

Mansikkainen vaniljamoussekakku

Mansikkainen vaniljamoussekakku on helppo valmistaa, kaunis ja herkullinen.

12 palaa



Vaikeustaso 1

up to 60 Min.



Ainekset::

Ainekset:

3 kpl kananmunaa
1 dl sokeria
1 rkl vettä
1,5 dl vehnä jauhoja
0,5 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
200 g mansikkaa

Täyte:

1 ps Dr. Oetker Vaniljakakkumoussea
2,5 dl maitoa
250 g tomusokeria
1 rkl vettä kuumana
Dr. Oetker koristerakeita

- 1 Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Lisää seokseen vesi. Sekoita leivinjauhe vehnä jauhojen joukkoon. Lisää tämä seos muna-sokerivaahtoon. Sekoita varovasti tasaiseksi. Laita taikina voideltuun noin 20 cm halkaisijaltaan olevaan vuokaan ja paista uunissa.

Lämpötila: 200 °C

Kierroilmauni: 180 °C

Paistokorkeus uunissa: Keskitasolla

Paistoaika: noin 15 - 20 minuuttia

- 2 Anna kakun jäähtyä kokonaan ja leikkaa se sitten kahteen osaan. Aseta toinen puoli pohjaksi Viipaloi mansikat ja laita ne kakkupohjan päälle. Kakkumousse: Sekoita pussin sisältö 2,5 dl:aan maitoa ja vatkaa sähkövatkaimella noin minuutti Levitä kakkumousse mansikoiden päälle. Laita kakun toinen puolisko kakkumoussen päälle ja koristele tomusokeri-vesiseoksella ja pehmeillä kultahelmillä Laita kakku jääkaappiin vähintään tunniksi ennen tarjoilua.