

Pehmeä piparkakku

Kaunis koristeltu piparinmakuinen kakku luo joulutunnelmaa.

20 palaa



Vaikeustaso 2

up to 90 Min.



Ainekset::

Pohja:

- 4 kpl kananmunaa
- 1,5 dl sokeria
- 1 dl siirappia
- 200 g kermaviiliä
- 200 g voita sulatettuna
- 2 rkl piparimaustetta
- 1,5 tl Dr. Oetker Ruokasoodaa
- 6,5 dl vehnä jauhoja

Kuorrute ja koristelu:

- 100 g Dr. Oetker Tummaa Leivontasuklaata
- 1 dl kuohukermaa
- Dr. Oetker Christmas Party - koristerakeita
- 1 Dr. Oetker White Chocolate Snowflakes -valkosuklaisia koristekuvioita
- Dr. Oetker Golden and Shiny Pearls -koristehelmiä

1 Pohja:

Voitele ja korppujauhota suuri kahvikakkuvuoka, tilavuudeltaan noin 2,4 litraa. Kuumenna uuni 175 °C:seen.

Vatkaa munat, sokeri ja siirappi vaaleaksi, paksuksi vaahdoksi. Sekoita sooda ja piparkakkumauste vehnä jauhoihin. Kääntelee jauhoseos varovasti munavaahtoon vuorotellen kermaviiliin ja rasvan kanssa. Kaada taikina vuokaan ja paista noin 45-50 minuuttia. Tarkista kypsyytikulla.

Anna kakun jäähtyä ensin vuoassa 15 minuuttia ja kumoa sitten rutilälle jäähtymään täysin.

2 Kuorrute:

Kaada kuumennettu kerma kulhoon suklaanappien päälle. Odota hetki. Sekoita tasaiseksi ja anna jäähtyä 15-30 minuuttia. Kaada kuorrute kakun päälle ja viimeistele koristeilla.