

Aurinkokakku

Tämän kesäisen kakun voi leikata valmiiksi leivoksiksi tai tarjota kakkuna.

about 14 palaa



Vaikeustaso 2

up to 120 Min.



- 1** Vaahdota munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Sekoita kuivat aineet keskenään ja kääntelee muna-sokerivaahdon joukkoon, vuorotellen muiden aineiden kanssa. Kaada leivipaperoidulle pellille ja **paista 175 asteessa n.15- 20 minuuttia**. Kumoa tomusokeroidulle leivipaperille, anna jäähtyä ja leikkaa pohja kolmeen tasaiseen suorakaiteen muotoiseen palaan.
- 2** Laita liivateet kylmään veteen likoamaan. Soseuta mangon hedelmäliha ja koverra passiohedelmien sisus joukkoon. Kuumenna appelsiinimehu ja liuota liivatelehdet siihen. Yhdistä liivateseos hedelmäsoseen ja nosta hetkeksi jääkaappiin. Vispaa pussillinen vaniljakakkumousse maitoon. Vaahdota vispikerma kovaksi vaahdoksi ja yhdistä vaniljamousseen.
- 3** Kostuta alin kakkupohja appelsiinimehulla, sivele ohut kerros hedelmähyttelöä ja levitä sitten kerros vaniljamoussea. Lusikoi keskelle moussen päälle vana hedelmähyttelöä ja ripottele valkosuklaarouhetta. Levitä moussea vielä ohut kerros ja nosta toinen kerros päälle. Kostuta appelsiinimehulla, levitä kerros hedelmähyttelöä ja sitten päälle kolmas kakkupohja. Anna vetäytää jääkaapissa.

Ainekset::

Pohja:

4 kpl kananmunaa
2 dl sokeria
2 dl vehnä jauhoja
0,5 dl kaakaojauhetta
1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
yhden appelsiinin puristettu mehu ja kuori raastettuna
2 rkl kermaviiliä

Mango-passionhyttelö:

1 kpl mangoa
3 kpl passionhedelmää
3 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä
2 rkl luomu appelsiinimehu

Vaniljamousse:

1 ps Dr. Oetker Vaniljakakkumoussea
1,5 dl maitoa
2 dl vispikermaa
100 - 0 g valkosuklaata rouhittuna

Kostutukseen:

1 - 1,5 dl appelsiinimehua

Kuorrutukseen:

100 g voita
2 dl tomusokeria
2 rkl luomu appelsiinimehu
0,5 tl Dr. Oetker Keltaista elintarvikeväriä

Koristelu:

250 g Dr. Oetker Keltaista Sokerimassaa
250 g Dr. Oetker Sokerimassaa Vaaleanpunainen
Dr. Oetker koristerakeita



- 4 Vaahdota pehmeä voi ja lisää tomusokeria ja appelsiinimehua hiljalleen. Vispaa kunnes kreemi on vaaleaa ja kuohkeaa. Lisää lopuksi elintarvikeväri.
- 5 Siisti kakun reunat. Levitä kreemiä tasaisesti kakun päälle. Sekoita keltaista ja vaaleanpunaista sokerimassaa yhteen kunnes tuloksena on haalean persikan sävyinen massa. Kauli tomusokeroidulla alustalla levyksi ja leikkaa kakkupohja kokoinen kaitale ja aseta kakun pintaan. Koristele keltaisesta sokerimassasta tehdyillä kukilla ja aurinkoströsselillä. Leikkaa leivospaloiksi tai aseta tarjolle kokonaisena kakkuna.

