

Marjainen nakukakku

Kolmikerroksinen täytekakku pursuaa tuoreita marjoja ja raikasta rahkatäytettä. Nakukakussa jätetään reunat rennosti kuorruttamatta.

10 palaa



Vaikeustaso 2



up to 40 Min.



Ainekset::

Pohja:

150 g pehmeää voita tai margariinia
2 dl sokeria
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
yhden sitruunan kuori raastettuna
1 hyppysellinen suolaa
3 kpl kananmunaa
150 g maustamatonta tuorejuustoa
3,5 dl vehnä jauhoja
2,5 tl Dr. Oetker Leivin jauhetta
3 rkl maissitärkkelystä

Täyte:

250 g mansikoita
125 g vadelmia
125 g mustikoita
250 g maitorahkaa
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
4 dl vispikermaa
Dr. Oetker Geelivärejä

1 Pohja:

Voitele kakkupohja tai vuoraa pohja ja reunat leivinpaperilla. **Lämmitä uuni tasalämmölle 180°C tai kiertoilmalle 160°C.**

Vatkaa huoneenlämpöinen voi tai margariini notkeaksi. Sekoita joukkoon sokeri, vaniljasokeri, sitruunan raastettu kuori sekä suola. Lisää kananmunat taikinaan yksitellen voimakkaasti vatkatun. Vatkaa noin 30 sekuntia jokaisen kananmunan lisäämisen jälkeen. Sekoita joukkoon tuorejuusto. Sekoita jauhot ja leivinjauhe keskenään ja lisää taikinan joukkoon kahdessa erässä. **Paista kakkupohja uunin alimmalla tasolla noin 60 minuuttia.** Leikkaa valmis kakkupohja kolmeen osaan.

2 Täyte:

Putsaa ja pese marjat. Jätä muutamiin mansikoihin kanta paikoilleen. Vatkaa kerma vaahdoksi. Sekoita rahka ja vaniljasokeri keskenään ja kääntele kermavaahto varovasti joukkoon. Jaa täyte kolmeen osaan. Värjää täytteet mustikansinivioletiksi (punaista ja sinistä väriä), vadelmanpunaiseksi ja vaalean mansikanväriseksi (punaista ja keltaista väriä).



3 Kakun kokoaminen:

Levitä violetti täyte kakkupohjalle ja lisää väliin mustikat. Aseta kakkupohja päälle ja paina hieman. Sitten vuorossa on vadelmanpunainen täyte ja vadelmat. Viimeisen kakkupohjan päälle levitetään vaalean mansikkainen täyte. Halkaise kannattomat mansikat kakun päälle ja asettele kannalliset kauniisti päällimmäiseksi. Laita kakku hetkeksi jääkaappiin ennen tarjoilua.

