

Mansikka-appelsiinikakku

Leivo ihana aurinkoinen mansikkakakku kesän juhliin! Kermavaahdolla koristelu onnistuu vaivattomasti kuumalla säälläkin Cream Fix -jauheen avulla.

15 palaa



Vaikeustaso 2

up to 60 Min.



Ainekset::

Kakkupohja:

4 kpl kananmunaa
1,5 dl sokeria
1,5 dl vehnä jauhoja
1 dl perunajauhoja

Täyte:

200 g maustamatonta tuorejuustoa (esim. Philadelphia)
1 dl sokeria
2 dl vispikermaa
1 rs Dr. Oetker Appelsiinin Kuoripaloja
250 g mansikoita
2 dl appelsiinimehua

Kuorrute:

4 dl vispikermaa
1 ps Dr. Oetker Cream fix -jauhetta
2 tl Taylor & Colledge Vanilla Extract vaniljauutetta

Koristelu:

Dr. Oetker Leafy Luomu Koristerakeita
6 kpl mansikkaa

1 Esivalmistelut:

Pingota leivinpaperi irtopohjavuokaan (halk. 20 cm). Vuoraa myös reunat korkealla leivinpaperireunuksella. Esilämmitä uuni 175 asteiseksi (kiertoilma 160 astetta).

2 Pohja:

Vaahdota munat ja sokeri erittäin kuohkeaksi, vaaleaksi vaahdoksi. Sekoita kuivat aineet keskenään ja siivilöi munavaahtoon kolmannes kerrallaan varovasti käänellen. Kaada taikina vuokaan ja paista noin 30-40 minuuttia tai kunnes kakkuun painettuun puutikkiin ei tartu enää raakaa taikinaa. Anna pohjan jäähtyä vuossaan ja kumoa sitten ritilälle jäähtymään täysin.

3 Täyte:

Sekoita tuorejuusto ja sokeri kulhossa. Vatkaa kerma kuohkeaksi vaahdoksi ja kääntele tuorejuuston joukkoon. Lisää appelsiininkuoripalat.



Leikkaa kakkupohja kolmeen osaan. Aseta ensimmäinen pohja tarjoiluvadille irtopohjavuolan reunuksen sisään. Kostuta pohja appelsiinimehulla. Levitä päälle puolet täytteestä. Paloittele puolet mansikoista täytteen päälle. Toista sama uudelleen ja nosta viimeinen pohja kakun kanneksi. Kostuta vielä kevyesti. Anna kakun asettua kylmässä muutama tunti.

4 Kuorutus ja koristelu:

Vatkaa kuohukerma pehmeäksi vaahdoksi. Lisää cream fix ja vaniljatahna ja vatkaa kuohkeaksi. Levitä suurin osa vaahdosta kakun pinnalle. Pursota loput ruusukkeiksi kakun pinnalle. Viimeistele Leafy koristerakeilla ja mansikoilla.

