

Itsenäisyyspäiväkakku

Itsenäisyyspäivän juhlien jälkiruoka voi olla myös tyylikäs täytekakku.

noin 12 kappaletta



Vaikeustaso 2

up to 60 Min.



Ainekset::

Pohja:

4 kpl kananmunaa
1,5 dl sokeria
1 tl Dr. Oetker Sitruuna-aromia
2 dl vehnä jauhoja
1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta

Kostutus:

0,5 dl maitoa
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria

Täyte 1:

1 dl vispikermaa
250 g maitorahkaa
150 g mustikoita tai
mustaherukoita soseutettuna
2 tl Dr. Oetker Liivatejauhetta
2 rkl vettä
sokeria oman maun mukaan

Täyte 2:

1 dl vispikermaa
1 ps Dr. Oetker
Vaniljakakkumoussea
2 dl maitoa

Kuorrutus:

500 g Dr. Oetker Valkoista
Sokerimassaa
50 g Dr. Oetker Sinistä
sokerimassaa
Dr. Oetker Kimallegeejejä sininen
Dr. Oetker koristerakeita sinisiä
ja hopeita

- 1** Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Sekoita vehnä jauho ja leivinjauhe keskenään ja lisää seos siivilän läpi vaahtoon yhdessä aromin kanssa kevyesti sekoittaen. Kaada taikina leivinpaperin päälle uunipellille. **Paista 175 asteisessa uunissa noin 12 minuuttia.** Kumoja levy toisen leivinpaperin päälle, kostuta se ja leikkaa neljään yhtä suureen suorakaiteen muotoiseen osaan.
- 2** Valmista täytteet vaahdottamalla aluksi 2 dl kermaa. Jaa kerma puoliksi. Lisää toiseen puolikkaaseen maitorahka ja marjasose. Sekoita kylmä vesi ja liivate jauhe kuumennusta kestävässä kulhossa. Anna liivatteen turvota ja kuumenna seos mikroaaltouunissa tai vesihautteessa. Sekoita liuennut liivate marjatäytteeseen. Laita marjatäyte jääkaappiin hyytymään vähintään 10 minuutiksi.
- 3** Vaahdota kakkumousse maidon kanssa vaahdoksi. Sekoita lopuksi toinen puoli kermavaahtoa mousseseen.
- 4** Täytä kakku niin, että alimpaan täytekerrokseen tulee puolet mustikkatäyteestä, keskimmäiseen puolet vaniljatäyteestä ja ylimpään taas puolet mustikkatäyteestä. Levitä loput vaniljatäyteestä kakun pinnalle ja reunoille.

- 5 Ota pieni nokare valkoista sokerimassaa erilleen koristeita varten ja kauli loput suorakaiteen muotoiseksi kakun päälle ja reinoille riittäväksi levyksi tomusokeroidulla alustalla. Nosta levy kakun päälle, painele lastan avulla tasaiseksi ensin kakun päältä. Leikkaa kulmista ylimääräinen massa pois ja nipistele ja tasoita kulmat kauniiksi. Leikkaa loupuksi ylimääräinen massa kakun ympäriltä pois.
- 6 Koristele kakku. Sekoita siniseen sokerimassaan valkoista sokerimassaa kunnes väri on kaunis Suomen lipun värinen. Pyöritä valkoisesta ja sinisestä sokerimassasta pitkät nauhat, jotka kiedot toistensa ympärille. Asenta nauha kakun ympärille. Koristele kakku sinisellä kimallegeelillä ja koristerakeilla.