

# Appelsiiniitiikerikakku

Raidallinen tiikerikakku on perinteinen kahvikakku. Tämä kakku saa raitoihinsa lisämakua appelsiinin kuoriraasteesta.

about 12 palaa



Vaikeustaso 2

up to 40 Min.



## Ainekset::

### Rengasvuokaan:

2 rkl voita  
about 2 rkl korppujauhoja

### Kakkutaikina:

200 g voita  
2 dl sokeria  
3 kpl kananmunaa  
3 dl vehnä jauhoja  
2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta  
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria  
1 dl maitoa  
yhden appelsiinin kuori  
raastettuna  
0,5 dl kaakaojauhetta  
1 rkl maitoa

### Koristelu:

tomusokeria  
Dr. Oetker Chocolate Stars -  
suklaakuvioita

## Esivalmistelut:

Voitele kakkuvuoka ja korppujauhot se. Kopauta ylimääräiset korppujauhot pois vuokaan. Kuumenna uuni kiertoilmalle 170 asteeseen.

- 1** Vaahdota pehmeä voi ja sokeri vaaleaksi vaahdoksi. Lisää huoneenlämpöiset munat yksitellen voimakkaasti vatkatun. Sekoita jauhot, leivinjauhe ja vaniljasokeri keskenään. Lisää jauhoseos sekä yksi desilitra maitoa taikinaan ja sekoita tasaiseksi.
- 2** Jaa taikina kahtia. Sekoita toiseen osaan appelsiinin kuoriraaste ja toiseen osaan kaakaojauhe sekä yksi ruokalusikallinen maitoa.
- 3** Nostele vuokaan pohjalle tasaiseksi noin kolmannes kaakaotaikinasta ja sitten päälle puolet appelsiinitaikinasta. Tasoita. Lisää seuraavaksi kolmannes kaakaotaikinasta ja sitten loput appelsiinitaikinasta. Tasoita. Lisää lopuksi loput kaakaotaikinasta. Halutessasi voit sekoittaa hieman taikinakerroksia pistelemällä kerrosten läpi veitsellä tai haarukalla. Tasoita ja vedä pinnalle taikiaan ympyrän muotoinen viilto. Paista uunin alatasolla noin 50 minuuttia.



- 4 Kokeile kakun kypsytys tikulla. Kypsä kakku ei tartu tikkuun. Kumoa hieman jäähtynyt kakku varovasti lautaselle. Anna jäähtyä. Säilytä ilmatiiviisti huoneenlämmössä tai viileämmässä. Kakku on parhaimmillaan muutaman päivän kuluttua. Viimeistele kakku tomusokerilla ja Suklaatähdillä.

