

JOULUHALKO

Ainekset:

Kääretorttu:

4	munaa
1 1/2 dl	sokeria
3/4 dl	vehnä jauhoja
1/2 dl	perunajauhoja
1/2 dl	kaakaojauhetta
1 tl	leivinjauhetta



Täyte:

2 dl	rusinoita
1/2 dl	rommia, punssia tai konjakkia
1 prk (250 g)	Mascarpone-juustoa
1/2 dl	sokeria
1 - 2 tl	vanilliinisokeria
100 g	tummaa taloussuklaata
2 dl	kuohukermaa
4	liivatelehteä + 1/4 dl vettä

Kuorrutus:

3 dl	kuohukermaa
1 rkl	pikakahvijauhetta
1 rkl	kaakaojauhetta
1 rkl	sokeria

Pinnalle:

kaakaojauhetta
punaisia ja vihreitä cocktailkirsikoita

Pane rusinat likoamaan rommiin tai punssiin muutamaksi tunniksi. Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Sekoita kuivat aineet ja lisää siivilän läpi muna-sokeri-vaahtoon. Kaada taikina voidellulle leivinpaperilla vuoratulle uunipannulle. Paista 200-asteisessa uunissa noin 10 minuuttia. Kumoa levy sokerilla ripotellulle leivinpaperille ja anna jäähtyä. Pane liivatelehdet hetkeksi kylmään veteen. Vatkaa kerma kevyeksi vaahdoksi. Sulata vedestä puristetut liivatelehdet kuumaan vesitilkkaan. Lisää juuston joukkoon rommirusinat, rouhittu suklaa, sokerit, liivateseos ja lopuksi vaahdotettu kerma. Levitä täyte pohjalle ja anna hetken hyytyä. Kun täyte on hiukan hyytynyt, kääri torttulevy rullalle leivinpaperin sisään. Anna hyytyä kylmässä pari tuntia. Leikkaa muutama pala rullan molemmista päistä ja asettele ne oksantynkien tapaan rullan päälle ja sivuille. Vaahdota kerma; mausta pikakahvilla ja kaakaolla. Kuorruta torttu kermavaahdolla ja koristele uurteiseksi haarukalla. Siivilöi pinnalle kaakaojauhetta. Koristele punaisilla ja vihreillä cocktailkirsikoilla.