

Mansikkainen kupukakku

Kaunis kupukakku mansikkakoristeilla.

noin 12 palaa



Vaikeustaso 3



up to 80 Min.



Ainekset::

Kakkupohja:

4 kpl kananmunaa
1,5 dl sokeria
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
1,5 dl vehnä jauhoja
2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
0,5 dl perunajauhoja

Täyte:

1 ps Dr. Oetker
Mansikkakakkumoussea
2 dl maitoa
1,5 dl kuohukermaa
200 g maustamatonta tuorejuustoa
(esim. Philadelphia)

Koristelu:

noin 50 g Dr. Oetker Punaista
Sokerimassaa
noin 100 g Dr. Oetker Vihreä
sokerimassa
Dr. Oetker Keltaista elintarvikeväriä
Dr. Oetker Valkoista Sokeriuorrutetta
Dr. Oetker Valkoista Sokerimassaa
(454 g)

- 1 Vuoraa uunipelti leivinpaperilla ja kuumenna uuni 200°C asteeseen (kiertoilma 180°C).
- 2 Vatkaa kananmunia 1 minuutti sähkövatkaimen korkeimmalla nopeudella. Lisää joukkoon sokeri ja vaniljasokeri ja vatkaa 3 minuuttia. Sekoita vehnä jauhot, perunajauhot ja leivinjauhe. Lisää jauhot taikinaan ja sekoita nopeasti sekaisin sähkövatkaimen pienellä nopeudella. Kaada taikina tasaisesti uunipellille. Paista uunin keskitasolla noin 10 minuuttia.
- 3 Kumoa kakkulevy varovasti toiselle leivinpaperille. Anna jäähtyä. Irrota sitten leivinpaperi kakkulevystä. Leikkaa levystä kakulle pohja pyöreäpohjaisen kulhon avulla (Ø noin 22 cm). Leikkaa jäljellä oleva levy noin 1 cm leveiksi kaistaleiksi. Asettele kaistaleet tiiviisti muovikelmulla vuorattuun kulhoon niin että koko kulho peittyy.
- 4 Vatkaa kakkumousse ja 2 dl kylmää maitoa sähkövatkaimella 2 minuuttia kunnes vaahdo on paksua ja ilmavaa. Vatkaa kerma vaahdoksi ja sekoita se valmiiseen mousseen. Lisää tuorejuusto joukkoon ja sekoita hyvin. Kaada täyte kulhoon kakkupohjan päälle ja tasoita pinta. Laita pyöreä kakkupohja päälle ja laita kakku vähintään kolmeksi tunniksi jääkaappiin.

- 5 Sillä aikaa muotoile punaisesta sokerimassasta pieniä pulleita keilan muotoisia mansikoita. Töki puutikulla mansikkaan pieniä pisteitä. Kauli vihreä sokerimassa levyksi ja leikkaa kukkamuotilla pieniä lehtiä, jotka kiinnitetään sokerikuorrutteella kiinni mansikan kannaksi. Muotoile sitten vihreästä sokerimassasta pieniä varsia ja kiinnitä sitten mansikat kiinni varsiin sokerikuorrutteella. Leikkaa jäljelle jääneestä vihreästä sokerimassasta lehtiä ja laita ne kuivumaan puukauhan päälle.
- 6 Kumoa kakku tarjoilulautaselle. Irrota kupu ja muovikelmu. Levitä mansikkahillo tasaisesti kakun päälle. Vältä mansikanpalasia, jotta kakusta tulee mahdollisimman sileä. Kauli valkoinen sokerimassa tomusokeroidulla alustalla levyksi (halkaisija noin 36 cm). Aseta sokerimassalevy varovasti kakun päälle. Tasoita pinta ja leikkaa ylijäävät osat pois. Leikkaa ylijääneestä valkoisesta sokerimassasta kukkamuotilla pieniä kukkia. Koristele kukkiin keltainen keskusta koristeluheelillä. Koristele kakku koristeilla ja kiinnitä ne sokerikuorrutteella. Tarjoile kakku heti.