

Mangojuustokakku

Raikas mangojuustokakku jälkiruoaksi tai kahvipöytään. Mango on hyvin klassinen juustokakku -maku.

10 palaa



Vaikeustaso 2

up to 20 Min.



Ainekset::

Kakkupohja:

- 1,5 dl vehnä jauhoja
- 1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
- 1 dl sokeria
- 2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
- 1 kpl kananmunaa
- 0,75 dl rypsiöljyä
- 0,25 dl vesi

Mangotäyte:

- 2 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä
- 1 rkl kuumaa vettä
- 250 g säilykemangoa tai valmista mangososetta
- 0,99 tl sitruunamehua

Rahkatäyte:

- 4 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä
- 2 rkl kuumaa vettä
- 2 dl kuohukermää
- 250 g maitorahkaa
- 0,75 dl sokeria

- 1 Voitele irtopohjavuoka ja vuoraa se leivinpaperilla (halkaisija 22 cm). Kuumenna uuni 180°C asteeseen (kiertoilma 160°C).
- 2 Sekoita vehnä jauhot ja leivinjauhe. Lisää loput ainekset ja sekoita 2 minuuttia sähkövatkaimen (taikinakoukuilla) korkeimmalla nopeudella. Kaada vuokaan ja tasoita pinta. Paista uunin keskitasolla noin 20 minuuttia.
- 3 Irrota kakkupohja vuoasta ja anna jäähtyä ritilän päällä. Poista sitten pohjasta leivinpaperi ja siirrä varovasti tarjoilulautaselle. Pese irtopohjavuokan reunat ja laita kakkupohjan ympärille.
- 4 Liota liivate pakkauksen ohjeen mukaisesti runsaassa kylmässä vedessä. Soseuta mango ja sitruunanmehu. Purista liivateesta ylimääräinen vesi ja lisää 1 rkl kuumaa vettä, jotta liivate sulaa. Sekoita liivateseos mangososeen kanssa. Laita mangotäyte kertakäyttöiseen pursotuspussiin.



- 5 Liota liivate pakkauksen ohjeen mukaisesti runsaassa kylmässä vedessä. Vatkaa kerma vaahdoksi. Sekoita rahka ja sokeri kulhossa. Purista liivateesta ylimääräinen vesi ja lisää 2 rkl kuumaa vettä, jotta liivate sulaa. Sekoita pieni määrään rahkaseosta liivateeseen ja sitten sekoita mukaan loppu rahka. Viimeiseksi sekoita varovasti kermavaahto joukkoon. Levitä rahkatäyte kakkupohjan päälle ja tasoita pinta. Leikkaa pursotuspussin kulmaan pieni reikä ja pursota mangotäytettä rahkatäytteeseen. Vetele kakun pintaan veitsellä viivoja saadaksesi marmorikuvion. Laita kakku jääkaappiin vähintään 3 tunniksi.
- 6 Irroita kakku varoen vuoasta ja aseta kakkuvadille.

