

Salliselta



Persikkakääretorttu

n. 15 viipaletta

- | | |
|----------|----------------|
| 4 | kananmunaa |
| 1 1/2 dl | sokeria |
| 1/2 dl | vehnäjauhoja |
| 1/2 dl | perunajauhoja |
| 1 tl | leivinjauhetta |

Täyte:

- | | |
|----------|-----------------------|
| 1 1/2 dl | kylmää vettä |
| 1/2 dl | vaniljakreemijauhetta |
| 3 dl | kermaa |
| 400 g | persikoita |

Vatkaa munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää seos siivilän läpi varovasti sekoittaen muna-sokerivaahtoon.

Levitä taikina leivinpaperin päälle uunipellille ja paista 225 asteessa uunin keskiasolla noin 5-6 minuuttia. Kumoa kypsä pohja sokeroidun leivinpaperin päälle. Poista paistopaperi.

Vatkaa kerma vaahdoksi. Vatkaa vaniljakreemijauhe kylmään veteen. Lisää kerma vaniljakreemiseokseen. Levitä seos jäähtyneen kääretorttulevyn päälle. Pilko persikat pieniksi ja lisää ne vaniljakerman päälle.

Kääri levy rullalle ja anna kääretortun mehevoityä jääkaapissa ennen tarjoilua. Koristele halutessasi tomusokerilla.

