

Päärynämoussekakku

Ihanassa päärynäjuustokakussa yhdistyy lime, kookos, päärynä ja trendikäs matcha. Koristele raikas kakku luomukoristerakein.

10 - 12 palaa



Vaikeustaso 3

up to 90 Min.



Ainekset::

Lime-kookospohja:

2 kpl luomukananmunan valkuainen
0,33 dl luomusokeria
2 tl limenkuorta , luomu
1 dl kookosjauhoja (30g)
0,66 dl Dr. Oetker Mantelijauhetta (30g)
1 dl tomusokeria
40 g valkosuklaata , luomu
1 tl Dr. Oetker Luomu Vaniljasokeria

Päärynämousse:

3 kpl Dr. Oetker Luomu Liivatelehteä
3 kpl luomupäärynää (tai 1,5 dl päärynämehua)
1 kpl limeä n mehu, luomu
1,66 dl luomusokeria
1 tl Dr. Oetker Luomu Vaniljasokeria
100 g maitorahkaa , luomu
3 dl vispikermaa , luomu

Kiille:

5 kpl Dr. Oetker Luomu Liivatelehteä
0,75 dl vaaleaa siirappia
1 dl vesi
2 tl matchajauhetta
150 g valkosuklaata , luomu

Koristelu:

Dr. Oetker Leafy Luomu Koristerakeita
kookoslastuja
käenkaalia

Esivalmistelut:

Tarvitset kakkua varten pyöreän silikonivuoan (1 litra) ja irtopohjakakkuvuoan (16 cm) sekä sauvasekoittimen.

1 Lime-kookospohja:

Lämmitä uuni 180 °C asteeseen tasalämmölle. Vatkaa valkuaiset ja sokeri kovaksi vaahdoksi. Sekoita kaikki kuivat aineet yhteen ja kääntele ne marenkimassan sekaan. Kaada taikina leivinpaperin päälle ympyrän muotoon, jonka halkaisija on 16cm. **Paista uunin keskitasolla 20-22 minuuttia.** Anna pohjan jäähtyä.

2 Päärynämousse:

Laita liivatelehdet pehmenemään kylmään veteen. Laita päärynät tai päärynämehu kattilaan ja lisää limenmehu. Lisää sokeri ja vaniljasokeri ja kiehauta. Kaada siivilän läpi ja sekoita joukkoon liivatelehdet. Anna jäähtyä. Sekoita jäähtyneen päärynämehun joukkoon rahka.

Vatkaa kerma vaahdoksi ja kääntele rahkaseoksen kanssa. Kaada mousse silikonivuokaan, mutta älä täytä aivan täyteen. Asettele kookos-limepohja moussen päälle ja laita pakastimeen yön yli.

3 Matcha-kiille:

Upota liivatelehdet kylmään veteen. Kiehauta matchajauhe, siirappi ja vesi. Liuota liivatelehdet sekaan. Rouhi suklaa ja laita se korkeaan kulhoon. Kaada päälle kuuma matchaseos ja sekoita tasaisen vihreäksi sauvasekoittimella. Pidä savusekoitin astian pohjalla, jotta seokseen muodostuisi mahdollisimman vähän ilmakuplia. Anna kiilteen jäähtyä 32-35°C asteeseen.

4 Kakun kuorrutus kiilteellä:

Ota kakku pois pakastimesta ja irroita se muotista. Laita kakku pienemmän kulhon päälle, jotta kiille voi valua kakkujen sivuilta alas. Laita leivinpaperi kulhon alle, jotta siitä voi kerätä ylijääneen kiilteen. Kaada kiille kakun päälle pyörivin liikkein ja anna kiilteen asettua kylmän kakun päälle. Jos ensimmäinen kerros ei peitä kakkua tarpeeksi, voit kaataa toisen kerroksen päälle välittömästi. Viimeistele leikkaamalla kakun alareuna tasaiseksi.

Nosta kakku kakkulautaselle ja anna sen sulaa huoneenlämmössä 3-4 tuntia ennen tarjoilua. Koristele kookoslastuilla, käenkaalilla ja Leafy Luomu koristerakeilla.