

# Lahjakakku

Kakku kauniissa paketissa

about 20 - 30 palaa



Vaikeustaso 2

up to 80 Min.



## Ainekset::

### Taikina:

8 kpl kananmunaa  
4 dl ruokosokeria (tai taloussokeria)  
4 dl vehnä jauhoja  
2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta  
2 tl piparimaustetta ( 1tl kanelia, 2/3 tl inkivääriä, 1/4 tl neilikkaa)

### Täyte:

3 dl vispikermaa  
3 dl jogurttia (paksua)  
3 dl puolukoita (pakaste)  
3 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä  
0,5 - 1 dl sokeria  
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria

### Kostutus:

3,5 dl maitoa  
1 rkl sokeria  
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria

### Kuorrutus & koristelu:

1 ps Dr. Oetker Vaniljakakkumussea  
2,5 dl maitoa  
Dr. Oetker Sokerimassaa (Valkoista)  
Dr. Oetker Sokerimassaa (punaista)

## Taikina:

Vaahdota munat ja sokeri. Yhdistä kuivat aineet ja sekoita varovasti taikinaan. Kaada taikina voideltuun ja korppujauhotettuun, neliön muotoiseen vuokaan ( 25cm x 25cm, korkeus vähintään 10cm).

**Paista 180 asteessa uunin alatasolla 30-40 minuuttia.** Kumoa hieman jäähtynyt kakku ja jäähdytä ritilän päällä.

## Täyte:

Pehmitä liivatelehdet kylmässä vedessä. Vaahdota kerma. Purista liivateista vesi ja kuumenna niitä pienessä vesimäärässä kattilassa tai mikrossa kunnes ne liukenevat. Lisää jogurtti ja liivateliuos kermavaahtoon. Sekoita varovasti tasaiseksi. Lisää puolukat, vaniljasokeri ja sokeri. Leikkaa kakkupohja neljään osaan. Kostuta. Vuoraa käyttämäsi vuoka kelmulla ja kokoa kakku vuokaan. Laita jokaiseen väliin 1/3 täytteestä. Anna kakun hyytyä jääkaapissa vähintään neljä tuntia.



## Kuorrutus & koristelu:

Valmista kakkumousse ja kuorruta kakku sillä. Kauli sokerimassa tomosokeroidulla alustalla noin 5mm paksuksi levyksi. Nosta levy kakun päälle ja tasoita lastan avulla. Leikkaa ylimääräinen reuna pois. Kauli punaisesta sokerimassasta noin. 3 cm leveää nauhaa. Nauhaa tarvitaan 2x noin 55cm, 2x 15cm ja 3 x 10cm. Aseta pitkät nauhat kakulle ristikkäin, leikkaa ylimääräinen pois. Tee 15cm nauhoista lenkit. Voit antaa niiden kovettua hetken esim. juomalasin päällä. Tee kahdesta 10 cm nauhasta rusetin päät. Kokoa rusetti kakulle ja aseta viimeinen nauha rusetin ympärille.

