

Mausteinen joulukakku

Mehevä kahvikakku ohje, jossa taikinaa maustetaan omenalla ja lämpimillä mausteilla. Violetti sokerikuorrute valutetaan rennosti reunoja pitkin alas.

10 - 12 viipaletta



Vaikeustaso 1

up to 40 Min.



Ainekset::

Kakkutaikina:

150 g pehmeää voita
1,75 dl sokeria
2 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste vaniljатаhnaa
3 kpl kananmunaa huoneenlämpöisinä
2,3 dl vehnä jauhoja
suolaa ripaus
2 tl kanelia
1 tl neilikkaa
1 tl muskottipähkinää
1 tl inkivääriä
2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
1 tl Dr. Oetker Ruokasoodaa
2 kpl omenaa kuorittuna ja raastettuna (n. 250g)

Kuorrute:

2,5 dl tomusokeria
1 kpl kananmunan valkuaisista noin 30 g
0,5 tl Dr. Oetker Violettia geeliväriä
Dr. Oetker Punaista geeliväriä
muutama tippa

Esivalmistelut:

Kuumenna uuni 170 asteeseen. Voitele 1,5 litran rengasvuoka.

Kakkutaikina:

Vaahdota pehmeä voi, sokeri ja vaniljатаhna vaaleaksi vaahdoksi. Lisää huoneenlämpöiset kananmunat yksi kerrallaan samalla voimakkaasti vatkatun. Sekoita vehnä jauho, mausteet, leivinjauhe ja ruokasooda keskenään. Siivilöi jauhot taikinaan ja lisää omenaraaste. Kääntelee tasaiseksi. Kaada puolet taikinasta vuokaan ja ripottelee päälle kanelisokeria. Kaada loput taikinasta päälle ja tasoita pinta. Paista uunin alatasolla 40–50 minuuttia. Anna kakun jäähtyä paiston jälkeen vuoassa ennen irrottamista.

Kuorrute ja koristelu:

Vatkaa tomusokeri, valkuainen ja geelivärit sähkövatkaimella sekaisin noin minuutin ajan. Levitä kuorrute kakun päälle ja anna sen valua reunoja pitkin alas.