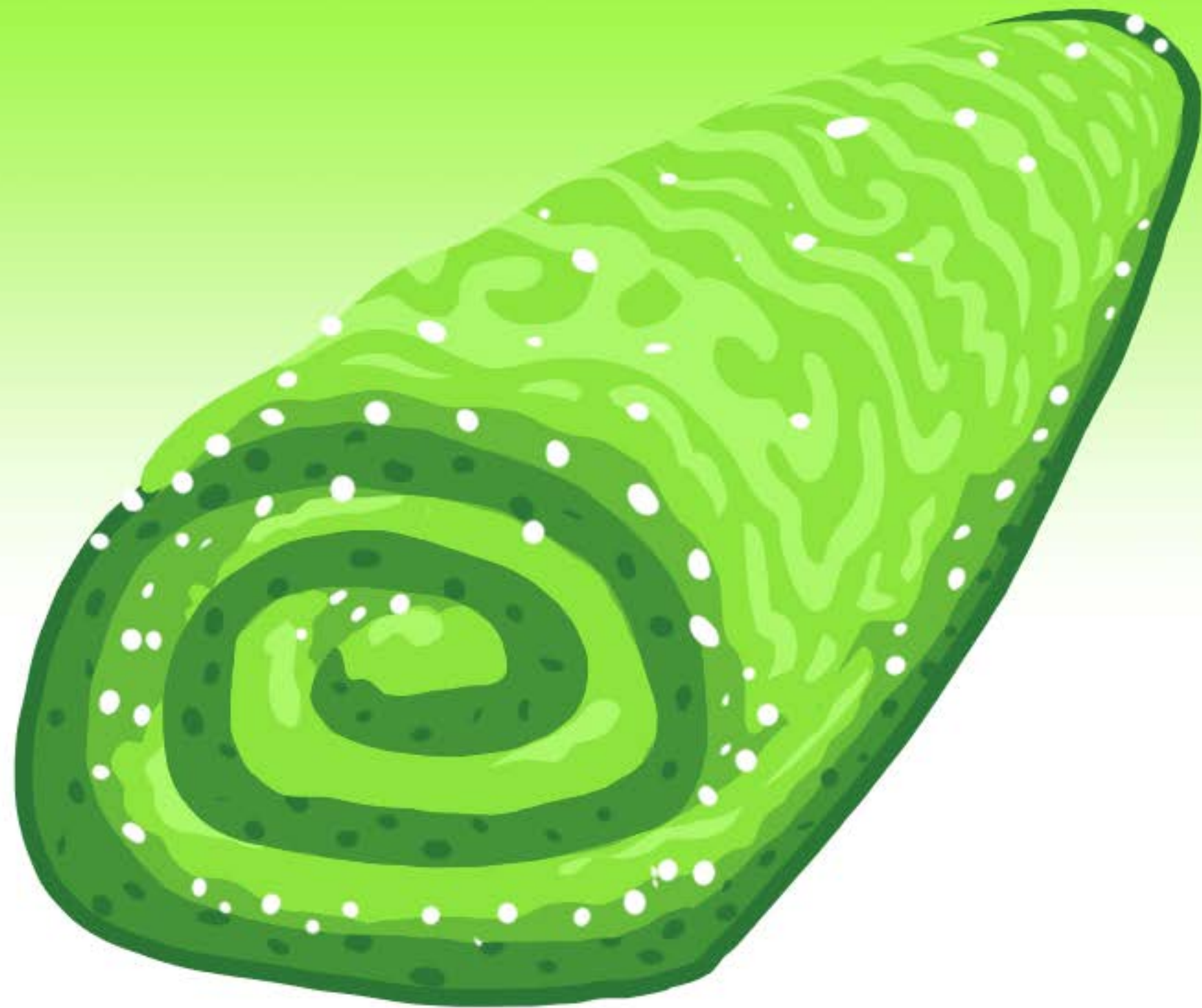
