

# Amandan syntymäpäiväkakku

Kaunis pyöreä täytekakku on klassinen tarjottava syntymäpäiväjuhilla ja ristiäisissä.

about 12 palaa



Vaikeustaso 2

up to 60 Min.



## Ainekset::

### Ainekset:

- 4 kpl kananmunaa
- 2 dl sokeria
- 1,5 dl vehnä jauhoja
- 0,5 dl perunajauhoja
- 1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
- 1 dl maitoa
- 2 rkl Dr. Oetker Vaniljasokeria
- 4 dl vispikermaa
- 2 rkl sokeria
- 1 dl mansikkahilloa
- 1 dl omenahilloa
- 2 kpl Dr. Oetker Sokerimassaa
- 1 tl Dr. Oetker Punaista Elintarvikeväriä
- Dr. Oetker Sweetheart -koristerakeita
- Dr. Oetker Valkoista Sokerikuorrutetta

- 1** Vaahdota kananmunat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Sekoita vehnä jauho, perunajauho ja leivinjauhe keskenään. Lisää jauhot varovasti nostellen vaahtoon. Kaada taikina voideltuun irtopohja vuokaan ja paista 175 asteisessa uunissa noin 35 minuuttia. Anna kakun jäähtyä.
- 2** Jaa kakku kolmeen kerrokseen terävällä veitsellä sahaten. Kostuta kakku maidolla, johon on sekoitettu vaniljasokeri. Vaahdota kermavaahto ja mausta se sokerilla. Aseta alimmainen kakkulevy tarjoilu vadiille. Levitä levyllä omenahilloa ja kermavaahtoa. Lisää toinen kakkulevy ja paina kevyesti. Levitä levyllä mansikkahillo ja kermavaahtoa. Säästä osa kermavaahdosta kakun kuorruttamiseen. Lisää päällimmäinen kakkulevy. Pyöristä kakun reunoja veitsellä leikaten. Kuorruta kakku kermavaahdolla.



- 3 Sekoita sokerimassaan sopiva määrä punaista elintarvike väriä. Sekoita massaa käsin kunnes väri on tasainen. Voit käyttää halutessasi hanskoja, väri lähtee käsistä saippualla pesten. Kauli sokerimassa kakun kokoiseksi pyöreäksi levyksi. Nosta levy kaulimen avulla kakun päälle. Painele kuorrute varovasti käsin kakun päälle ja leikkaa alareuna siistiksi veitsellä. Kiinnitä koristeet sokerimassalla tai valkoisella koristelugeelillä kakun päälle. Kirjoita syntymäpäiväsankarin nimi kakulle.

