



Tyrnicharlotta

Aineet: Valmistetaan kääretorttu edellisenä päivänä.

4 munaa

1 ½ dl sokeria

¾ dl perunajauhoja

1 tl leivinjauhetta

Täytekiisseli:

5 dl vettä, 2 dl tyrnimehua

1 dl sokeria

1 tl vaniljasokeria

Tyrni-kermahyytelö:

1 ½ dl tyrnimehua

1 ½ dl sokeria

2 munaa, 2 dl kermaa

5 liivatelehteä, 2 rkl tyrnilikööriä

Kastike:

2 dl tyrnimehua vähän laimennettuna

2 dl hillosokeria

Valmistus: Täytekiisseli:

Tortun teko aloitetaan täytekiisselin teolla. Mitataan kiisselin ainekset kattilaan, kuumennetaan ja sekoitetaan koko ajan, kunnes kiisseli sakenee ja nostetaan jäähtymään.

Torttulevy:

Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Lisää siivilöiden perunajauhot, vehnäjauhot ja leivinjauhe. Sekoita varovasti tasaiseksi. Kaada leivinpaperin päälle uunipannulle. Kypsennä 225 asteessa noin 8 - 10 minuuttia uunin keskiosassa. Kumoa sokeroidulle leivinpaperille ja irrota varoen leivinpaperi tortun pinnasta. Anna jäähtyä. Levitä täytekiisseli torttulevylle ja anna jähmettyä vähän kylmässä, ettei kiisseli valu. Kääri paperin avulla rullaksi. Jätä kylmään maustumaan.

Tyrni-kermahyytelö:

Laita liivatelehdet kylmään veteen 10 minuutiksi. Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Kuumenna osa tyrnimehusta, jossa sulatat hyvin puristetut liivatelehdet. Yhdistä vaahdot ja lisää tyrnimehu, likööri ja liivateseos. Maista maku, koska tyrnimehu voi olla erivahvuista.

Ota pyöreäpohjainen kulho tai tasapohjainen vuoka ja painele tuorekelmu reunoille ja pohjaan. Leikkaa kääretorttu viipaleiksi ja vuoraa sillä pohja ja reunat. Kaada tyrni-kermahyytelö viipaleiden päälle ja laita viipaleista kansi päälle.

Anna hyytyä jääkaapissa seuraavaan päivään. Kumoa charlotta vadille ja koristele kermavaahdolla. Tarjoa kahvipöydässä tai jälkiruokana. Jos käytät jälkiruokana, voit keittää kastikkeen tyrnimehusta ja hillosokerista.

Kastike:

Ainekset keitetään ja tarjotaan kylmänä tai kuumana.

