



Flamingo-kakku

Kevään trendikkäin kakku on koristeltu upealla flamingo -hahmolla. Kakussa maistuvat banaani, ananas ja kookos. Leivo upea täytkekakku ja ilahduta ystäväsi.

noin 8 - 10 palaa

   Vaikeustaso 3

  up to 120 Min.



Ainekset::

Flamingo -koriste:

Dr. Oetker Vaaleanpunaista sokerimassaa
Dr. Oetker Mustaa Sokerimassaa
Dr. Oetker Valkoista Sokerimassaa

Kakkupohja:

2 kpl kananmunaa
1,5 dl sokeria
0,5 dl muscovadosiirappia
1,5 dl rypsiöljyä
1 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste vaniljatahnaa
2 kpl banaania
3 dl vehnä jauhoja
1 tl kanelia
1 tl Dr. Oetker Ruokasoodaa
0,25 tl suolaa
1 dl ananasmurskaa
1 dl kookoshiutaleita

Kuorrutus:

200 g voita
3 dl tomusokeria
1 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste vaniljatahnaa
300 g maustamatonta tuorejuustoa
Dr. Oetker Sinistä geeliväriä

Koristelu:

50 g valkosuklaata
0,25 dl kuohukermää
Dr. Oetker Sweetheart -koristerakeita
Dr. Oetker Superhero -koristerakeita
Dr. Oetker Mustaa Sokerimassaa
keltaisia marenkeja

1 Flamingo -koriste:

Valmista flamingo vähintään 1-2 vuorokautta ennen kakun leipomista, jotta se ehtii kuivua. Muotoile vartalo vaaleanpunaisesta sokerimassasta. Käytä kaulassa tukena ohutta rautalankaa. Tee nokka ja silmä valkoisesta ja mustasta sokerimassasta. Leikkaa saksenkärjillä kuvioita keskivartaloon, jotta saat höyhenpeitettä muistuttavan pinnan.

2 Kakkupohja:

Pingota leivinpaperi kahteen irtopohjavuokaan (halk. 15 cm). Voitele vuokien reunat voilla. Sekoita munat, sokeri, siirappi, öljy ja vaniljatahna yhteen. Soseuta banaanit ja lisää seokseen. Sekoita toisessa kulhossa jauhot, kaneli, sooda ja suola. Yhdistä seokset ja lisää joukkoon ananasmurska ja kookoshiutaleet.

3 Jaa taikina tasaisesti vuokiin ja **paista 175 asteessa noin 25 minuuttia** tai kunnes taikinaan painettuun puutikkiin ei tartu enää taikinaa. Kumoa pohjat ja leikkaa jäähtyneenä kahdeksi levyksi.

4 Kuorrute:

Vaahdota kuorrutetta varten voi vaaleaksi, kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää tomusokeri ja jatka vaahdottamista hetki. Kääntelee joukkoon vaniljатаhna ja huoneenlämpöinen tuorejuusto.

5 Kakun kokoaminen ja kuorutus:

Kokoa kakku levittämällä ohut kerros kuorrutetta ensimmäiselle pohjalle. Nosta päälle seuraava pohja ja toista sama kunnes kaikki pohjat on käytetty. Värjää loput kuorrutteesta sinisellä värillä ja kuorruta koko kakku ohuelti. Laita kakku kylmään 15 minuutiksi. Kuorruta jäähtynyt kakku vielä uudestaan, jolloin saat tasaisemman pinnan. Sekoita koristerakeet yhteen ja taputtele kakun alalaitaan. Jäähdytä kakku kunnolla.

- 6** Sulata valkosuklaa varovasti kerman kanssa. Siirrä suklaa pursotinpussiin ja valuta kylmään kakun reunoille. Nosta flamingo kakun päälle, käytä kuorrutetta apuna kiinnityksessä. Muotoile flamingon jalat mustasta sokerimassasta esimerkiksi valkosipulinpuristimella. Viimeistele kakku marengin ja koristerakein.