

Koristeellinen keksitorni

Päästä luovuutesi valloilleen ja koristele pehmeistä kekseistä kasattava kakku pikeerillä sekä koristerakeilla.

about 40 - 45 kappaletta



Vaikeustaso 2

up to 60 Min.



Ainekset::

Kakkutaikina:

1,5 dl sokeria
2 kpl kananmunan valkuaisista
koko M/L
400 g marsipania
1 tl Dr. Oetker
Karvasmanteliaromia
100 g Dr. Oetker Mantelijauhetta
(2 pussia)

Pikeeri:

1,5 dl tomusokeria
1 kpl kananmunan valkuaisista
(0.25 dl)
Dr. Oetker Punaista geeliväriä

Koristelu:

Dr. Oetker Sweetheart -
koristerakeita
Dr. Oetker Koristelugeelejä
Dr. Oetker Koristelugeelejä ,
valkoinen
Dr. Oetker Chocolate Silver
Pearls -koristerakeita

1 Taikina:

Sekoita sokeri ja valkuaiset haarukalla sekaisin ja jätä 30 minuutiksi seisomaan, kunnes sokeri on liennut seokseen. Sekoita keskenään mantelimassa, karvasmanteliaromi ja mantelijauho. Lisää joukkoon pienissä erissä valkuais-sokeriseosta kunnes taikina on kiinteää, muttei liian kovaa. Kääri taikina tuorekelmuun ja laita se jääkaappiin 50-60 minuutiksi.

2 **Kuumenna uuni 225°C asteeseen.** Pyörittele kylmästä taikinasta pitkulan muotoisia rullia. Työstä palat oikeaan muotoon vedessä kostutettujen käsien avulla. Paina rullaa yhdestä päädystä tasaiseksi, jotta siitä tulee ikään kuin kolmio pyöreillä kulmilla. Aloita pienimmän ympyrän sekä päällimmäiseksi tulevan pallon muotoilemisesta. Muotoile kerrokset alla olevien senttikokojen mukaan.

Kakkukerrostien senttimitat ja paino: 13 cm (43 g), 16 cm (53 g), 19 cm (63 g), 22 cm (73 g), 25 cm (83 g) 28 cm (93 g) 31 cm (103 g) ja 34 cm (113 g).



Vuoraa uunipelti kahdella leivinpaperilla, jotta kekisen pohjat eivät ruskistu liikaa. Nosta keksipohjat leivinpaperin päälle. **Paista uunin keskitasolla 5-7 minuuttia**, kunnes ne ovat kullanruskeita.

3 Pikeeri:

Vatkaa tomosokeri ja valkuaiset sähkövatkaimella sekaisin muutaman minuutin ajan. Lisää 3-4 tippaa geeliväriä, kunnes saat haluamasi vaaleanpunaisen sävyn ja vatkaa vielä hetki. Kaada seos pursotinpussiin ja leikkaa päätyyn pieni reikä.

4 Juhlallinen koristelu:

Koristele jäähtyneet kakkupohjat pikeerillä ja koristelugeeleillä haluamallasi tavalla. Viimeistele koristelu Lillefee ja Silver Pearls -koristerakeilla. Kokoa kakku välittömästi asettamalla pohjat suuruusjärjestyksessä päällekin pinoon.

