

Marjoilla täytetyt kesäiset minikakut

Kesäiset helpot minikakut.

noin 8 kappaletta



Vaikeustaso 1



up to 120 Min.



Ainekset::

Kakkupohja:

5 kpl kananmunaa (koko M/L)
2,5 dl sokeria
0,5 dl vesi
3 dl vehnä jauhoja
1 tl Dr. Oetker Leivin jauhetta

Vaniljakreemi:

2 kpl kananmunaa (koko M/L)
2 rkl sokeria
1 rkl vehnä jauhoja (tai maissitärkkelystä)
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
3 dl maitoa
2 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä
2,5 dl kuohukermää

Koristelu:

500 g tuoreita mansikoita tai muita marjoja
1 dl tomusokeria

- 1 Kakkupohja:**
Lämmintä uuni 230 asteeseen (kiertoilmauuni 210 asteeseen).
- 2** Vatkaa kananmunat, sokeri ja vesi vaahdoksi. Siivilöi joukkoon vehnä jauhot ja leivinjauhe varovasti sekoittaen. Levitä taikina tasaisena kerroksena kahdelle leivinpaperilla vuoratulle paistopellille.
- 3** Paista kakkupohjia noin 6–8 minuuttia ja kumoa pohjat sitten leivinpaperille, johon on ripoteltu sokeria. Tee muotilla 24 pyöreää kakkua, joiden halkaisija on noin 9 cm.
- 4 Vaniljakreemi:**
Vatkaa munat, sokeri, vehnä jauhot ja vaniljasokeri kattilassa. Vatkaa joukkoon maito ja kuumenna seos varovasti kiehuvaan koko ajan sekoittaen. Keitä seosta muutamia minutteja, kunnes rakenne on kreemimäinen. Liota liivatelehtiä 5–10 minuuttia kylmässä vedessä ja purista vesi pois. Sekoita liivatelehdet kuumaan kreemiin ja anna seoksen jäähtyä lähes kylmäksi. Valmis kreemi on paksua ja kermaista. Vatkaa kerma löysäksi vaahdoksi. Lisää kreemi kermavaahtoon varovasti käännettäessä. Jos kreemissä on paakkuja, sen voi siivilöidä ennen kermavaahtoon sekoittamista.

5 Koristelu:

Huuhtelee marjat ja pilko suurimmat marjat paloiksi. Kääntelee marjoja tomusokerissa ja anna vetäytyä 30 minuuttia.

- 6** Kauli sokerimassa ohueksi levyksi ja ota muotilla kahdeksan ympyrän muotoista palaa, joiden halkaisija on noin 9 cm. Voitele kahdeksan kakkupohjaa ohuella kerroksella kreemiä ja aseta sokerimassalevyt niiden päälle. Kokoa kakut täyttämällä kerrokset marjoilla ja kreemillä. Aseta sokerimassalla päällystetyt levyt kanneksi. Sulata suklaa ja tee siitä kuvioita kakkujen päälle koristeeksi.