

Mansikkatäytekakku

Mansikkatäytekakku on kesän kiistaton ykkösherkku. Klassikkokakku vailla vertaa.

15 palaa



Vaikeustaso 2

up to 80 Min.



Ainekset::

Välineet:

irtopohjavuoka

Pohjaan tarvitset:

5 kpl kananmunaa

2 dl taloussokeria

1,5 dl vehnä jauhoja

2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta

0,5 dl perunajauhoja

Kostutukseen:

2 dl maitoa

1 rkl Dr. Oetker Vaniljasokeria

Täytteeseen:

1 ps Dr. Oetker

Vaniljakakkumoussea

2,5 dl maitoa

4 dl vispikermaa

sokeria

2 dl mansikkahilloa -sostetta tai

tuoreita mansikoita

Dr. Oetker Vaniljasokeria

1 l tuoreita mansikoita (tai

pakaste)

1 dl hyytelösokeria

2 dl vesi

Dr. Oetker Sokeriruusu

Esivalmistelut:

Voitele ja korppujauhota irtopohjavuoka (halkaisija 26-28cm) tai vuoraa se leivinpaperilla ja laita uuni lämpeämään 180 asteeseen tasalämmölle tai 160 asteeseen kiertoilmalle.

- 1** Vaahdota sokeri ja kananmunat paksuksi vaahdoksi. Sekoita jauhot ja leivinjauhe keskenään sekaisin ja lisää vaahtoon. Sekoita taikina varovasti tasaiseksi. Vältä turhaa sekoittamista.
- 2** Siirtä taikina vuokaan ja paista sitä uunin alatasolla noin 30 minuuttia. Tarkista kypsäys tikulla. Kakkupohja on valmis kun tikkuun ei jää taikinaa. Anna kakkupohjan jäähtyä.
- 3** Leikkaa kakkupohja kolmeen kerrokseen. Kostuta maito-vaniljasokeriseoksella.
- 4** Vaahdota vaniljakakkumouse ja 2.5 dl kylmää maitoa. Levitä alimman levyn päälle mansikkahilloa, -sostetta tai viipaloituja tuoreita mansikoita. Levitä päälle puolet kakkumoussesta.



- 5 Paina keskimmäinen kakkulevy päälle ja täytä toinen väli samoin. Paina lopuksi kansi päälle. Asettele mansikat kakun päälle. Jos käytät pakastemansikoita, levitä ne hieman jäisinä.
- 6 Valmista kiille. Keitä kattilassa vesi. Lisää hyytelösokeri ja sekoita kunnes liemi kirkastuu. Anna jäähtyä hetki. Levitä kiille tasaisesti mansikoiden päälle.
- 7 Vaahdota kerma ja mausta sopivalla määrällä sokeria ja vaniljasokeria. Levitä kermavaahtoa ensin ohut kerros reunoille ja pursota loput vaahdosta kakun reunoille. Koristele lopuksi sokeriruusuilla.

