

Mustikkacharlotta

Mustikka- ja vaniljatäytteinen charlotta-kakku

about 10 palaa



Vaikeustaso 2

up to 40 Min.



Ainekset::

Kakkupohja:

1 dl sokeria
2 kpl kananmunaa
1 dl vehnä jauhoja
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
0,5 dl maitoa tai
sitruunakivennäisvettä
kostutukseen

Täyte:

4 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä
2 dl kuohukermaa
0,5 dl sitruunamehua
1 dl tomusokeria
1 ps Dr. Oetker Paistonkestävä
Vaniljakreemi
6 dl maitoa

Koristelu:

500 g mustikoita tai muita
tuoreita marjoja
20 kpl Savoiardin keksejä

1 Kakkupohja:

Vuoraa halkaisijaltaan 20 cm kakkuvuoan pohja leivinpaperilla tai voitele vuoka. Vaahdota huoneenlämpöiset munat ja sokerit. Siivilöi sekaan vehnä jauhot mahdollisimman vähän sekoittaen. Kaada vuokaan ja paista **175 asteisen** uunin keskitasolla noin **20 minuuttia**.

2 Täyte:

Laita liivatelehdet turpoamaan kylmään veteen. Vaahdota kuohukerma ja tomusokeri. Kuumenna sitruunanmehu höyryäväksi. Purista liivatelehdistä liika vesi pois ja sekoita kuumaan sitruunamehuun. Anna jäähtyä. Vaahdota Vaniljakreemi ja maito ilmvaksi vaahdoksi. Lisää liivateseos voimakkaasti vaahdottaen ja lopuksi kermavaahto varovasti nostellen.

3 Kokoaminen:

Vuoraa halkaisijaltaan 22 cm irtopohjavuoan pohja leivinpaperilla. Nosta pohjalle kakkupohja. Kostuta kakkupohja maidolla tai sitruunavedellä. Asettele Savoiardin-keksi reunoille pystyyn. Kaada täyte kakun sisään. Peitä kelmulla ja anna hyytyä jääkaapissa vähintään 4 tuntia.



Dr. Oetker Suomi Oy

- 4 Poista kakku vuoasta ja nosta tarjoiluvadille. Kaada mustikat tai muuta marjat kakun päälle. Voit halutessasi valmistaa päälle kiilteen (4 liivatelehteä, 1 dl vettä, 1 dl sokeria). Koristele kakku kauniilla nauhalla.

