

Hedelmäinen moussekakku

Kahdella moussella täytetty kakku koristellaan värikkäästi erilaisilla hedelmillä.

about 12 palaa



Vaikeustaso 2

up to 80 Min.



Ainekset::

Kakkupohja:

- 4 kpl kananmunaa
- 2 dl sokeria
- 1 dl vehnä jauhoja
- 1 dl perunajauhoja
- 1 rkl Dr. Oetker Vaniljasokeria
- 2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta

Kostutus:

- 0,5 - 1 dl maitoa

Täyte ja koristelu:

- 1 ps Dr. Oetker Suklaakakkumoussea
- 2,5 dl maitoa
- 1 ps Dr. Oetker Mansikkakakkumoussea
- 2,5 dl maitoa
- hedelmiä (esim. persikkaa, Dr. Oetker Punaisia kirsikoita, kiiviä, viinirypäleitä)

- 1** Vatkaa munat ja sokeri ilmvaksi vaahdoksi. Sekoita muut kuivat aineet keskenään ja lisää ne taikinaan, mielellään siivilän läpi. Kaada taikina voideltuun ja korppujauhotettuun vuokaan (halkaisija 24-28 cm).
- 2** Paista uunin alimmalla tasolla **175 asteessa noin 40 minuuttia**. Kumoa kakku ja jaa se jäähtyneenä kolmeen osaan.
- 3** Sekoita molemmat kakkumousseaineokset maitoon omissa kulhoissaan pakkauksessa olevan ohjeen mukaan. Kostuta hieman alinta kakkupohjaa maidolla. Levitä mansikkamousse kakkupohjalle ja peitä se keskimmaisella kakkulevyllä. Kostuta taas ja levitä suklaamousse pohjan päälle. Peitä ylimmällä levyllä ja kostuta myös sitä hieman.
- 4** Koristele kakku hedelmillä: asettele keskelle matalampia hedelmiä ja reunoille korkeampia. Viimeistele halutessasi hyytelösokerista valmistetulla kiilteellä. Laita kakku jääkaappiin hyytymään vähintään tunniksi ennen tarjoilua.