



## Unelmatorttu

Aineet: 3 kananmunaa  
4 dl sokeria  
2 dl maitoa  
1,5...2 rkl tummaa kaakaojauhetta  
2 tl vanilliinisokeria  
4 tl leivinjauhetta  
5,5 dl vehnäjauhoa  
200 g voita  
Kuorrutus:  
200 g tomusokeria  
4 rkl voisulaa  
3 rkl vahvaa kahvia  
2 rkl vahvaa kaakaojauhetta

Valmistus: Vatkaa kananmunat ja sokeri vaahdoksi. Sulata rasva.

Lisää vaahtoon maito ja keskenään sekoitetut jauhot. Lopuksi voisula.

Levitä leivinpaperin päälle uuninpellille. Paista 225 C:ssa n. 10 min, eli kunnes päällys on kauniin kullanuskea.

Kuorrutus:

Sulata rasva. Sekoita tomusokeri ja kaakaojauhe keskenään, lisää voisula ja tarpeeksi kahvia, jotta kuorrutus olisi veitsellä levitettävän vahvuista.

(Vahvaa kahvia saa kätevästi murukahvista: 1 tl murukahvia ja 0,5 dl kuumaa vettä.)

Levitä kuorrutus jäähtyneen pohjan päälle veitsen avulla. Kuorrutus jähmetty nopeasti, joten ole ripeä.