

Hedelmäunelmakakku

Täytekakku koristellaan näyttävästi tuoreilla hedelmillä ja marjoilla.

16 palaa    Vaikeustaso 2  up to 40 Min.



- 1** Sulata voi pienessä kattilassa kakkutaikinaa varten. Voitele irtopohjavuoka (Ø 18 cm) ja vuoraa pohja leivinpaperilla. Kuumenna uuni 180 °C (kiertoilma 160 °C).
- 2** Pohjat valmistetaan peräkkäin samassa vuoassa. Vatkaa kananmunia noin 1 minuutti sähkövatkaimen korkeimmalla nopeudella. Lisää sitten sokeri ja vaniljasokeri ja vatkaa vielä 3 minuuttia. Sekoita vehnä jauhot ja leivinjauhe keskenään ja sekoita taikinaan. Lisää voi ja sekoita taikina nopeasti tasaiseksi. Kaada taikina vuokaan ja tasoita pinta. Paista uunin alatasolla noin 40 minuuttia.
- 3** Irrota pohja irtopohjavuoasta ja jäähdytä ritilällä. Valmista toinen pohja samalla tavalla.
- 4** Leikkaa molemmat pohjat kahteen osaan. Kostuta pohjat appelsiiniliköörillä tai halutessasi appelsiinimehulla.
- 5** Sekoita ranskankerman joukkoon tomusokeri ja sekoita tasaiseksi. Levitä noin neljäsosa täytteestä jokaiselle pohjalle. Aseta viimeinen pohja kakun päälle leikattu puoli alaspäin. Kuorruta kakku ohuella reunoilta ja päältä. Anna tekeytyä jääkaapissa vähintään 3 tuntia tai mieluiten yön yli.

Ainekset::

Sokeritaikina:

50 g voita
3 kpl kananmunaa
1,5 dl sokeria
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
2 dl vehnä jauhoja
1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta

Sokeritaikina:

50 g voita
3 kpl kananmunaa
1,5 dl sokeria
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
2 dl vehnä jauhoja
1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta

Kostutus:

1 dl appelsiinilikööriä tai
appelsiinimehua

Ranskankermatäyte:

500 g ranskankermää
3 rkl tomusokeria

Koristelu:

250 g tuoreita hedelmiä esim.
punaviinimarjoja, vadelmia,
aprikooseja, persikoita,
hunajamelonia



Dr. Oetker Suomi Oy

- 6 Puhdista ja pese marjat tarvittaessa. Pese aprikoosit ja persikat. Puolita ne ja leikkaa lohkoiksi. Kuori hunajameloni ja leikkaa pieniksi paloiksi. Koristele kakku marjoilla ja hedelmillä.

