MANSIKKA - MARENKITORTTU

Pirkka-lehden ohjeen pohjalta.

TORTTULEVYT
4 kananmunanvalkuista
1 tl omena- tai valkoviinietikkaa
2 dl sokeria
3 dl riisimuroja
voita

TÄYTE
4 kananmunankeltuaista
1 dl sokeria
1 rkl maissitärkkelystä
1 dl vispikermaa
1 sitruuna (kuori raastetaan ja mehu puristetaan)
50 g valkoista suklaata

KUORRUTUS
3 dl vispikermaa
tuoreita mansikoita

Levitä leivinpaperi uunipannulle ja voitele se.
Erottele kananmunien valkuaiset ja keltuaiset. Keltuaista ei saa joutua valkuaisten joukkoon.
Siirrä valkuaiset puhtaaseen, kuivaan kulhoon. Lisää viinietikka valkuaisten joukkoon. Vatkaa valkuaiset melko kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää n. puoli dl sokeria. Jatka vatkaamista ja lisää vähitellen loputkin sokerista, kunnes vaahto on kovaa. (Ei valu vatkauskulhosta, vaikka kääntäisit kulhon ylösalaisin.) Sekoita kovan vaahdon sekaan riisimurot.

Levitä taikina uunipellille leivinpaperin päälle. Paista marenkilevyä 125 asteessa n. tunti, kunnes marenki on kuivaa. Jouduin nostamaan lämpötilaa, jotta kypsyi n. tunnissa. Anna marenkilevyn jäähtyä pellillä. Irrota levy varovasti paperista.

TÄYTE
Sekoita täytteen ainekset (ilman valkosuklaata) paksupohjaisessa kattilassa. - Ohje suosittelee pinnoitettua kattilaa, mutta olen käyttänyt

tavallista teräskattilaa. - Kuumenna koko ajan sekoittaen, kunnes täyte sakenee, mutta älä keitä. Nosta kattila liedeltä.
Lisää paloiteltu valkosuklaa koko ajan sekoittaen. Anna täytteen jäähtyä.

KOKOAMINEN
Leikkaa marenkilevy keskeltä kahtia. Levitä jäähtynyt täyte toiselle puolikkaalle. Nosta toinen puolikas täytteen päälle.
Vatkaa kerma vaahdoksi ja levitä kakulle. Koristele mansikoilla ja jos haluat vihreätä, niin esim. sitruunamelissan lehdillä tms.

- - - -

ISOKOKOINEN KAKKU

Olen kaksinkertaistanut ohjeen ja silloin saa suuremmalle joukolle sopivan kokonaisen pellillisen n. 32 x 34 cm kokoisen kakun. Kuvissa on tällainen kakku.

http://www.kolumbus.fi/jaakko.harjuvaara/jaakko_suklaakakkuja.shtml#3