

# Laskiaispullakakku

Laskiaispullan makuinen juustokakku! Resepti, jossa pullan päällä on reilusti vadelma- ja mantelitäytettä.

15 annosta



Vaikeustaso 2

up to 90 Min.



## Ainekset::

### Pohja:

50 g voita  
2 dl vehnä jauhoja  
0,5 dl sokeria  
1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta  
1 tl kardemummaa  
0,25 tl suolaa  
1 dl maitoa  
1 kpl kananmunaa

### Mantelitäyte:

3 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä  
200 g Dr. Oetker Mantelimassaa  
0,5 dl sokeria  
4 dl kuohukermaa  
1 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste vaniljатаhnaa  
2 rkl vettä

### Vadelmatäyte:

300 g vadelmia  
1 dl sokeria  
4 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä  
3 dl kuohukermaa  
1 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste vaniljатаhnaa

### Koristelu:

2 dl kuohukermaa  
1 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste vaniljатаhnaa  
50 g Dr. Oetker Mantelilastuja  
3 rkl Dr. Oetker Pakkaskuivattua Vadelmaa  
vadelmia

## 1 Esivalmistelut:

Vuoraa irtopohjavuoka (halk. 22 cm) leivinpaperilla. Kuumenna uuni 200 °C:seen.

## 2 Pohja:

Sulata voi. Mittaa vehnä jauho, sokeri, leivinjauhe, kardemumma ja suola kulhoon ja sekoita yhteen. Lisää voi, maito ja kananmuna ja sekoita tasaiseksi, mutta älä vaivaa taikinaa. Kaada taikina vuokaan. Paista noin 15 minuuttia tai kunnes pulla on keskeltä kypsä. Anna jäähtyä.

## 3 Mantelitäyte:

Laita liivateet pehmenemään kylmään veteen. Soseuta mantelimassa, sokeri, vaniljатаhna ja 1 dl kermaa tasaiseksi tahnaksi. Vatkaa loput kermasta pehmeäksi vaahdoksi ja kääntelee mantelimassatahna kermavaahdon joukkoon. Kuumenna vesi kiehuvaksi ja liuota siihen pehmenneet liivateet. Kaada liivateeseos ohuena nauhana mousseen koko ajan sekoittaen. Kaada täyte jäähtyneen pohjan päälle.

**4 Vadelmatäyte:**

Mittaa vadelmat ja sokeri kattilaan. Kuumenna miedolla lämmöllä, kunnes vadelmista irtoaa nestettä. Jos käytät ulkomaisia vadelmia, keitä vadelmia 3 minuuttia. Paseeraa vadelmat siivilän läpi, jotta saat sileää sosetta. Anna soseen jäähtyä hetki, ettei se sulata kermavaahtoa.

Laita liivatelehdet pehmenemään kylmään veteen. Vatkaa kerma kuohkeaksi vaahdoksi. Kuumenna 3 rkl vadelmasosetta ja liuota siihen pehmenneet liivateet. Sekoita liivateseos vadelmasoseen joukkoon. Kääntelee kerma vadelmasoseen joukkoon kolmessa erässä. Kaada vadelmatäyte mantelimassatäytteen päälle ja anna jähmettyä jääkaapissa seuraavaan päivään.

**5 Koristelu:**

Irrota hyytynyt kakku vuoastaan ja siirrä tarjoilualustalle. Vatkaa kerma ja vaniljatahna kuohkeaksi vaahdoksi ja pursota kakun päälle. Viimeistele kakku mantelilastuilla, vadelmarouheella ja tuoreilla vadelmilla.