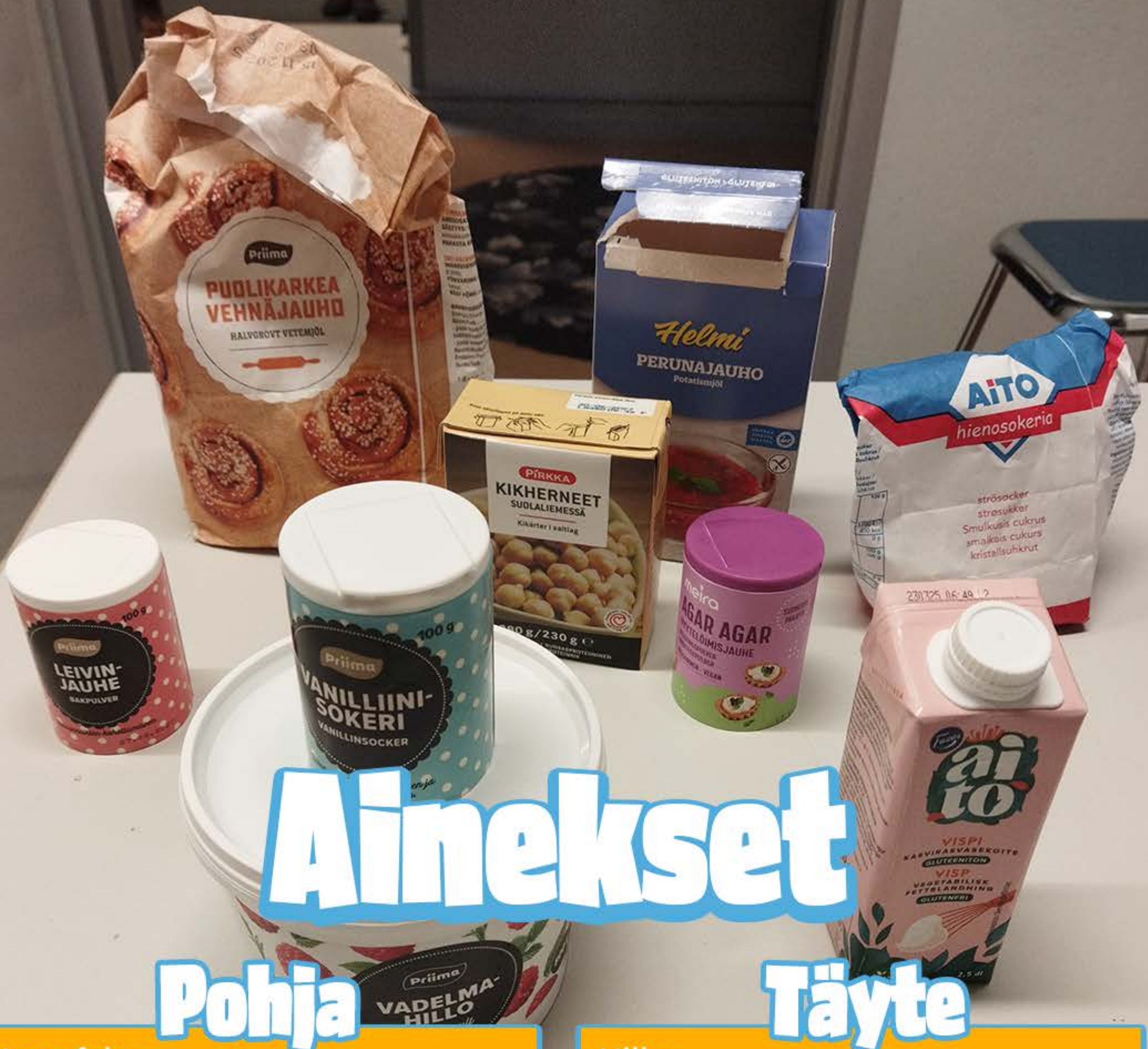


