

Kakun kuorruttaminen sokerimassalla

Ohje kakun (halkaisija noin 24 cm) kuorruttamiseen sokerimassalla.

noin 12 palaa



Vaikeustaso 2

up to 30 Min.



Ainekset::

Voikreemi:

150 g pehmeää voita
noin 4 dl tomusokeria
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
1 rkl vettä

Tai:

1 ps Dr. Oetker
Vaniljakakkumoussea
2,5 dl maitoa

Sokerimassakuorrutus:

noin 500 g Dr. Oetker Valkoista
Sokerimassaa
tomusokeria ja maissitärkkelystä
jauhottamiseen

Koristeiden kiinnitykseen:

Dr. Oetker Valkoista
Sokerikuorrutetta
Dr. Oetker Elintarvikeliimaa
(Baking glue)

- 1 Valmista kakkupohjan päälle voikreemi. Vaahdota pehmeä voi ja vaniljasokeri sähkövatkaimella. Lisää tomusokeria 1 dl kerrallaan joukkoon. Lisää viimeisenä vesi ja sekoita tasaiseksi. Voit vaihtoehtoisesti tehdä sokerikuorrutteen alle Kakkumoussen pussin ohjeiden mukaisesti. Kuorruta kakku ensin kreemillä tai Kakkumoussella niin, että kakku on mahdollisimman tasainen ennen sokerimassan levittämistä.
- 2 Vaivaa sokerimassaa hetki käsissä, jotta sen rakenne pysyy paremmin koossa kaulittaessa. Sokerimassan kaulinnassa apuna kannattaa käyttää tomusokeria ja maissitärkkelystä, jottei massa tartu kiinni alustaan. Ripottele alustalle tomusokeria ja maissijauhoja ja kauli sokerimassa jauhotetun alustan päällä noin 3-4 mm paksuiseksi isoksi levyksi. Voit myös ripotella tomusokeria levyn päälle, jotta kaulin ei tartu kiinni massaan. Voit tarvittaessa lisätä tomusokeria ja maissijauhoja myös alustaan, jos tuntuu, että sokerimassa tarttuu siihen kiinni.

- 3 Nosta riittävän suuri sokerimassalevy varovasti kaulimen avulla kakun päälle. Käytä apuna lastaa ja painele levy varovasti ensin kakun päälle.



- 4 Silitä pinta lastalla tasaiseksi.



- 5 Asettele reunat tasaisesti kevyesti massaa venyttäen. Painele aluksi varovasti käsillä sokerimassa tasaisesti kakun reunoille.



- 6 Silitä lopuksi reunat lastalla ja leikkaa ylimääräinen sokerimassa veitsellä pois.



- 7 Pyyhi tarvittaessa sudilla ylimääräinen tomusokeri pois kakun pinnalta. Voit viimeistellä alareunan tekemällä sokerimassasta nauhan, jonka kiedot kakun ympärille.

- 8 Säilytä sokerimassalla kuorrutettu kakku tarvittaessa jääkaapissa, mutta älä peitä kakkua kuvulla tai muovilla. Kuvulla peitetyn kakun pinta alkaa vettyä ja pehmetä. Pinta saa huoletta hieman kuivahtaa.

- 9 Valmista haluamasi koristeet ja kiinnitä ne sokerimassaan Dr. Oetker Sokerikuorrutteella tai Elintarvikeliimalla.



Dr. Oetker Suomi Oy



©Dr. Oetker Suomi Oy · Sörnäisten rantatie 29 · 00500 Helsinki · www.oetker.fi E-mail: oetker@oetker.fi · Puh.
+358 9 6818830