

# Kiille kakuille, ilman liivatetta

Tämä kakkukiille tehdään ilman liivatetta ja sillä voidaan kuorruttaa esimerkiksi näyttäviä ja maukkaita moussekakuja, joiden resepti löytyy alta.

4 - 6 annosta



Vaikeustaso 3

● ● up to 120 Min.



Jotta jälkiruoka onnistuu, on tärkeintä kiinnittää huomio kiilteen ja moussekakun lämpötilaan. Kun moussekakkua aletaan kuorruttamaan, on sen oltava jääkylmää. Kiille ei saa olla liian kuumia, kun se kaadetaan kakun päälle. Muutoin mousse sulaa ja kiille valuu pois kakun päältä.

**Moussekakuja varten** tarvitset Silikonivuoan, jossa on 4-6 puolipallon muotoista paikkaa tai yhden ison kulhon, joka on halkaisijaltaan 20 cm. **Kiillettä varten** tarvitset suklaa- tai sokerilämpömittarin.

## Ainekset::

### Vadelmamousse:

300 g vadelmia tuoreita tai pakastettuja  
50 g tomusokeria (hieman alle 1 dl)  
1 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste vaniljатаhnaa  
1 tl Taylor & Colledge Vanilla Extract vaniljauutetta  
1 ps Dr. Oetker Vegeeliä  
1 dl kylmää vettä  
1 dl ranskankermaa a (18%)  
1,5 dl vispikermaa

### Kiille:

2 ps Dr. Oetker Vegeeliä  
1,5 dl mehua  
2 dl sokeria  
1 - 2 tl Taylor & Colledge Vanilla Extract vaniljauutetta maun mukaan esimerkiksi piparminttu tai sitruuna  
150 g valkosuklaata hienonnettuna  
1 - 3 tl Dr. Oetker Geelivärejä  
Dr. Oetker Writing Gel Gold - koristelugeeliä kiiltoefektiä varten

## 1 Vadelmamousse:

Kiehauta vadelmat, tomusokeri ja vaniljатаhna kattilassa ja ota sen jälkeen kattila pois levyiltä. Kaada seos siivilän läpi toiseen kattilan niin, että vadelmansienenet jäävät siivilään. Sekoita 1 pussi Vegeeliä ja 1 dl kylmää vettä kulhossa ja lisää seos vadelmakastikkeeseen koko ajan sekoittaen. Sekoita 1-2 minuuttia, kunnes seos sakeutuu. Sekoita joukkoon vaniljauute ja lisää tarvittaessa vähän sokeria. Jäähdytä vadelmamehu. Lisää ranskankerma jäähdytettyyn vadelmamehuun. Vatkaa vispikerma kevyeksi vaahdoksi. Kääntelee kermavaahto vadelmaseokseen.

Huuhtelee silikonimuotti kylmällä vedellä ja täytä muotit vadelmamuussella. Peitä muotit tuorekelmulla ja laita ne pakastimeen 3-4 tunniksi, jotta ne ovat jääkylmiä, kun kiille kaadetaan moussekakun päälle. Vegegel ei ole aina 100% pakastuksen kestävä, joten suosittelemme, että moussekakkuja jäädytetään vain ennen kuorruttamista. Jos kakkuja pitää pakastimessa liian kauan, Vegegel voi erottua seoksesta.

## 2 Kiille:

Sekoita Vegegel kylmään mehuun kattilassa, lisää sokeri ja haluamasi aromi. Kuumenna noin 1-2 minuuttia kunnes sokeri on sulanut ja seos muuttuu paksuksi. Ota kattila pois levyiltä.

Laita hienonnettu valkosuklaa sauvasekoittimen sekoituskulhoon ja kaada kuuma mehuseos sen päälle, jotta suklaa sulaa. Sekoita sauvasekoittimella, kunnes seos on tasaista. Lisää haluamasi väri ja sekoita uudelleen. On erittäin tärkeää, ettei kiilteeseen muodostu ilmakuplia, kun sitä sekoitetaan. Pidä sauvasekoittinta koko ajan kulhon pohjalla nostamatta sitä ylös. Näin seokseen ei pääse ilmaa. Jos seokseen tulee ilmakuplia, laita kulho pöydälle ja sekoita varovasti samalla, kun kiille jäädytetään 34-35° C asteeseen. On tärkeää, ettei kiille ei ole liian kuuma, kun se kaadetaan kakun päälle, muuten se valuu pois eikä asetu paikoilleen.

Kun kiille on lämpötilaltaan 34-35° C astetta, ota moussekakut pois pakastimesta ja irroita ne muotista. Asettele moussekakku jalustalle, joka on pienempi, kuin kakun halkaisija ja laita alustan alle leivinpaperi. Kaada kevyesti kiillettä kakun päälle pyörivin liikkein. Jos kiille ja kakku ovat oikean lämpöisiä, kiille asettuu kakun päälle ja ylimääräinen kiille valuu leivinpaperille. Jos haluat paksun kiillekerroksen, toista prosessi.