

Halloween-kakku

Hämähäkkikoristeiden alta paljastuu mehevä kurpitsakakku.

16 - 20 palaa



Vaikeustaso 1

up to 80 Min.



Ainekset::

Kakkupohja:

375 g kurpitsaa (hokkaido tai myskikurpitsa)
4,5 dl ruokosokeria
5 kpl kananmunaa
0,25 tl suolaa
4,5 dl vehnä jauhoja
2 ps Dr. Oetker Mantelijauhetta
1 rkl Dr. Oetker Leivinjauhetta
1 kpl appelsiinia , kuori raastettuna
1 tl kanelia
250 g voita sulatettuna

Koristelu:

Dr. Oetker Valkoista Sokerimassaa
tomusokeria
Dr. Oetker Elintarvikeväriä (mustaa, keltaista ja punaista)
Dr. Oetker Koristelugeelejä

- 1 Lämmitä uuni 180C asteeseen. Puolita kurpitsa ja kaavi siemenet pois lusikalla. Leikkaa kuoret pois.
- 2 Hienonna kurpitsa monitoimikoneessa sokerin ja kananmunien kanssa. Raasta yhden appelsiinin kuori. Lisää suola, jauhot, mantelijauhe, leivinjauhe, appelsiininkuoriraaste, kaneli ja voisula ja sekoita se nopeasti tasaiseksi. Levitä taikina voideltuun vuokaan (22x30 cm). Paista kakkua 20-25 minuuttia. Anna kakun jäähtyä kokonaan vuossa tai rutilän päällä.
- 3 Tee oranssi värimassa sekoittamalla yhteen tomusokeria sekä punaista ja keltaista elintarvikeväriä. Vaivaa väri $\frac{3}{4}$ valkoisesta sokerimassasta ja kauli värjätty massa levyksi leivinpaperin päällä. Asettele oranssi sokerimassalevy jäähtyneen kakkupohjan päälle.
- 4 Värjää jäljelle jäänyt sokerimassa mustaksi. Sekoita tomusokeria ja mustaa elintarvikeväriä ja vaivaa väriseos sokerimassaan. Kauli massa levyksi leivinpaperin päällä.



- 5 Tee mustasta sokerimassasta 4 ympyrää, joiden halkaisija on 4 cm ja 4 ympyrää, joiden halkaisija on 3 cm. Aseta ne päällekkäin niin, että isompi ympyrä muodostaa vartalon ja pienempi pään. Maalaa hämähäkeille suut ja silmät koristelugeeleillä. Tee sitten hämähäkinseitit mustalla väriseoksella. Aseta hämähäkit seitin päälle ja tee niille jalat elintarvikevärillä.

