

Klassisen kaunis täytekakku

Klassisen kaunis täytekakku on täydellinen tarjottava juhlapöytään. Vaniljaiseen täytekakkuun tulee kestävät kermaiset pursotukset Cream fixillä.

noin 8 - 10 palaa



Vaikeustaso 1



up to 60 Min.



Ainekset::

Kakkupohja:

4 kpl kananmunaa koko M/L
2 dl sokeria
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
1,5 dl vettä
2,5 dl vehnä jauhoja
0,5 tl Dr. Oetker Leivin jauhetta

Täyte:

1 ps Dr. Oetker Paistonkestävää Vaniljakreemiä
5 dl kevytmaitoa
2 dl vispikermaa vaahdotettuna

Kokoaminen ja koristelu:

noin 2 dl mustikkahilloa tai muuta marjahilloa
2,5 dl vispikermaa
1 ps Dr. Oetker Cream fix - jauhetta
Dr. Oetker Vaniljasokeria tuoreita marjoja
Dr. Oetker Bloomy Luomu Koristerakeita

Ennen paistamista:

Kuvan kakku on leivottu 17 cm irtopohjavuoassa. Taikinaa on riittävästi neljään kakkupohjaan. Kutakin pohjaa paistetaan erikseen 8-10 minuuttia. Leivottaessa 22 cm irtopohjavuoassa taikinaa riittää vain kolmeen kakkukerrokseen. Tällöin kakkua paistetaan 20-25 minuuttia ja leikataan kolmeen osaan kakun jäähtyttyä. Vuoraa irtopohjavuoka leivinpaperilla tai voitele ja korppujauhota.

1 Esilämmitä uuni 200°C ylä- ja alalämmöllä.

2 Kakkupohja:

Vaahdota sokeri, vaniljasokeri ja huoneenlämpöiset munat ilmvaksi vaahdoksi. Lisää vesi ja vatkaa hyvin. Lisää keskenään sekoitetut kuivat aineet, siivilöi taikinaan ja sekoita varovasti tasaiseksi. Kaada taikina kakkuvuokaan ja paista kakkua uunin keskitasolla 20-25 minuuttia. Kun taikina ei enää tartu tikkuun, on kakku valmis. Anna kakun jäähtyä hetki vuorassa ennen irrottamista. Jaa kakku kolmeen kakkupohjaan.

3 Täyte:

Sekoita kulhossa vaniljakreemijauheja ja maito. Vatkaa seosta voimakkaasti 3 minuuttia sähkövatkaimella. Anna tekeytyä jääkaapissa. Vaahdota kerma ja sekoita kevyesti vaniljakreemiin.

4 Kakun kokoaminen ja koristelu:

Laita ensimmäinen kakkupohja irtopohjavuoan pohjalle ja levitä ohut kerros hillolla pohjan ulkoreunan ympärille. Täytä seuraavaksi kermainen vaniljakreemivaahdo koko kakkupohjalle. Täytä kerros kerrokselta hillolla ja vaniljakreemivaahdolla. Siirrä kakku jääkaappiin tekeytymään. Vatkaa kerma löysäksi vaahdoksi ja mausta vaniljasokerilla. Lisää Cream fix ja vaahdota vielä kestäväksi vaahdoksi. Levitä veitsellä kermavaahtoa ohut kerros kakun reunoille ja päälle. Laita jäljellä oleva kermavaahto pursotuspussiin ja pursota kauniita ruusukkeita. Koristele tuoreilla marjoilla ja ripottele vielä päälle Bloomy koristerakeita.