



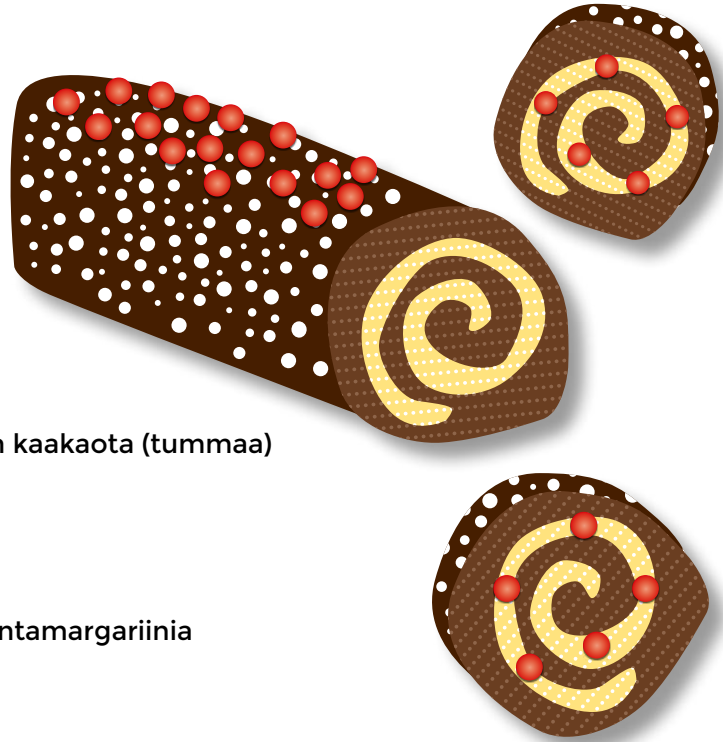
# Unelmatorttu

30-60 min  
12 viipaletta

4 Pirkka kananmunaa  
1 1/2 dl sokeria  
4 rkl Pirkka vehnä jauhoja  
1 rkl perunajauhoja  
3 rkl Pirkka Luomu Reilun kaupan kaakaota (tummaa)  
1 tl leivinjauhetta

## Täyte

150 g Pirkka meijerivoita tai leivontamargariinia  
2 dl tomusokeria  
2 kananmunankeltuaista  
1 rkl Pirkka vaniljasokeria



1. Kuumenna uuni 200 asteeseen. Peitä uunipelti (30 x 40 cm) leivinpaperilla.
2. Vaahdota huoneenlämpöiset munat ja sokeri. Sekoita jauhot, kaakao ja leivinjauhe keskenään ja lisää jauhoseos siivilän läpi muna-sokerivahtoon varovasti sekoittaen. Levitä taikina tasaisesti pellille leivinpaperin päälle. Kypsennä kääretorttulevyä uunin keskitasolla 8-11 minuuttia.
3. Kumoa kääretorttulevy sokerilla sirotellun leivinpaperin päälle ja anna jäähtyä.
4. Vatkaa huoneenlämpöinen rasva ja tomusokeri. Lisää keltuaiset ja vaniljasokeri ja vatkaa kuohkeaksi.
5. Levitä täyte tasaiseksi kerrokseksi jäähtyneelle kääretorttulevylle. Kääri levy rullalle leivinpaperin avulla, jätä saumapuoli alle. Kääri leivinpaperi tortun ympärille ja anna maustua jääkaapissa muutamia tunteja. Leikkaa kääretorttu viipaleiksi.