Mansikka-valkosuklaakääretorttu

ANNOKSET 10 VALMISTUSAIKa 15 min

Hurmaavan herkullinen kääretorttu maistuu mansikalle. Pursota loppu valkosuklaakreemi kakun pinnalle ja koristele karamelleilla.

### Ainekset

4 kpl kananmunaa

1 1/2 dl sokeria

1 dl vehnäjauhoja

1/2 dl perunajauhoja

1 tl leivinjauhetta

#### TÄYTE

1 1/2 dl mansikkahilloa

100 g valkosuklaata

1 kpl (250 g) mascarponejuustoa

#### KORISTEEKSI

1 dl ranskalaisia pastilleja (irtomakeisia)

### Näin teet

1

Vaahdota munat ja sokeri. Yhdistä kuivat aineet, siivilöi ja sekoita vaahtoon. Levitä taikina leivinpaperoidulle uunipellille ja paista 225-asteisen uunin keskitasolla noin 7 minuuttia. Kumoa pohja sokeroidulle leivinpaperille. Irrota pohjapaperi ja anna levyn jäähtyä.

Levitä levylle mansikkahillo. Sulata valkosuklaa varoen mikrossa. Notkista mascarpone ja lisää joukkoon valkosuklaa. Lämmitä seosta hetki mikrossa puolella teholla ja vatkaa tasaiseksi. Levitä 2/3 täytteestä torttupohjalle. Kääri rullalle ja anna vetäytyä jääkaapissa peitettynä vähintään tunti.

Pursota loppu valkosuklaakreemi kakun pinnalle ja koristele karamelleilla.

#### RAVINTOSISÄLTÖ

Huom! Valmistettaessa ruokaa erityisruokavaliota noudattavalle kannattaa aina tarkistaa tuotteiden sopivuus pakkausmerkinnöistä.

|  | ANNOS | RESEPTI |
| --- | --- | --- |
| Hiilihydraatteja | 35 g | 346 g |
| Proteiinia | 5 g | 47 g |
| Rasvaa | 6 g | 62 g |
| Kuituja | 1 g | 5 g |
| Energiaa kj | 908 | 9079 |
| Energiaa kcal | 217 | 2167 |

*Ravintolaskelmassa ei huomioitu:*

* *1 tl leivinjauhetta*
* *1 dl ranskalaisia pastilleja (irtomakeisia)*

[](https://yhteishyva.fi/reseptit/rapeat-murotaikinakeksit/recipe-24142)

 