


Kuusikakku

Leivo joulukakku kuusen muotoon ja koristele muhkeat pursotukset koristehelmin. Kauniit kultaiset ja hopeat koristehelmet saavat kuusikakun loistamaan!

16 palaa  Vaikeustaso 2  up to 15 Min.



Ainekset::

Pohja:

2 kpl kananmunaa
1,5 dl fariinisokeria
0,75 dl rypsiöljyä
2,5 dl vehnä jauhoja
1,5 tl Dr. Oetker Leivin jauhetta
1 rkl piparimaustetta
1 dl maitoa

Kuorrutus ja koristelu:

250 g voita
4 dl tomusokeria
1 rkl Dr. Oetker Kanelisokeria
1 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste vaniljатаhnaa
Dr. Oetker Vihreää geeliväriä
1 pkt Dr. Oetker Golden and Shiny Pearls -koristehelmiä
Dr. Oetker Chocolate Silver Pearls -koristerakeita
Dr. Oetker Soft Golden Pearls -koristerakeita
piparkakku tähti

1 Esivalmistelut:

Vuoraa uunivuoka (noin 20 x 30 cm) leivinpaperilla. Lämmitä uuni 200-asteiseksi (kiertoilma 180 astetta).

Kakkupohja:

Vaahdota munat ja fariinisokeri kuohkeaksi, vaaleaksi vaahdoksi. Lisää öljy varovasti käännellen. Sekoita leivinjauhe ja piparkakkumauste vehnä jauhoihin ja kääntele vaahtoon vuorotellen maidon kanssa. Kaada taikina vuokaan ja paista noin 12 minuuttia tai kunnes kakkuun painettuun puutikkiin ei tartu enää raakaa taikinaa. Jäähdytä.

Kuorrutus ja koristelu:

Vatkaa huoneenlämpöinen voi vaaleaksi vaahdoksi. Siivilöi joukkoon tomosokeri ja kanelisokeri ja vatkaa kuohkeaksi. Mausta vaniljataahnalla. Värjää kuorrute vihreäksi. Siirrä kuorrute tähtityllalla varustettuun pursotinpussiin.

Siisti pohjan reunat tasaiseksi leipäveitsellä. Murusta ylimääräinen kakkupohja ja jätä odottamaan. Leikkaa pohjan alareunasta noin 3 cm siivu. Leikkaa siivu puoliksi ja nosta palat vierekkäin, jotta saat kuuselle jalan. Leikkaa suuri pohja puoliksi yläkulmasta vastakkaiseen alakulmaan, jotta saat kaksi kolmiota. Käännä toinen kolmio ylösalaisin ja yhdistä pitkät sivut, jotta saat kuuselle rungon. Aseta palat tarjoilualustalle kuusen muotoon.

Levitä kuusen jalkaan pieni määrä kuorrutetta ja taputtele pinnalle murustettua kakkupohjaa. Kuorruta kakku alareunasta ylöspäin kuusen oksien muotoon. Viimeistele kuusi koristekuulilla ja piparitähdellä.