



Raparperi-Brita

Aineet: 125 g voita
1 dl sokeria
2 keltuaista
1 1/2 dl vehnä jauhoja
2 tl leivinjauhetta
1 dl maitoa
Marenki:
2 valkuaista
1 1/2 dl sokeria
1 tl vaniljasokeria
1 dl mantelilastuja
Raparperitäyte:
5 dl raparperipaloja
1 dl sokeria
1 kanelitanko
1/2 - 1 dl vettä
2 dl kuohukermaa vaahdotettuna

Valmistus: Vaahdota voi ja sokeri. Lisää keltuaiset vatkat. Sekoita joukkoon kuivat aineet seoksena vuorotellen maidon kera. Levitä taikina suorakaiteeksi (25 x 30 cm) leivinpaperilla vuoratulle uunipellille. Paista pohjaa 10 min 180 asteessa. Vatkaa valkuiset kovaksi vaahdoksi. Lisää sokeri pieninä erinä. Vatkaa, kunnes valkuaisvahto pysyy kulhossa, vaikka kulho käännetään ylösalaisin. Levitä seos lusikalla esipaistetulle taikinapohjalle. Ripota pinnalle mantelilastut. Paista 180 asteessa 15 min eli kunnes pinta on kauniin ruskea. Anna jäähtyä. Valmista raparperitäyte: Laita raparperipalat, sokeri, vesi ja kanelitanko kattilaan. Kiehauta kunnes raparperit ovat pehmenneet. Jäähdytä. Lisää hillokkeeseen kovaksi vaahdoksi vatkattu kerma. Levitä täyte pohjien väliin hiukan ennen tarjoilua.

Muunteluvinkki:

Mansikka-Brita

Katso Raparperi-Britan valmistusohje ja korvaa raparperihilloke noin 4 dl:lla mansikoita tai muita marjoja.

Vatkaa täytteeseen lisäksi 2 dl Valio kuohukermaa + 2 tl sokeria.