklaaunelma

Aineet:

Pohja:

4 kananmunaa

2 dl sokeria

1/2 dl perunajauhoja

2 rkl kaakaojauhetta

1 dl vehnäjäuhoja

1 tl leivinjauhetta

Täyte:

2 dl kuohukermaa

1 levy minttusuklaata

1/2 tl vanilliinisokeria

1 rkl sokeria

Valmistus:

Vaahdota munat ja sokeri hyväksi vaahdoksi. Lisää joukkoon siivilän läpi keskenään sekoitetut kuivat aineet.

Levitä taikina pellille leivinpaperin päälle ja paista 225 asteessa noin 8 minuuttia. Kumoa levy sokeroidulle leivinpaperille.

Vaahdota kerma ja lisää joukkoon pieneksi hienonnettu suklaa ja sokeri. Levitä täyte jäähtyneelle pohjalle ja kääri rullaksi.

Anna tortun vetäytyä hetki kylmässä ennen tarjoilua. Koristele torttu tuoreen mintun oksilla.

Muunnos: Korvaa halutessasi puolet kermasta rahkalla. Liivatteen avulla saat täytteestä kiinteän.

Vihje: Värjää täytteseos vihreällä grenadiinilla tai karamellivärillä, niin täytteestä tulee "minttumaisempi". Kun kumoot tortun puhtaan pyyheliinan päälle, vältyt sokeriselta torttupinnalta.