

DRONNINGHOLM

Tähtitorttu

NRO 13.

RUUSU



1. Leikkaa torttutaikinalevy kahteen pitkän malliseen suikaleeseen.



2. Levitä taikinasuikaleen päälle **Tähtitorttu LUUMU-MARMELADIA**.



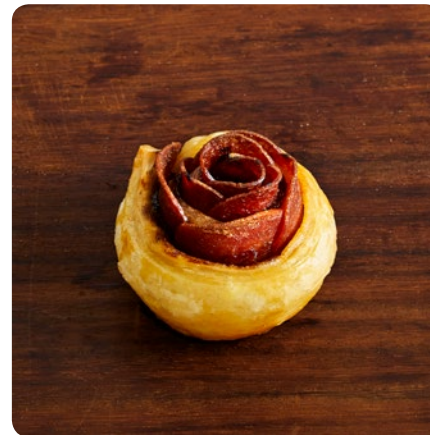
3. Asettele pepperonit limittäin suikaleen toiseen yläkulmaan.



4. Käännä torttu rullalle niin, että pepperoniviipaleiden päät jäävät näkyviin toisesta päästä.



5. Nosta ruusutorttu muffinssivuokaan ja voitele se kevyesti vispatulla kananmunalla.



6. Paista ruusutorttua 225 asteisen uunin keskitasolla noin 13 minuuttia.



DRONNINGHOLM.FI

Vinkki! Kaulitse halutessa taikinalevy ohuemmaksi ja pidemmäksi, jolloin ruusun rullaus helpottuu. Voit myös kääntää taikinan alalaidan pepperonien päälle, jolloin ruususta tulee matalampi.