

Appelsiinikakku

Yksinkertaisen kaunis appelsiinikakku on maultaan raikas ja myös helppo valmistaa.

noin 20 annosta



Vaikeustaso 1

up to 60 Min.



Ainekset::

Kakkupohja:

6 kpl kananmuna
3 dl sokeria
3 dl vehnä jauhoja
1,5 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
1 kpl appelsiinia

Kostutus:

Dr. Oetker Vaniljasokeria
vesi

Täyte:

3 dl vispikermaa osa säästetään
kuorrutusta varten
200 g appelsiinituorejuustoa

Kuorutus:

2 ps Dr. Oetker
Vaniljakakkumoussea
4 dl maitoa
Dr. Oetker Chocolate Silver
Pearls -koristerakeita

1 Esivalmistelut:

Voitele irtopohjakakkuvuoka voilla ja korppujauhota se. Vaihtoehtoisesti voit myös vuorata vuoaan leivinpaperilla. Pese appelsiini huolellisesti. Raasta appelsiinin oranssi kuori hienoksi raasteeksi. Säästä kuoreton appelsiini kakun kostuttamiseen.

2 Taikina:

Vaahdota sokeri ja munat ilmavaksi vaahdoksi. Vaahto on valmis, kun siihen piirretty kuvio pysyy vaahdon pinnalla hetken. Sekoita keskenään kuivat aineet, siivilöi vaahdon joukkoon ja sekoita varovasti tasaiseksi. Kaada taikina leivinpaperilla vuorattuun tai voideltuun ja korppujauhotettuun vuokaan. Paista, kunnes taikina ei enää tartu tikkuun, kakku on valmis.

Lämpötila: 180 °C

Kiertoilmauuni: 160 °C

Paistokorkeus uunissa: Keskitasolla

Paistoaika: noin 30 minuuttia



- 3 Leikkaa kakku kolmeen kerrokseen. Purista appelsiinista mehu ja lisää vettä niin, että saat yhteensä 2 ½ dl kostuketta. Mausta vaniljasokerilla riittävän makeaksi. Kostuta kakku. Vaahdota kerma. Sekoita tuorejuusto pehmeäksi ja lisää siihen 2/3 vatkatusta kermasta. Mausta tarvittaessa sokerilla. Täytä kakku tuorejuusto-kermavaahtoseoksella.
- 4 Vaahdota kakkumousse. Sekoita loput kermavaahdosta kakkumousseen ja levitä seos kakun päälle ja reunoille. Anna kakun vetäytyä jääkaapissa. Koristele hopeahelmillä juuri ennen tarjoilua.

