

Gluteeniton täytekakku

Kaunis gluteeniton täytekakku.

10 - 12 palaa



Vaikeustaso 3



up to 120 Min.



Ainekset::

Kakkupohja:

6 kpl kananmunaa eroteltuina
1,25 dl sokeria
1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
2 dl perunajauhoja
3 tl ruusuvettä (voi jättää pois)
Dr. Oetker Geelivärijä (punaista ja sinistä)

Koristelu:

2 kpl kananmunan valkuaisista
3 dl sokeria
1 rkl Dr. Oetker Nestemäistä glukoosia
0,5 tl suolaa
1 tl ruusuvettä (voi jättää pois)
Dr. Oetker koristerakeita
syötäviä kukkia (esimerkiksi orvokkeja)

- 1** Kuumenna uuni 170 ° C. Voitele kevyesti kolme 18cm matalaa irtopohjavuokaa.
- 2** Vatkaa keltuaiset ja sokeri paksuksi ja kermaiseksi vaahdoksi. Vatkaa toisessa kulhossa valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Siivilöi perunajauhot ja leivinjauhe keltuaisseokseen ja sekoita varovasti. Sekoita ruusuvesi ja valkuaisvahto varovasti joukkoon.
- 3** Kaada taikinasta 1/3 osa ensimmäiseen vuokaan. Jaa loppu taikina kahteen eri kulhoon. Värjää toinen seos punaisella geelivärillä (noin 1 tl) ja toinen punaisella ja pienemmällä määrällä sinistä geeliväriä, kunnes väri on violetti. Kaada seokset eri irtopohjavuokiin ja tasoita pinta. Paista pohjia 20-25 minuuttia kunnes ne ovat kohonneet ja saaneet väriä. Kokeile tikulla kypsyyttä. Kakkupohja kutistuu hieman paistettaessa ja irtoaa vuoaan reunoilta. Anna pohjien jäähtyä 5 minuuttia vuossa ja sitten rutilän päällä kokonaan.

- 4 Vatkaa kananmunan valkuaisista kestävä vaahto. Tee vaahto lämmönkestävässä astiassa. Laita sivuun odottamaan. Laita sokeri ja glukosisiirappi, 4 rkl vettä ja suola kattilaan. Kuumenna varovasti koko ajan sekoittaen kunnes sokeri on liuennut. Nosta lämpöä ja keitä, kunnes sokerilämpömittari näyttää 115 ° C. Vatkaa munanvalkuaisia ja kaada kuuma sokeriliemi varovasti sekaan. Jatka vatkaamista 1-2 minuuttia, kunnes seos on paksua ja kiiltävää, kuten marenki. Sekoita joukkoon ruusuvesi.

- 5 Aseta violetti kakkupohja tarjoiluvadille ensimmäiseksi ja levitä reilusti marenkikuorrutusta väliin. Laita päälle vaaleanpunainen kakkupohja ja levitä päälle kuorrutusta. Laita viimeiseksi tavallinen kakkupohja päälle ja paina sitä varovasti, varmistaen, että kaikki kerrokset pysyvät hyvin koossa. Levitä loppu kuorutus kakun päälle ja sivuille lastan avulla. Ripottele koristeita päälle ja koristele syötävillä kukilla.