VIIKKOASKARTELU



KÄÄRETORTTU

KÄÄRETORTTU



Ainekset

Pohja

Aquafabaa
(kikhernelientä kikhernepurkista)
Sokeria 1,5 dl
Perunajauhoa 1,5 dl
Vehnäjauhoa 1 dl
Leivinjauhetta 2 tl

Täyte

Hilloa
Vispikermapurkki
Agar agar -jauhetta 1 tl

**1. Kaada aquafaba
(eli kikhernepurkin liemi)
kulhoon ja vispaa.**



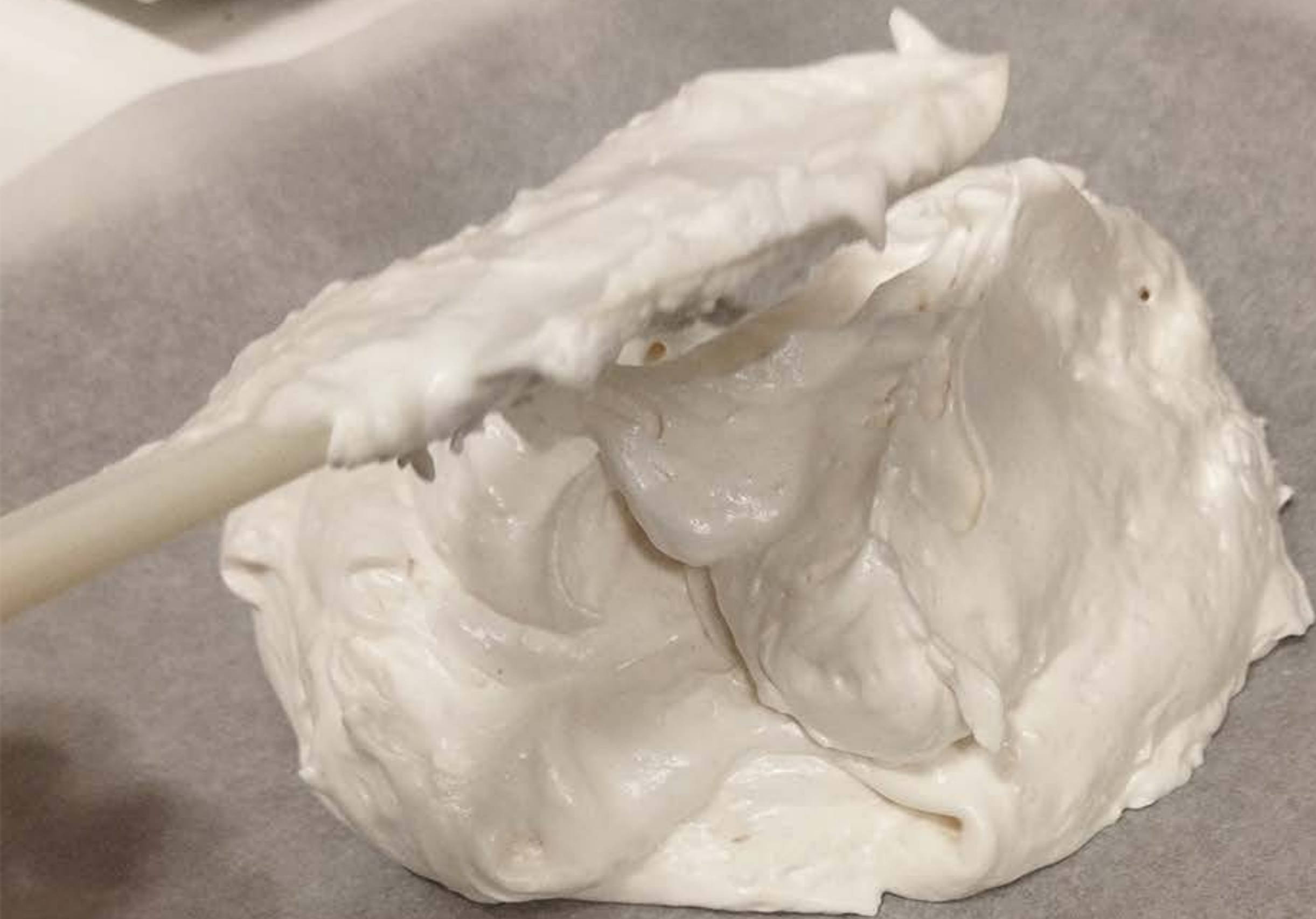
**2. Lisää sokeri ja tee melkein
marenkimainen vaahto.**



**3. Sekoita joukkoon varovasti
kuivat aineet.**



**4. Levitä uunipellille ja
paista 225 asteessa n. 6 min.**



**Kumoa torttu heti uunista
tulleena sokeroidun leivinpaperin
päälle ja anna jäähtyä.**



5. Sekoita kattilassa agar agar kylmään vispikermaan ja kuumenna kiehuvaksi.

Keitä hetki ja anna viiletä, jotta saadaan jämsämpi vahto. Viilentyneenä vispaa vatkaimella.

A close-up photograph of a cinnamon roll. The roll is partially covered with a thick layer of white frosting, which is being spread over a layer of red jam. The cinnamon swirls are visible through the frosting. The background is a plain, light-colored surface.

6. Levitä torttulevyn päälle hilloa ja vaahtoa. Rullaa ja koristele vaahdolla.

Halutessasi voit koristella myös elintarvikeväreillä, jota voi sekoittaa suoraan vaahtoon tai "piirtää" hammastikulla kuvioita.

VALMIS!

