

Hedelmäkakku

Mehevä hedelmäkakkuresepti, joka on maustettu rommilla ja sokeroiduilla hedelmillä. Jouluisiin kahvipöytiin.

12 - 15 annosta



Vaikeustaso 2



up to 80 Min.



Ainekset::

Ainekset:

- 200 g voita
- 2 dl sokeria
- 3 kpl kananmunaa
- 2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
- 2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
- 4 dl vehnä jauhoja
- 1 ps Dr. Oetker Mantelijauhetta
- 2 rs Dr. Oetker Hedelmäsekoitusta
- 1 rkl Dr. Oetker Rommiaromia
- 1 dl maitoa

Vuoan levittämiseen ja koristeluun:

- Dr. Oetker Valkoista Sokerikuorrutetta
- 10 g Dr. Oetker Hedelmäsekoitusta

- 1 Vaahdota pehmeä voi ja sokeri. Lisää kananmunat yksitellen voimakkaasti vatkatuen. Sekoita kuivat aineet ja hedelmäsekoitus keskenään ja lisää taikinaan yhdessä maidon ja aromin kanssa. Jätä osa hedelmäsekoituksesta koristelua varten. Sekoita taikina varovasti tasaiseksi. Paista kakku voidellussa ja korpunjauhotetussa rengasvuossa.

Lämpötila: 180 °C

Kierroilmauni: 160 °C

Paistokorkeus uunissa: Keskitasolla

Paistoaika: 45 - 55 minuuttia

- 2 Komoa hieman jäähtynyt kakku lautasen avulla. Anna jäähtyä kunnolla. Koristele kakku sokerikuorrutteella ja hedelmäsekoituksella.