



## RESEPTI BY HOTEL GOLDEN DOME

# Britan torttu Romanovin mansikoilla

## AINEKSET

### Pohja:

150g voita tai leivontamargariinia  
1 1/2dl sokeria  
4 kananmunan keltuaista  
2dl vehnä jauhoja  
2tl leivinjauhetta  
1 1/2dl maitoa

### Marengi:

4 kananmunan valkuaista  
2 dl sokeria

### Romanovin mansikat:

1 l mansikoita  
1/2 dl sokeria  
1/2 dl sitruslikööriä (esim. Cointreau)

### Kermatäyte:

4 dl vispikermaa  
2 rkl sokeria  
1 tl vaniljasokeria

## OHJE

Vaahdota pehmeä rasva ja sokeri. Lisää keltuaiset yksitellen hyvin vatkatun.

Sekoita vehnä jauhot ja leivinjauhe keskenään. Lisää jauhoseos ja maito vuorotellen taikinaan. Levitä taikina ohueksi kerrokseksi unipellille voidellun leivinpaperin päälle.

Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Lisää sokeri vähitellen jatkaen vatkaamista, kunnes seos on jäykkää ja kiiltävää. Levitä marengiseos taikinan päälle.

Paista 175 asteessa 20-25 minuuttia, kunnes marengin pinta on vaaleanruskea. Anna torttulevyn jäähtyä ja leikkaa se terävällä veitsellä puoliksi. Irrota paistopaperi.

Puhdista ja paloittele mansikat. Sekoita sokeri ja likööri keskenään. Lisää mansikat. Anna marinoitua vähintään tunti. Sekoita välillä.

Vatkaa kerma vaahdoksi ja lisää sokerit. Nosta torttulevy tarjoiluvadille. Levitä kerma levyllä ja lusikoi päälle mansikat. Nosta toinen levy päälle. Koristele esimerkiksi tuoreilla mansikoilla ja mustikoilla.

**Katso lisää reseptejä: [iisalmi.fi/makumatka](https://www.iisalmi.fi/makumatka)**