

PAULA Vaniljavanukas -kakku

Täpläfanien suosikki kakku!

about 12 - 15 palaa



Vaikeustaso 2

up to 90 Min.



Ainekset::

Pohja:

50 g voita
50 g tummaa suklaata
1 dl sokeria
1 kpl kananmunaa
1 dl vehnä jauhoja
0,5 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
0,25 tl suolaa

Täyte:

5 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä
200 g maustamatonta tuorejuustoa (esim. Philadelphia)
2 tl Dr. Oetker Luontaista Vaniljasokeria
0,25 dl sokeria
4 prk PAULA Vanilja vanukas+suklaarakeet 125g
4 dl kuohukermaa
0,5 dl maitoa
Dr. Oetker Geelivärejä (1tl punaista, keltaista ja sinistä kutakin)

Koristelu:

150 g valkoista leivontasuklaata
PAULA vanukaspakkausten suklaarakeet

- 1 Valmista ensin pohja. Pingota leivinpaperi irtopohjavuokaan (halk. 20 cm), öljyä vuolan reunat.
- 2 Sulata suklaa ja voi. Vaahdota munat ja sokeri kevyesti. Sekoita munavaahtoon suklaa-voiseos. Sekoita jauhot, leivinjauhe ja suola yhteen ja kääntelee taikinan joukkoon. Kaada taikina vuokaan.

Lämpötila: 180 °C

Kiertoilmauni: 160 °C

Paistokorkeus uunissa: Keskitasolla

Paistoaika: about 20 - 25 Minutes

- 3 Laita liivatteen kylmään veteen pehmenemään. Sekoita tuorejuusto, vaniljatahna ja sokeri tasaiseksi seokseksi.
- 4 Lisää PAULA-vanukkaat. Vatkaa kerma kuohkeaksi vaahdoksi. Kuumenna maito ja liuota siihen pehmenneet liivatteen. Kaada maito ohuena nauhana koko ajan sekoittaen vanukas-seokseen.

- 5 Kääntele lopuksi joukkoon kermavaahto. Ota massasta 2 dl sivuun ja värjää se ruskeaksi elintarvikeväreillä.



- 6 Nosta pohja tarjoiluvadille. Aseta pohjan ympärille irtopohjavuonan reunus. Kaada vaalea massa pohjan päälle ja siirrä ruskea massa pursotinpussiin.

- 7 Pursota ruskeaa massaa vaalean sisään ja pinnalle pilkuiksi. Anna kakun hyytyä kylmässä vähintään kahdeksan tuntia.



- 8 Tee koristeet sulattamalla ensin valkosuklaa. Levitä suklaa leivinpaperille ohueksi kerrokseksi ja ripottele pinnalle karkkirakeita. Anna jähmettyä kylmässä ja taittele paloiksi. Kiinnitä palat hyytyneen kakun reunoille sulalla suklaalla.