

Hansin mehevä porkkanakakku

Mausteisen mehevän porkkanakakun kruunaavat geelivärillä värjätyt mantelimassaporkkanat Glitter spray -kimallesuihkeilla viimeistelyinä.

6 - 8 palaa



Vaikeustaso 2

● up to 80 Min.



Ainekset::

Porkkanakakkupohja:

3 kpl porkkanaa raasteena
1,5 dl sokeria
1,5 dl fariinisokeria
2 dl ruokaöljyä
3 kpl kananmuna
3,5 dl vehnä jauhoja
1 tl Dr. Oetker Leivin jauhetta
1 tl Dr. Oetker Ruokasoodaa
0,5 tl suolaa
0,5 tl kanelia
0,5 tl inkivääriä
0,5 tl kardemumma

Kuorrute:

200 g maustamatonta tuorejuustoa
100 g voita
100 g tomusokeria
1 kpl yhden appelsiinin kuori raastettuna
1 rkl sitruunan mehu
1 kpl yhden luomusitruunan kuori raastettuna
0,5 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria

Koristelu:

1 rs Dr. Oetker Mantelimassaa
1 kpl Dr. Oetker Oranssia geeliväriä
1 kpl Dr. Oetker Vihreää geeliväriä
Dr. Oetker Gold Glitter spray - kimallesuihketta

1 Porkkanakakkupohja:

Vatkaa kananmunat ja sokeri. Yhdistä kuivat aineet keskenään. Lisää varovasti sokeri-munaseokseen vuorotellen kuivat aineet, öljy sekä porkkanat. Sekoita tasaiseksi ja kaada taikina voideltuun, esimerkiksi suorakaiteen muotoiseen uunivuokaan. Paista uunissa +170 c asteessa noin 30-40 minuutin ajan, kunnes pohja on kypsä. Ota pohja uunista ja anna jäähtyä. Tällä välin voit valmistaa kuorrutteen.

2 Kuorrute:

Vaahdota voi ja tomusokeri. Yhdistä seokseen loput ainekset ja levitä kakun päälle.

3 Koristelu:

Värjää mantelimassa oranssilla geelivärillä. Säästä pieni määrä mantelimassaa ja muotoile porkkanoille naatit. Naatit värjätään vihreällä geelivärillä. Halutessasi voit käyttää myös vihreää sokerimassaa.

Aloita värjääminen muutamalla tipalla ja lisää vähitellen väriä niin että saat toivotun värisävyyn.

Viimeistele porkkanat hohtaviksi kultaisella kimallesuihkeella.