

Joulukuusikakku

Joulukuusikakkua koristaa appelsiininmakuiset pursotukset ja itse tehdyt marengit. Katso videolta vinkit koristeluun!

8 - 10 annosta



Vaikeustaso 2

up to 80 Min.



Ainekset::

Keksipohja:

300 g vehnäjauhoja (4,6 dl)
75 g Dr. Oetker Mantelijauhetta
200 g kylmää voita
75 g tomusokeria (1,5 dl)
suolaa
1 rkl piparimaustetta
1 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste vaniljатаhnaa
1 kpl kananmunaa

Marenkikoristeet:

1 ps Dr. Oetker Perfect Meringues
-marenkijauhetta
0,75 dl vettä
Dr. Oetker Pinkkiä geeliväriä
Dr. Oetker Vihreää geeliväriä

Appelsinmousse:

1 ps Dr. Oetker
Vaniljakakkumoussea
2,5 dl maitoa
1 kpl yhden appelsiinin kuori
raastettuna

Koristelu:

1 pkt Dr. Oetker Golden and Shiny Pearls -koristehelmiä

1 Keksipohja:

Sekoita vehnäjauhot ja mantelijauhe. Leikkaa voi pieniksi kuutioiksi ja nypi voi jauhoihin murumaiseksi seokseksi. Lisää sitten tomusokeri, suola, piparimauste ja vaniljатаhna. Sekoita kananmunien rakenne rikki. Lisää kananmunaa taikinan joukkoon sen verran, että se pysyy kasassa. Sekoita taikina nopeasti sekaisin, jotta siihen ei tule sitkoa.

Jaa taikina kolmeen osaan. Pyörittele osat palloiksi ja kääri muovikelmuun. Laita jääkaappiin puoleksi tunniksi. Kuumenna uuni 170 asteeseen. Kauli kylmät taikinapalat ohuiksi levyiksi (3-4mm). Käytä apunasi vehnäjauhoja, jotta taikina ei tartu pöytään kiinni. Aseta paperista leikattu joulukuusipohja taikinan päälle ja leikkaa taikina kuusen muotoon pienellä terävällä veitsellä. Toista sama kaikkiin taikinoihin, niin että sinulla on kolme joulukuusta. Jäljellä oleva taikina yhdistetään ja kaulitaan uudelleen yhdeksi levyksi. Leikkaa koristeita haluamillasi piparimuoteilla. Ota taikinasta ainakin yksi tähti joulukuusen huipulle.

Laita keksipohjat leivinpaperin päälle uunipellille ja paista 12-14 minuuttia uunin keskitasolla. Anna keksien jäähtyä leivontaritilän päällä.

2 Marenkikoristeet:

Kuumenna uuni 100 asteeseen.

Sekoita Marenkijauhe ja vesi. Vatkaa nopeasti sähkövatkaimen pienellä nopeudella sekaisin ja sitten korkeimmalla nopeudella 3 minuuttia. Valmis marenki on ilmavaa ja jämäkkää. Jaa marenki kahteen osaan. Värjää toinen osa pinkillä geelivärillä ja sekoita tasaiseksi. Värjää toinen osa vihreällä geelivärillä ja sekoita tasaiseksi. Jos haluat raidallisia marenkeja, maalaa geelivärillä pursotuspussin sisäpuolelle raitoja ennen marenkimassalla täyttämistä.

Laita marengit pursotuspusseihin, joissa on tähtityllä. Pursota pieniä marenkeja leivinpaperin päälle uunipellille. Paista marenkeja noin 60 minuuttia. Kiertoilmauunissa voit paistaa useamman pellillisen yhtä aikaa. Anna marenkien jäähtyä.

3 Appelsiinimousse:

Sekoita Vaniljakakkumousse ja kylmä maito ja raasta yhden luomuappelsiinin kuori joukkoon. Vatkaa sähkövatkaimen pienellä nopeudella nopeasti sekaisin ja sitten korkeimmalla nopeudella 4 minuuttia. Laita mousse pursotuspussiin, jossa on pyöreä tyllä. (Ø 13 mm).

4 Kokoaminen ja koristelu:

Laita kuusi tarjoilulautaselle. Pursota päälle appelsiinimoussea. Laita päälle toinen kuusipohja ja pursota moussea päälle. Aseta viimeinen kuusipohja päälle, pursota moussella ja koristele mareungeilla, kekseillä ja Golden and Shiny Pearls -koristehelmillä.

Vinkki:

Sekä keksipohjat että marenkikoristeet voidaan tehdä kätevästi muutamaa päivää ennen tarjoilua. Säilytä niitä ilmatiiviissä astioissa, jottei kosteus pehmennä niitä liikaa.