

JOULUHALKO

Kokonaisaika: 50 Minuuttia

Annosmäärät: 16 Annosmäärät



Ainekset

Suklaapohja

4 kappaletta kananmunia

1 rkl Taylor & Colledge Vanilla Extract Luomu Vaniljauute

1,5 dl sokeria

1 ripaus suolaa

1,5 dl vehnä jauhoja

0,5 dl kaakaojauhetta
tomusokeria

Koristelu

200 g valkosuklaata

1 dl kuohukermaa

1 rkl Taylor & Colledge Vanilla Paste Luomu -vaniljatahnaa

Valkosuklaalastuja

Täyte

1,7 dl kuohukermaa

500 g mascarponejuustoa

1 rkl Taylor & Colledge Vanilla Extract Luomu Vaniljauute

1 tl appelsiininkuorta

2 rkl tomusokeria

Valmistelu

- Aloitetaan reseptillä Jouluhalko. Vuoraa leivinpelti tai vuoka leivinpaperilla.
- Erottele kananmunat. Laita kananmunan valkuaiset monitoimikoneen kulhoon ja sekoita noin 2-3 minuutin ajan täydellä nopeudella, kunnes valkuaisvaahdon pintaan muodostuu vatkainta nostettaessa teräviä huippuja.
- Sekoita keskenään vanilja, kananmunan keltuaiset ja sokeri, kunnes seos on vaaleaa. Siivilöi kaakaojauhe, vehnä jauhot ja suola toiseen kulhoon ja sekoita keskenään. Lisää kuivat ainekset keltuaisseoksen joukkoon. Sekoita hyvin.
- Kääntelet puolet valkuaisista muovisen nuolijan avulla varovasti taikinaan. Lisää vielä toinen puolikas valkuaisista hellästi käännellen.
- Kaada taikina pellille tai vuokaan. Levitä ja tasoita nuolijalla, taikinan tulisi olla noin 1 cm paksuinen. Paista uunissa 8-10 minuuttia, kunnes pinta on kiinteä ja kimmoisa.
- Anna pohjan jäähtyä 2 minuuttia. Ripottele päälle hieman tomusokeria. Lisää pohjan päälle puhdas keittiöliina ja ritilä, kumoa sitten pohja toisin päin ritilän avulla.
- Ota leivinpaperi pois pohjasta ja ripottele myös tälle pohjan puolelle tomusokeria. Aloita rullaamaan jouluhalkopohjaa ja keittiöliinaa varovasti pitkältä sivulta, aseta saumapuoli alaspäin ritilälle. Anna jäähtyä kokonaan.
- Täytettä varten vatkaa kerma kulhossa, kunnes vatkainta nostettaessa vatkattuun kermaan jää teräviä huippuja. Sekoita toisessa kulhossa keskenään mascarpone, vanilja, appelsiininkuori sekä tomusokeri, kunnes seos on kermaista. Kääntelet varovasti kermavaahto mascarpone-seoksen joukkoon. Aseta sivuun.

9. Avaa pohjarulla varovasti, poista pyyhe. Levitä pohjalle täytettä, mutta jätä 1,5 cm reunat kummallekin pitkälle sivulle. Kääri pohja takaisin rullaksi, nyt ilman pyyhettä. Aseta saumapuoli alaspäin tarjoilulautaselle ja laita jääkaappiin 2 tunniksi.
10. Pilko karkeasti valkosuklaa. Lisää kerma, vaniljatahna ja suklaa kuumennusta kestäväään kulhoon ja sulata vesihautteessa tai liedellä keskilämmöllä. Anna suklaan sulaa samalla jatkuvasti sekoittaen.
11. Levitä suklaaganache tasaisesti jouluhalon päälle ja laita jääkaappiin 20 minuutiksi.
12. Tee haarukan avulla suklaaganacheen kuvioita niin, että se muistuttaa puun kuorta.
13. Leikkaa jouluhalon päistä 1 cm pois saadaksesi siistin lopputuloksen. Koristele.