

# Joulun lahjakakku

Kaunis lahjoin koristeltu tätekakku kätkee sisäänsä jouluisia makuja. Koristelu on helppo toteuttaa näyttäväksi.

noin 8 palaa



Vaikeustaso 2

up to 90 Min.



## Ainekset::

### Pohja:

175 g voita  
2 dl sokeria  
2 kpl kananmunaa  
3,5 dl vehnä jauhoja  
1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta  
0,5 tl Dr. Oetker Ruokasoodaa  
2 tl kanelia  
0,5 tl kardemumma  
0,5 tl neilikkaa  
50 g Dr. Oetker Mantelirouhetta  
150 g ranskankermaa

### Kuorrutus:

200 g pehmeää voita  
3 dl tomusokeria  
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria  
300 g maustamatonta tuorejuustoa  
(esim. Philadelphia)

### Koristelu:

450 g Dr. Oetker Valkoista Sokerimassaa  
250 g Dr. Oetker Sokerimassaa  
250 g Dr. Oetker Vihreä sokerimassa  
Dr. Oetker Elintarvikeliimaa (Baking glue)  
Dr. Oetker Koristelu geelejä

## 1 Valmistelut:

Pingota leivinpaperi kahteen irtopohjavuokaan (halk. 15 cm). Vuoraa myös vuokien reunat leivinpaperilla. Kuumenna uuni 170 °C:seen.

## 2 Kakkupohja:

Vaahdota huoneenlämpöinen voi ja sokeri vaaleaksi, kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää munat yksi kerrallaan hyvin vatkatuen. Siivilöi vehnä jauhot, leivinjauhe, sooda ja mausteet kulhoon ja sekoita yhteen. Lisää mantelirouhe.

## 3 Kääntele jauhoseos voivaahtoon vuorotellen ranskankerman kanssa. Levitä taikina tasaisesti vuokiin ja paista kunnes pohjaan painettuun puutikkiin ei tartu enää taikinaa. Jäähdytä pohjat kuvun alla, jolloin ne säilyttävät mehevyytensä.

**Lämpötila: 170 °C**

**Kierroilmauuni: 150 °C**

**Paistoaika: noin 30 - 40 minuuttia**

## 4 Kuorrute:

Vaahdota kuorrutetta varten voi ja tomusokeri vaaleaksi, kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää vaniljatahna ja tuorejuusto ja sekoita tasaiseksi.

- 5 Kokoa kakku levittämällä kuorrutetta ensimmäiselle pohjalle. Nosta päälle seuraava pohja ja toista kunnes kaikki pohjat on käytetty. Kuorruta koko kakku tuorejuustokuorrutteella. Laita kakku kylmään 15 minuutiksi.
- 6 **Koristelu:**  
Kauli valkoinen sokerimassa tomosokeroidulla alustalla noin 3 mm paksuksi levyksi. Levitä massa kakun päälle. Kauli vihreä ja punainen sokerimassa levyiksi ja leikkaa levyistä erikokoisia, suorakaiteen muotoisia paloja.
- 7 Kiinnitä palat kakun alareunaan elintarvikeliiman avulla. Ylijääneestä massasta voit muotoilla vielä lahjapaketteja kakun päälle. Viimeistelet paketit piirtämällä niihin nauhat koristelugeeleillä.