

Lumiukkokakku

Koristele tätekakku sokerimassalla söpöksi lumiukoksi.

12 palaa



Vaikeustaso 3



up to 240 Min.



Koristeet:

Ota noin kuudesosa valkoisesta sokerimassasta sivuun ja vaivaa siihen yksi pussi cream fix -kerman stabilointiainetta. Värjää osa tästä sokerimassasta oranssilla geelivärillä lumiukon nenää varten. Värjää jäljelle jäävästä sokerimassasta puolet ruskeaksi kaakaojauheella ja tee lumiukon käsivarret. Laita cocktail-tikut käsivarsiin kiinni.

Kauli musta sokerimassa 5 mm paksuiseksi levyksi ja leikkaa hattu mustasta sokerimassasta. Leikkaa pitkä nauha (66 x 5 cm) mustasta sokerimassasta. Muovaile nauha sylinterin muotoon ja kiinnitä sylinteri hatun pohjaan pienellä määrällä vettä. Tee lumiukon silmät ja suu. Anna kaikkien sokerimassakoristeiden kuivua huoneenlämmössä vähintään 24 tuntia. Säilytä jäljelle jäänyt sokerimassa ilmatiiviissä rasiassa.

Ainekset::

Kuorrutus ja koristeet:

1 kg Dr. Oetker Valkoista Sokerimassaa
1 ps Dr. Oetker Cream fix - jauhetta
Dr. Oetker Oranssia geeliväriä
kaakaojauhetta
200 g Dr. Oetker Mustaa Sokerimassaa
2 kpl cocktailtikkuja
Dr. Oetker Sinistä geeliväriä

Taikina:

2 kpl omenaa
250 g pehmeää voita
180 g sokeria
suolaa ripaus
4 kpl kananmunaa
220 g vehnäjauhoja
70 g maissijauhoa
70 g hasselpähkinöitä
2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
2 tl kanelia
1,8 dl omenatuoremehua

Täyte:

3 kpl omenaa
60 g tomusokeria
1,5 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
Dr. Oetker Cream fix -jauhetta
1 tl kanelia
250 g mascarponejuustoa
4 dl vispikermaa

Voikreemi:

350 g voita
350 g tomusokeria
0,5 tl Taylor & Colledge Vanilla Extract vaniljauutetta



Taikina:

Kuumenna uuni tasalämmölle 180 ° C:seen. Vuoraa kahden (Ø 15 cm) irtopohjakakkuvuoan pohja leivinpaperilla.

Kuori omenat ja leikkaa ne 1 cm kuutioiksi. Vatkaa pehmeä voi, sokeri ja suola vaaleaksi vaahdoksi. Vatkaa kananmunat joukkoon yksi kerrallaan samalla voimakkaasti vatkatun. Sekoita toisessa kulhossa jauhot, maissijauhot, hasselpähkinät, leivinjauhe ja kaneli. Lisää jauhoseos ja omenamehu vuorotellen taikinaan ja vatkaa tasaiseksi. Kääntelee lopuksi omenakuutiot taikinaan. Jaa taikina kahteen kakkuvuokaan ja paista uunina alatasolla noin 40 minuuttia. Anna kakun jäähtyä. Irrota kakut vuosta. Leikkaa jäähtyneet pohjat puoliksi, jotta saat neljä kakkupohjaa.

Täyte:

Kuori omenat ja raasta hienoksi raasteeksi. Purista omenoista ylimääräinen mehu pois. Sekoita tomosokeri, cream fix, kaneli ja vaniljasokeri keskenään. Vatkaa sähkövatkaimella mascarpone tasaiseksi ja lisää kerma vähitellen. Kun kuorrute alkaa kiinteytyä, lisää sokeriseos osissa ja vatkaa jämäkäksi. Sekoita lopuksi omenaraaste joukkoon.

Laita ensimmäinen kakkupohja tarjoilulautaselle ja levitä kolmasosa täytteestä päälle. Toista sama seuraaville pohjille, mutta älä laita täytettä neljännen pohjan päälle. Laita kakku jääkaappiin tekeytymään.

Voikreemi:

Vatkaa voi, tomosokeri ja vaniljauute vaaleaksi vaahdoksi. Levitä kuorrute tasaisesti kakun päälle ja laita jääkaappiin.

Kauli valkoinen sokerimassa ohueksi levyksi tomosokeroidulla pöydällä. Levitä sokerimassa kakun päälle ja siloita. Leikkaa ylijäävä sokerimassa kakun reunasta pois. Kiinnitä kakkuun lumiukolle silmät, nenä, suu ja hattu. Käytä apunasi kiinnityksessä hiukan kylmää vettä. Värjää ylijäänyt sokerimassa siniseksi geelivärillä ja kauli 2 mm paksuiseksi levyksi. Leikkaa sinisestä sokerimassasta kapea nauha (22 x 1 cm) ja kiinnitä kylmän veden avulla hatun ympärille. Kauli jäljelle jäänyt sininen sokerimassa noin 3 mm paksuiseksi ja leikkaa siitä lumiukolle huivi (80 x 5 cm) ja laita kakun ympärille. Leikkaa huivin reunoihin 3 cm pitkiä lovia saadaksesi huivin päähän naruja. Kiinnitä lopuksi kädet kakun sivuille.

