

# Mansikkamoussekakku

Mansikkamoussekakku resepti on helppo juhkakakku.

12 palaa



Vaikeustaso 2

up to 60 Min.



## Ainekset::

### Ainekset:

- 150 g voita
- 1,75 dl sokeria
- 3 kpl kananmunaa
- 2 rkl kaakaojauhetta
- 2 dl vehnä jauhoja
- 1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
- 250 g mansikkaa
- 2 ps Dr. Oetker Mansikkakakkumoussea
- 5 dl maitoa

- 1 Kuumenna uuni 200°C:seen tasalämmölle. Sekoita yhteen huoneenlämpöinen voi ja sokeri. Vatkaa munat yksitellen joukkoon ja lisää kaakao. Sekoita jauhot ja leivinjauhe keskenään. Siivilöi jauho-leivinjauheseos munavaahtoon ja sekoita kaikki ainekset toisiinsa. Kaada taikina voideltuun vuokaan. Paista uunin keskitasolla noin 20 minuuttia.
- 2 Jaa kakku veitsellä varovasti kolmeen osaan. Leikkaa mansikat viipaleiksi. Kakkumousse: Vatkaa 2 pussia kakkumousseaineksia 5 dl:n maitoa ja vatkaa sähkövatkaimella noin 1 minuuttia tai vähän kauemmin. Aseta yksi kakkupohja tarjoilualustalle. Laita puolet marjoista kakkupohjan päälle ja tämän päälle 1/3 kakkumoussesta. Laita seuraava kakku tämän päälle, loput mansikat kakun päälle ja puolet jäljellä olevasta kakkumoussesta mansikoiden päälle. Asettele viimeinen kakkupohja päällimmäiseksi. Kuorruta kakun pinta ja reunat jäljellä olevalla kakkumoussella. Laita kakku jääkaappiin odottamaan tarjoilua vähintään tunniksi. Koristele kakku marjoilla tai muilla koristeilla.