

Brownie-jäätelökakku

Herkullinen jäätelökakku kätkee sisäänsä ihanan tahmean brownien. Kirpeät Sour Flakesit ja helppo italialainen marenki tekevät kakusta makuelämyksen.

10 - 12 palaa



Vaikeustaso 2

up to 55 Min.



Ainekset::

Pohja:

Kaasupoltin ,voi valmistaa myös ilman
2 kpl luomukananmunaa
100 g voita
100 g Dr. Oetker Tummaa
Leivontasuklaata
2 dl sokeria
1 tl kanelia
1,5 dl vehnä jauhoja
2 l vaniljajäätelöä
1 prk Dr. Oetker Sour Flakes -
koristerakeita
1 ps Dr. Oetker Perfect Meringues -
marenkijauhetta

Täyte:

2 l vaniljajäätelöä

Kuorrute:

1 prk Dr. Oetker Sour Flakes -
koristerakeita
1 ps Dr. Oetker Perfect Meringues -
marenkijauhetta

1 Pohja:

Kuumenna uuni 180 asteeseen. Aseta irtopohjavuolan (Ø 20) pohjalle muotoon leikattu leivinpaperi.

Riko munat pieneen kulhoon ja riko niiden rakenne haarukalla vatkaamalla.

Sulata paloitetu voi ja suklaa mikrossa varovasti 30 sekuntia kerrallaan, välillä sekoitellen. Kaada haalea suklaaseos taikinakulhoon ja sekoita kapustalla joukkoon ensin sokeri ja kaneli ja sitten munat. Lisää jauhot kahdessa erässä samalla reippaasti sekoittaen. Kaada taikina irtopohjavuokaan. Laita uuniin 20 minuutiksi. Brownie on aluksi pehmeää, mutta rakenne kiinteytyy hieman jäähtyessään. Siirrä hieman jäähtynyt brownie jääkaappiin viilenemään.

2 Täyte:

Ota jäätelöt pakastimesta ja anna pehmetä hieman niin, että jäätelön saa muotoiltua vuokaan. Käytä samaa vuokaa kuin browniessa.

Leikkaa leivinpaperista vuolan pohjaa suurempi ympyrä ja purista se pohjan ja reunojen väliin.

Leikkaa jäätelöt paloiksi. Painele 1 litra jäätelöä vuolan pohjalle. Aseta päälle kylmä brownie ja painele päälle toinen litra jäätelöä.

Nosta kakku pakastimeen, jossa se säilyy hyvin kaksikin viikkoa.



3 Kuorrute:

Tunti ennen tarjoilua, ota kakku pakastimesta, irrota se vuoasta, levitä jäätelöä kakusta hieman browniepohjan päälle ja painele kylkeen ja kannen reunoille Sour Flakes -strösselit. Laita kakku vielä hetkeksi pakastimeen. Sour Flakes -strösselit kestävät hyvin pakastamista.

Juuri ennen tarjoilua, valmista marenkijauheesta marenkivaaho pakkauksen ohjeen mukaan ja lusikoi se pursotinpussiin. Ota kakku pakastimesta ja aseta tarjoiluastialle.

Pursota marenkivaaho kakun päälle ja liekitä halutessasi vaahtoon kaunis paahteinen pinta ja maku. Tarjoa heti. Kakku kannattaa tarjota reunallisessa tarjoiluastiassa.

