Tuulihatut raparperitäytteellä

40 kpl \* 30-60 min \* 0,10€/kpl

150 g voita

3 dl vettä

2 1/4 dl vehnäjauhoja

4 munaa

TÄYTE

½ litraa (250 g) tuoretta raparperia viipaleina

3/4 dl sokeria

noin 1 rkl vettä

1 tlk (2 dl) vispikermaa

1 tl vaniljasokeria

(ripaus sokeria)

1. Kiehauta voi ja vesi paksupohjaisessa kattilassa. Lisää vehnäjauhot kerralla koko ajan puuhaarukalla voimakkaasti vatkaten. Kuumenna seosta edelleen voimakkaasti vatkaten kunnes se irtoaa reunoista. Ota kattila liedeltä, anna seoksen hieman jäähtyä ja vatkaa munat yksitellen joukkoon.
2. Ota taikinasta kahdella lusikalla nokareita leivinpaperilla peitetylle uunipellille. Voit halutessasi myös pursottaa tuulihatut. Paista tuulihattuja +200´C-asteisessa uunissa noin 20 minuuttia.
3. Mittaa kattilaan raparperi, sokeri ja vesi. Keitä sekoittaen noin 10 minuuttia tai kunnes raparperi on pehmennyt. Jäähdytä raparperihilloke.
4. Vatkaa kerma vaahdoksi, mausta vaniljasokerilla ja halutessasi sokerilla. Täytä tuulihatut juuri ennen tarjolle asettamista raparperihillokkeella ja kermavaahdolla. Lisää halutessasi väliin vielä mansikkaviipaleita.
5. Nauti.

RAVINTOSISÄLTÖ/ANNOS  (noin 20g)

energiaa 40 kcal

proteiinia 1 g

hiilihydraattia 3 g

rasvaa 3 g