Kääretortut

**Vatkaa voimakkaasti ja paista nopeasti**

.

**VALMISTA MUOTTI**. Tee leivin- tai voipaperista muotti, jos uunipannu ei ole sopivan kokoinen. Voipaperi pitää **AINA** voidella rasvalla.

**MUOTOILE KULMAT**. Peitä uunipannu leivinpaperilla. Leikkaa muutamia viiltoja paperin kulmiin. Tällöin paperi on helpompi muotoilla pannulle.

**VATKAA VOIMAKKAASTI**. vatkaa munat ja sokeri hyvin kuohkeaksi. Tällöin kääretortusta tulee kevyt ja kuohkea. Vatkaa koneella tai käsin.

**IRROTA PAPERI KEVYESTI**. Voitele paperi kylmällä vedellä, jos se ei irtoa paistamisen jälkeen.

**HALKEILEMATON KÄÄRETORTTU**. Vehnäjauhoilla leivottu kääretorttu kierretään rullalle lämpimänä, jos se täytetään hillolla tai marjasurvoksella.

Anna tortun jäähtyä uunipannulla, jos se täytetään voikreemillä tai kermalla. Muuten se halkeaa.

**KÄÄRI OHUEKSI TAI PAKSUKSI RULLAKSI**. Kääri torttu paperin avulla pitkältä sivulta. Suuret ja kauniit viipaleet saadaan kun torttu kääritään lyhyeltä sivulta. Se on paikallaan silloin kun tortusta tehdään leivoksia tai torttulevy on ohut.