

Keväinen manteli-marenkikakku

Gluteeniton jälkiruoka resepti. Manteli-marenkikakku mango-passion täytteellä on ihanan raikas ja kevyt herkku.

12 - 16 annosta



Vaikeustaso 1

up to 60 Min.



Ainekset::

Pohja:

2 ps Dr. Oetker Perfect Meringues
-marenkijauhetta
1,5 dl vettä
100 g Dr. Oetker Mantelijauhetta
50 g Dr. Oetker Mantelirouhetta
50 g Dr. Oetker Mantelilastuja

Täyte:

4 dl vispikermaa
200 g maustamatonta
tuorejuustoa (esim. Philadelphia)
0,5 dl tomusokeria
1 tl Dr. Oetker Vaniliinisokeria
1 dl mangososetta
1 ps Dr. Oetker Cream fix -
jauhetta
2 kpl passionhedelmää

Koristelu:

kermavaahtoa
1 kpl passionhedelmää
syötäviä kukkia

Pohja:

Ota kaksi leivinpaperia ja piirrä niihin lyijykynällä ympyrät (Ø 24 cm). Käännä leivinpaperit.

Lisää kulhoon marenkijauhe ja vesi. Aloita vatkaus pienellä teholla. Jatka täydellä teholla 3 minuutin ajan, kunnes vaahto on kuohkean jämääkää. Lisää marenkivaahtoon mantelijauhe ja -rouhe. Sekoita nuolijan kanssa varovasti tasaiseksi massaksi.

Jaa manteli-marenkimassa kahteen osaan ja levitä leivinpaperille ympyröiksi. Ripotele päälle mantelilastuja. Paista pohjia uunissa kiertoilmalla 150 asteessa yhteensä 30 minuuttia. Vaihda puolessa välissä peltien paikkaa tasaisen paistotuloksen varmistamiseksi. Anna pohjien jäähtyä ja irrota ne varovasti lastan avulla.



Täyte:

Vatkaa vispikerma vaahdoksi. Notkista toisessa kulhossa tuorejuusto, lisää tomosokeri ja vanilliinisokeri. Sekoita joukkoon 1,25 dl mangososeetta. Lisää mangotäytteen joukkoon kolme neljäsosaa kermavaahdosta ja pussillinen kerman stabilointiainetta. Vatkaa tasaiseksi.

Nosta ensimmäinen manteli-marenkipohja tarjoilualustan päälle. Levitä loput mangososeesta pohjan päälle. Laita mangotäyte pursotinpussiin ja pursota täytettä tasaisesti pohjan päälle. Leikkaa passionhedelmät puoliksi ja koverra lusikalla siemenet tasaisesti mangotäytteen päälle.

Koristelu:

Nosta täytteen päälle toinen manteli-marenkipohja ja koristele kakku lopulla kermavaahdolla, passionhedelmän siemenillä sekä syötävillä kukilla.

