

Numero- ja kirjainkakku

Koristele kakku numeroilla ja kirjaimilla juhlapäivään sopivaksi.

8 - 10 annosta



Vaikeustaso 1

● up to 90 Min.



Ainekset::

Kakkupohja:

- 100 g pehmeää voita
- 2 dl sokeria
- 2 kpl kananmunaa
- 0,6 dl maitoa
- 1 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste vaniljatahnaa
- 2 dl vehnä jauhoja
- 1 rkl maissijauhoa
- 1 tl Dr. Oetker Leivin jauhetta

Voikreemi:

- 200 g pehmeää voita
- 1 ps Dr. Oetker Icing & Frosting Berry Fantasy -kuorrutetta
- 2 rkl Dr. Oetker Vaniljasokeria
- 0,5 tl Dr. Oetker Pinkkiä geeliväriä

Kuorrutus ja koristelu:

- 150 g vadelmia
- 3,5 dl vispikermää vaahdotettuna
- 1 dl seljankukkamehutiivistettä
- 12 kpl Amaretto-keksejä
- Dr. Oetker Strösselimixiä
- 1 pkt Dr. Oetker Colourful Numbers & Letters -koristekuvia

Kakkupohja:

Vatkaa huoneenlämpöinen voi ja sokeri vaaleaksi vaahdoksi. Lisää mukaan kananmunat yksi kerrallaan, voimakkaasti vatkatun. Lisää maito ja vaniljatahna. Siivilöi kuivat aineet ja sekoita ne taikinaan. Jaa taikina kahteen leivinpaperilla vuorattuun irtopohjavuokaan (Ø 20 cm). Paista uunissa 165 asteessa noin 25 minuuttia. Anna pohjien jäähtyä.

Voikreemi:

Vatkaa voita noin 5 minuuttia. Siivilöi joukkoon Icing & Frosting Berry Fantasy -kuorrutejauhe ja vatkaa vaaleaksi vaahdoksi muutaman minuutin ajan. Lisää vaniljasokeri ja pinkki geeliväri. Sekoita.



Kuorrutus ja koristelu:

Soseuta vadelmat ja sekoita kaksi kolmasosaa kermavaahdosta vadelmien joukkoon. Siirrä loput kermavaahdosta jääkaappiin. Kostuta Amarettokeksit seljankukkamehussa. Laita ensimmäinen kakkupohja tarjoilulautaselle ja jätä sen ympärille irtopohjavuoan reunat. Levitä kostutetut keksit ensimmäisen kakkupohjan päälle ja täytä pohja vadelmakermalla. Aseta päälle toinen kakkupohja. Anna jähmettyä jääkaapissa 15 minuuttia.

Ota kakku pois jääkaapista ja poista reuna kakun ympäriltä. Kuorruta kakku voikreemillä ja tasoita pinta kakkulastalla. Laita loput kermavaahdosta pursotinpusssiin, jossa on pyöreä tyllä. Pursota kerma kakun päälle. Koristele strösseleillä sekä värikkäillä numeroilla ja kirjaimilla.

