

Kurpitsakakku

Leivo satokauden kurpitsasta mehevä kurpitsakakku ja levitä päälle tuorejuustokuorrute. Halloweeniin sopivat kakkukoristeet kruunaavat tämän kakun.

noin 8 palaa



Vaikeustaso 1

up to 40 Min.



Ainekset::

Kakkupohja:

2 kpl kananmunaa
1,5 dl sokeria
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
1 kpl appelsiinia : 2 rkl mehua ja appelsiinin raastettu kuori
1,5 dl rypsiöljyä
80 g rusinoita (noin 1 dl)
50 g saksanpähkinöitä
250 g kurpitsaa raastettuna
3 dl vehnä jauhoja
1 tl piparimaustetta
1 tl kanelia
1 tl Dr. Oetker Ruokasoodaa
1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta

Tuorejuustotäyte:

300 g maustamatonta tuorejuustoa (esim. Philadelphia)
300 g mascarponejuustoa
2 dl tomusokeria

Kurpitsakoristeet:

120 g Dr. Oetker Valkoista Sokerimassaa tai marsipania
Dr. Oetker Oranssia geeliväriä
Dr. Oetker Vihreää geeliväriä
Dr. Oetker Mustaa geeliväriä tai sulatettua suklaata

1 Esivalmistelut:

Vuoraa irtopohjavuoran (Ø 20 cm) pohja leivinpaperilla ja voitele reunat öljyllä. Kuumenna uuni 180 asteeseen.

2 Kakkupohja:

Vatkaa sähkövatkaimella kananmunat, sokeri, vaniljasokeri, appelsiininmehu ja -kuori kuohkeaksi vaahdoksi. Sekoita öljy joukkoon. Lisää puolet rusinoista, saksanpähkinöistä ja kurpitsaraasteesta. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää taikinan joukkoon. Lisää loput rusinat, saksanpähkinät ja kurpitsaraaste. Kaada taikina vuokaan. Paista uunin alatasolla 50 minuuttia.

Leikkaa jäähtynyt kakkupohja kahteen osaan.

3 Tuorejuustotäyte:

Sekoita täyteen ainekset keskenään tasaiseksi massaksi. Levitä puolet jäähtyneen kakkupohjan päälle. Laita toinen kakkupohja päälle ja levitä sen päälle loput täytteestä.



④ Kurpitsakoristeet:

Vaivaa suurin osa sokerimassasta oranssilla geelivärillä ja muotoile marsipaanista 8 kurpitsaa. Värjää jäljelle jääneestä sokerimassasta vihreällä kurpitsoihin kannat ja mustalla silmät. Voit myös tehdä silmät sulatetusta suklaasta tai käyttää apuna koristelugeeliä.

