

Kolmen värin täytekakku

Yksinkertaisen kaunis kakku on yllättävän kaunis sisältäkin. Täytteessä sitruunaa ja vadelmaa.

12 - 16 annosta



Vaikeustaso 2



up to 120 Min.



Ainekset::

Kakkupohja:

9 kpl kananmunaa
3,5 dl sokeria
1 dl perunajauhoja
2,5 dl vehnä jauhoja
0,5 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
Dr. Oetker Geelivärejä

Täyte:

4 dl vispikermaa
2 dl ranskankermaa
4 rkl tomusokeria
2 tl Dr. Oetker Vanilja-aromia
2 dl vadelmahilloa tai Lemon curdia

Kuorrutus:

2 dl maustamatonta tuorejuustoa
esim. mascarpone
2 dl vispikermaa
2 rkl tomusokeria
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
Dr. Oetker koristerakeita

1 Esivalmistelut:

Voitele ja korppujauhotai tai vuokaa leivinpaperilla kolme samankokoista (halkaisija 24-26 cm) kakkuvuokaa. Kuumenna uuni 220 asteeseen.

2 Taikina:

Vaahdota huoneenlämpöiset munat ja sokeri ilmvaksi vaaleaksi vaahdoksi. Lisää varovasti nostelleen keskenään sekoitetut kuivat aineet. Jaa taikina kolmeen osaan. Värjää yksi osa punaisella ja yksi sinisellä geelivärillä. Värjää kolmas sinisellä ja keltaisella geelivärillä vihreäksi. Lisää värejä tipoittain kunnes väri on riittävän selkeä.

3 Kaada taikinat omiin vuokiinsa ja paista kutakin 5-6 minuuttia, kunnes pohjat ovat kypsiä. Voit paistaa pohjat vuoron perään myös yhden vuoaan kanssa. Irrota pohjat vuoista ja anna jäähtyä.

4 Täyte:

Laita täytteen ainekset kulhoon ja vaahdota kunnes täyte on ilmavaa. Aseta punainen pohja tarjoiluvadille ja levitä päälle puolet vadelmahillosta tai lemon curdista. Levitä päälle täytettä, ei kuitenkaan aivan reunoille saakka. Nosta päälle vihreä pohja ja painele kevyesti tasaiseksi. Levitä jälleen pohjalle hilloa ja täytettä. Nosta lopuksi sininen pohja päälle ja painele tasaiseksi. Poista tarvittaessa ylipursuava täyte.

- 5** Suojaa kakku kuvulla tai kelmulla ja anna vetäytyä jääkaapissa vähintään 2 tuntia tai mielellään yön yli.

6 Kuorrutus:

Vaahdota mascarpone, kerma, tomusokeri ja vanilja vaahdoksi. Levitä vaahto lastan avulla kakulle. Koristele juuri ennen tarjoilua koristerakeilla.