

Gluteeniton ja laktoositon vadelmatäytekakku

Perinteinen täytekakku vadelmilla. Gluteeniton ja laktoositon kakku ystävänäpäiväksi.

12 - 16 annosta



Vaikeustaso 2

up to 100 Min.



Kuumenna uuni 200 °C:seen tasalämmölle. Voitele reunat ja vuoraa leivinpaperilla irtopohjavuoaan pohja (Ø 22 cm).

1 Kakkupohja:

Vatkaa kananmuna ja sokeri sähkövatkaimella kuohkeaksi vaahdoksi. Sekoita perunajauhot, riisijauhot ja leivinjauhe yhteen ja siivilöi munasokerivaahtoon. Kääntelee kevyesti tasaiseksi. Kaada irtopohjavuokaan ja paista uunin keskitasolla 20-25 minuuttia. Kokeile puutikulla kypsyyttä. Jos kakun pinta ruskistuu liikaa, peitä pinta foliolla.

Anna kakun jäähtyä ennen leikkaamista. Leikkaa sitten kakku kolmeen osaan.

2 Täyte:

Valmista Vaniljakreemi pakkauksen ohjeiden mukaisesti. Vatkaa Vaniljakreemi ja laktoositon maito sähkövatkaimella minuutin ajan. Laita jääkaappiin tekeytymään 20 minuutiksi. Sekoita nopeasti ennen käyttöä.

Ainekset::

Kakkupohja:

5 kpl kananmuna
2 dl sokeria
1 dl perunajauhoja
1 dl riisijauhoa
2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta

Täyte:

1 ps Dr. Oetker Paistonkestävä Vaniljakreemi
6 dl maitoa (laktoositonta)
200 g vadelmia , jäisiä

Koristelu:

50 g vadelmia , jäisiä tai tuoreita
3,5 dl tomusokeria
1 - 2 rkl vettä , kiehuva
Dr. Oetker Writing Gel Silver - koristelugeeliä
Dr. Oetker Writing Gel Gold - koristelugeeliä
Dr. Oetker Sweetheart - koristerakeita
2,5 dl vispikermaa , laktoositonta



Aseta ensimmäinen pohja tarjoilulautaselle. Levitä puolet jäisistä vadelmista pohjan päälle ja levitä puolet vaniljamoussesta. Aseta päälle toinen pohja ja levitä päälle loput täytteet. Laita viimeinen pohja päälle. Anna kakun tekeytyä ainakin muutama tunti ennen tarjoilua.

3 Koristelu:

Koristele kakku juuri ennen tarjoilua. Survo vadelmat ja lisää puolet vedestä. Jos haluat sileän kuorrutteen, siivilöi vadelmat. Lisää siivilöity tomosokeri ja sekoita kuorrutteenksi. Lisää tarvittaessa vettä. Kuorruta kakku vadelmakuorrutteella ja viimeistele hopeisella ja kultaisella koristelugeelillä. Vatkaa kerma vaahdoksi ja pursota tähtityllän läpi kakun reunoille. Viimeistele koristerakeilla.

Vinkki:

Kokoa täytekakku tarjoilua edeltävänä päivänä. Kuorruta ja koristele kakku vasta tarjoilupäivänä.

