

# Appelsiinijuustokakku

Tuorejuustolla täytetty raikas appelsiinitäytekakku.

noin 12 palaa



Vaikeustaso 2

up to 60 Min.



## Ainekset::

### Pohja:

3 kpl kananmunaa  
0,5 tl Dr. Oetker Elintarvikeväriä  
keltainen  
1,5 dl sokeria  
2 dl vehnä jauhoja  
1,5 tl Dr. Oetker Leivin jauhetta  
suolaa  
1 tl Dr. Oetker Sitruuna-aromia  
100 g voita

### Kostutus:

1 kpl luomu appelsiinimehu

### Täyte ja kuorrutus:

4 dl vispikermaa  
2 dl ranskankermaa  
200 g appelsiinituorejuustoa  
1,5 dl sokeria  
1 kpl luomu appelsiinimehu  
yhdestä appelsiinista, sekä mehu

### Koristeeksi:

Dr. Oetker koristerakeita (kesä)  
1 kpl appelsiinia

- 1 Vatkaa munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää vaahtoon elintarvikeväri ja sulatettu margariini jäähtyneenä. Sekoita kuivat aineet keskenään ja siivilöi jauhot vaahtoon kevyesti käänneillen. Voitele ja jauhota kakkuvuoka ja paista uunissa. Kumoa kakku hieman jäähtyneenä.

**Lämpötila: 180 °C**

**Kiertoilmauni: 160 °C**

**Paistokorkeus uunissa: Keskitasolla**

**Paistoaika: 30 minuuttia**

- 2 Leikkaa jäähtynyt kakkupohja kahteen osaan ja kostuta kakkulevyt appelsiinista puristetulla mehulla. Kaada kerma ja sokeri kulhoon ja vatkaa seos kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää ranskankerma, tuorejuusto, appelsiinin kuoriraaste ja mehu. Sekoita varovasti tasaiseksi.
- 3 Levitä 1/3 seoksesta kakkulevylle ja nosta toinen kakkulevy täytteen päälle. Levitä loput seoksesta kakun pinnalle ja reunoille. Koristele kakku koristerakeilla tai strösseillä ja kuorettomiksi leikatuilla appelsiinilohkoilla.