

Joulun Moussekakku

Suklainen kirsikkakakku on saanut päälle hauskat moussepursotukset.

about 16 - 20 palaa



Vaikeustaso 1

up to 60 Min.



Ainekset::

Taikina:

- 100 g voita (huoneenlämpöistä)
- 1 dl sokeria
- 2 kpl kananmunaa
- 1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
- 1,5 dl vehnä jauhoja
- 1 rkl Dr. Oetker Rommiaromia
- 1 ps Dr. Oetker Mantelirouhetta
- 1 ps Dr. Oetker Chocolate chips dark
- Dr. Oetker Punaisia Kirsikoita

Kuorrutus & koristelu:

- tomusokeria
- 1 ps Dr. Oetker Vaniljakakkumoussea
- 1 ps Dr. Oetker Suklaakakkumoussea
- 5 dl maitoa

Taikina:

Vatkaa voi ja sokeri vaahdoksi. Lisää kananmunat yksitellen vatkatun. Yhdistä leivinjauhe ja jauhot keskenään ja lisää nopeasti taikinaan. Yhdistä rommiaromi, mantelirouhe ja pilkotut kirsikat. Lisää ne muiden aineiden joukkoon suklaarakeiden kanssa. Kaada taikina irtopohjavuokaan (Halkaisija noin 24 cm). **Paista 175 asteessa keskitasolla 25-30 minuuttia** tai kunnes pohja on kypsä. Anna jäähtyä kokonaan.

Kuorrutus & koristelu:

Ripottele kakun pinnalle tomusokeria siivilän avulla. Valmista kakkumousset pakkauksen ohjeen mukaan. Laita ne omiin pursotinpusseihinsa. Pursota kakun päälle molempia moussesja.