<https://www.martat.fi/reseptit/puolukkainen-ruiskaaretorttu/>

Valmistusohje

4 munaa  
1 dl sokeria  
1 ½ dl ruissihtijauhoja  
1 tl leivinjauhetta

**täyte:**  
3½ dl puolukoita  
n. ½ dl sokeria (tai makeutusainetta)  
1 tl  kanelia  
1 tlk (250 g) rahkaa  
1 dl kevytvispikermaa

**koristeluun:**  
1 dl kevytvispikermaa  
1 tl vaniljasokeria  
puolukoita

1. Valmista **kääretorttu**. Vaahdota munat ja sokeri paksuksi, vaaleaksi vaahdoksi.
2. Sekoita ruissihtijauhot ja leivinjauhe keskenään ja sekoita taikinaan.
3. Kaada taikina leivinpaperilla päällystetylle uunipannulle.
4. Paista 225°C:ssa 8-10 minuuttia.
5. Kumoa kypsä pohja sokeroidulle leivinpaperille ja anna jäähtyä.
6. Valmista**täyte**. Soseuta puolukat.
7. Vaahdota täytteeseen ja pinnalle tuleva kerma. Ota vaahdosta ½ ja sekoita täytteen muiden ainesten joukkoon.
8. Levitä täyte pohjalle.
9. Kääri pohja rullaksi leivinpaperin avulla ja anna maustua jääkaapissa.  
   –  
   Nosta rulla tarjoiluastiaan.  
   Koristele lopulla kermavaahdolla ja puolukoilla.

* Kermavaahdon tilalla voi kokeilla esimerkiksi maustamatonta tuorejuustoa tai vaniljatuorejuustoa.