

Kirsikkakeikauskakku

Kirsikkakeikauskakku resepti.

noin 12 palaa



Vaikeustaso 2

up to 40 Min.



Ainekset::

Ainekset:

200 g Dr. Oetker Punaisia Kirsikoita
2,5 dl vispikermaa
1 dl sokeria
2 dl maitorahkaa
1,5 tl Dr. Oetker Vanilja-aromia
1 Tankoa Dr. Oetker Gourmet Vaniljatankoa
2 rkl sitruunamehua
4 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä
100 g piparkakkuja
100 g ruis digestive-keksejä
50 g voita

- 1** Paloittele puolet kirsikoista, halkaise toinen puoli. Asettele puolitetut kirsikat tuorekelmulla vuoratun irtopohjavuolan pohjalle leikkauspinta alaspäin. Valmista täyte vaahdottamalla ensin kerma ja sokeri. Sekoita tämän jälkeen maitorahkan joukkoon vaniljatangon siemenet, vanilja-aromi ja pieniksi paloitetut kirsikat. Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä 10 minuuttin ajan, puserra niistä ylimääräinen vesi pois ja liuota ne kuumennettuun sitruunamehutilkkaan. Lisää liivateseos rahkaseoksen joukkoon. .
- 2** Nostele lopuksi kermavaahto varovasti sekaisin rahkaseoksen kanssa. Kaada seos kirsikoiden päälle vuokaan ja laita se jääkaappiin jähmettymään vähintään kahden tunnin ajaksi. Valmista kakun pohja viimeisenä murskaamalla keksit ja sekoittamalla niiden joukkoon sulatettu voi. Painele seos mahdollisimman tiukasti vuokaan täytteen päälle. Laita kakku vielä vähintään puoleksi tunniksi jääkaappiin. Kumotessasi kakkua tarjoiluvälineille irrota ensin irtopohjavuolan reunat. Käännä kakku tämän jälkeen tarjoilulautasen avulla ylösalaisin ja poista varovasti vuolan pohja sekä tuorekelmu