

Mehiläispesäkakku

Pörisevän makoisa kakku saa täytteekseen raikkaan sitruunamoussen. Pohjassa maistuu vanilja ja sitruuna. Suloiset koristeet valmistetaan sokerimassasta.

10 - 12 palaa



Vaikeustaso 2



up to 120 Min.



Ainekset::

Sitruunalla maustettu vaniljakakkupohja:

2,5 dl sokeria
3 kpl luomukananmunaa
2 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste vaniljatahnaa
3 dl vehnä jauhoja
2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
45 g voita
1,5 dl maitoa
1 kpl luomusitruuna

Sitruunamousse:

2 kpl luomusitruuna
5 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä
5 dl kuohukermaa
2,5 dl piimää tai maustamatonta jogurttia
2 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste vaniljatahnaa
1,5 dl sokeria

Sitruunavoikreemi:

200 g voita huoneenlämpöisenä
2,5 dl tomusokeria
1 kpl luomusitruuna
1 kpl Dr. Oetker Keltaista geeliväriä

Koristelu:

250 g Dr. Oetker Keltaista Sokerimassaa
150 g Dr. Oetker Valkoista Sokerimassaa
1 kpl Dr. Oetker Mustaa geeliväriä

1 Sitruunalla maustettu vaniljakakkupohja:

Kuumenna uuni 180 asteeseen käyttämällä kiertoilmaa. Vatkaa sokeri, kananmunat ja vaniljatahna kuohkeaksi massaksi. Sekoita vehnä jauhot ja leivinjauhe yhteen ja siivilöi ne munaseokseen. Sekoita seos tasaiseksi varovasti kääntelemällä. Sulata voi yhdessä maidon kanssa ja kääntele seos taikinan joukkoon. Raasta sitruunankuori ja lisää myös se taikinaan. Vuoraa irtopohjavuoka (Ø 20 cm) leivinpaperilla ja kaada taikina vuokaan. Paista uunin keskitasolla 35–45 minuuttia. Testaa kakun kypsyyt keskelä puutikulla. Kakku on kypsä, kun tikkuun ei tartu taikinaa. Anna kakkupohjan jäähtyä kokonaan ja leikkaa pohja kolmeen yhtä suureen osaan suurella sahalaitaisella veitsellä.

2 Sitruunamousse:

Pane liivatelehdet kylmään veteen likoamaan. Raasta sitruunoiden kuoret ja laita ne kulhoon piimän tai maustamattoman jogurtin kanssa. Kuumenna sokeria, sitruunamehua ja vaniljatahnaa kattilassa, kunnes sokeri on sulanut. Purista liivatelehdistä vesi pois ja liuota ne lämpimään sitruunaseokseen. Anna jäähtyä hetki. Vaahdota sillä aikaa kerma kevyeksi vaahdoksi. Sekoita seuraavaksi piimä tai maustamaton jogurtti vähitellen sitruunaseokseen muutamassa erässä. Kääntelee sen jälkeen joukkoon hieman kermavaahtoa, ja kääntelee lopuksi kaikki ainekset varovasti yhteen kermavaahdon kanssa tasaiseksi massaksi.

Aseta kakkupohja tarjoiluvadille leikkuupinta ylöspäin ja laita ympärille kakkurengas, jonka sisäpuolella on reunakalvo (tai tuorekelmu). Levitä kakkupohjan päälle puolet moussesta. Jos moussse on vielä juoksevaa, anna sen vetäytyä hetkenaikaa. Aseta moussen päälle keskimäinen kakkupohja ja levitä loput moussesta sen päälle. Laita lopuksi kakun päälle viimeinen kakkupohja leikkuupinta alaspäin niin, että pohja muodostaa sileän pinnan. Pidä kakkua pakastimessa tunnin ajan tai anna sen hyytyä jääkaapissa mieluiten seuraavaan päivään.

3 Sitruunavoikreemi:

Vatkaa voi täysin vaaleaksi ja kuohkeaksi noin 10 minuutin ajan. Lisää tomusokeri ja jatka vatkaamista, kunnes massa on tasaista. Lisää voikreemiin lopuksi sitruunamehu ja sitruunankuori sekä keltainen geeliväri (aloita ensin muutamalla tipalla ja lisää kunnes saat haluamasi värin). Vatkaa, kunnes massa on tasaista. Levitä voikreemiä tasainen kerros täytekakun päälle.

4 Koristelu:

Kauli sokerimassa ohueksi levyksi käyttämällä apuna hieman maissitärkkelystä tai tomusokeria. Leikkaa tai ota massasta muotilla tai veitsellä 20-25 kuusikulmion muotoista kappaletta ja aseta ne mehiläiskennon muotoon kakun päälle. Pyörittele jäljelle jääneestä keltaisesta sokerimassasta pieniä palloja mehiläisten vartaloksi. Värjää valkoinen sokerimassa mustalla geelivärillä (säädä pieni pala valkoista sokerimassaa siipiin). Pyöritä jokaista mehiläistä varten mustasta sokerimassasta kaksi ohutta nauhaa ja kiinnitä ne mehiläisten vartalon ympärille. Pyöritä mustasta sokerimassasta pieni pallo mehiläisen pääksi. Tee valkoisesta sokerimassasta pienet siivet. Aseta mehiläiset kakun päälle ja viereen.