

Marjakakku

Marjoilla päällystetty täytekakku.

about 12 palaa



Vaikeustaso 2

up to 60 Min.



Ainekset::

Taikina:

- 4 kpl kananmunaa
- 2 dl sokeria
- 2 dl vehnä jauhoja
- 1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
- 1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria

Kostutus:

- 2 dl maitoa
- 1 rkl Dr. Oetker Vaniljasokeria

Täyte:

- 2 dl maitoa
- 1 ps Dr. Oetker Mansikkakakkumoussea

Koristelu:

about 500 g tuoreita marjoja

- 1 Vuoraa leivinpaperilla tai voitele ja korppujauhota halkaisijaltaan 22-24 cm irtopohjainen kakkuvuoka. Esilämmitä uuni 175 °C.
- 2 Vaahdota sokeri ja huoneenlämpöiset munat ilmvaksi vaahdoksi. Vaahdo on valmis, kun siihen piirretty kuvio pysyy vaahdon pinnalla hetken.
- 3 Lisää keskenään sekoitetut kuivat aineet ja sekoita varovasti tasaiseksi. Kaada taikina kakkuvuokaan ja paista kakkua uunin keskitasolla noin 30 minuuttia. Kun taikina ei enää tartu tikkuun, on kakku valmis. Anna kakun jäähtyä hetki vuoassa ennen irrottamista.
- 4 Halkaise kakku kahteen yhtä paksuun kerrokseen. Kostuta vaniljamaidolla.
- 5 Valmista täyte vaahdottamalla kakkumoussejauhe maidon kanssa. Täytä kakku. Asettele marjat kakulle. Voit halutessasi viimeistellä kakun hyytelosokerista valmistetulla kiilteellä. Anna vetäytyä jääkapissa vähintään puoli tuntia. Lisää hopeahelmet vasta juuri ennen tarjoilua.