

# Merellinen nutellakakku

Kuningas Triton -kakku on mainio syntymäpäiväkakku meriteemaisiin juhliin. Kauniit siniset pursotukset ja koristeet kätkevät sisäänsä mehevän suklaakakun.

8 - 10 palaa



Vaikeustaso 2



up to 90 Min.



## Ainekset::

### Kakkupohja:

4 kpl kananmunaa  
1,75 dl sokeria  
2 tl Dr. Oetker Luomu Vaniljasokeria  
0,25 dl vettä  
2,33 dl vehnä jauhoja  
0,5 tl Dr. Oetker Luomu Leivinjauhetta

### Täyte:

1 ps Dr. Oetker Paistonkestävä Vaniljakreemi  
6 dl kevytmaitoa  
150 g suklaa-pähkinätahnaa (Nutella) (1 1/3 dl)  
1 ps Dr. Oetker Hasselpähkinärouhetta  
50 g suklaa-pähkinätahnaa (Nutella) kakkupohjan voiteluun (noin 1/2 dl)

### Koristelu:

3,25 dl tomusokeria  
2 - 3 rkl vettä  
1 tl Dr. Oetker Sinistä geeliväriä  
2 ps Dr. Oetker Vaniljakakkumoussea  
5 dl kevytmaitoa  
Dr. Oetker Ocean Mix - koristerakeita

## 1 Esivalmistelut:

Kuumenna uuni 200 asteeseen tasalämmölle. Laita irtopohjavuoran (Ø 20 cm) pohjalle leivinpaperi ja voitele reunat.

## 2 Kakkupohja:

Vatkaa munat, sokeri ja vaniljasokeri kuohkeaksi vaahdoksi noin 4-5 minuutin ajan. Lisää vesi ja vatkaa tasaiseksi. Siivilöi vehnä jauho ja leivinjauhe muna-sokeri seokseen ja sekoita nopeasti tasaiseksi. Kaada taikina irtopohjavuokaan ja paista uunin alatasolla 25-30 minuuttia.

Kokeile puutikulla onko kakku kypsä. Kun kakku on kypsä, tikkuun ei jää taikinaa. Jos kakku ruskistuu liikaa pinnalta, voit laittaa paiston lopussa sen päälle folion. Anna kakkupohjan jäähtyä leivontaritulällä. Jaa jäähtynyt pohja kolmeen osaan.

**3 Täyte:**

Sekoita Vaniljakreemi kylmään maitoon. Vatkaa seosta voimakkaasti 3 min sähkövatkaimella. Lisää 150 g nutellaa. Laita täyte jääkaappiin tekeytymään puoleksi tunniksi. Lisää lopuksi sekaan hasselpähkinärouhe.

**4 Kakun kokoaminen:**

Kokoa kakku irtopohjavuokaan, jonka reunat voit vuorata kakkumuovilla tai leivinpaperilla, jotta saat siihen lisää korkeutta. Voitele alimmainen pohja suklaa-pähkinätahnalla. Asettele ensimmäinen pohja vuokaan ja levitä sen päälle nutella-vaniljatäytettä. Levitä toisen pohjan päälle suklaa-pähkinätahnaa ja laita pohja vuokaan. Levitä loput täytteestä pohjan päälle. Asettele viimeinen pohja päälle niin, että leikkauspuoli jää alaspäin. Tasaista pintaa vasten kuorutus pysyy paremmin. Laita kakku jääkaappiin muutamaksi tunniksi tai yön yli ennen koristelua.

**5 Kuorrute:**

Sekoita tomosokeri ja vesi keskenään ja lisää sininen geeliväri. Levitä kakun päälle tasaisesti. Jos et tee pursotuksia, anna kuorutteen valua reunoja pitkin alas. Ripottele päälle Ocean Mix -rakeita ennen kuin kuorrute kovettuu.

**6 Pursotukset kakkumoussella:**

Vatkaa kahden kakkumousse -pussin sisältö 5 dl maitoon. Vatkaa ensin 1 minuutti alhaisella teholla ja sitten 2-3 minuuttia korkeimmalla teholla. Jaa täyte kolmeen kulhoon. Värjää kaksi täytettä eri värisiksi sinisiksi. Laita täytteet kolmeen pursotuspussiin, joissa on pyöreät tyllat päissä. Voit vaihtoehtoisesti leikata pursotuspussin päähän pyöreän aukon, mutta silloin pursotukset eivät ole yhtä tasaisia.



Pursota kakun alareunaan valkoista kakkumoussea ja levitä pursotusta kevyesti teelusikan avulla. Pursota viereen uusi ympyrä levitä teelusikalla päältä. Jatka sama sinisillä kakkumousseilla kunnes kakun reuna on kokonaan kuorutettu.