

# Pilkullinen kakku

Näyttävä täytekakku on pilkullinen sekä sisältä että ulkoa.

8 palaa



Vaikeustaso 3

up to 100 Min.



- 1 Kuumenna uuni 170 ° C (kiertoilmauuni 150 ° C). Voitele kaksi 15cm pyöreää irtopohjavuokaa. Leikkaa leivinpaperista kaksi kaistalletta, joilla vuoat voidaan jakaa puoliksi. Kaistaleen leveys on noin 5 cm ja pituus noin 25 cm pitkä.
- 2 Tee ensin pilkut. Siivilöi jauhot ja leivinjauhe kulhoon. Vatkaa voi ja sokeri sähkövatkaimella isossa kulhossa kuohkeaksi vaahdoksi. Sekoita joukkoon vuorotellen maito ja jauhot.
- 3 Vatkaa valkuaisista vaahto ja kääntele se varovasti taikinan joukkoon. Jaa kakkutaikina tasan neljään kulhoon. Purista n. ½ putki eri geeliväriä kuhunkin kulhoon ja sekoita varovasti.

## Ainekset::

### Pilkut:

2,5 dl vehnä jauhoja  
2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta  
100 g pehmeää voita  
2 dl sokeria  
1,25 dl maitoa  
3 kpl kananmunan valkuaisista  
Dr. Oetker Geelivärejä

### Kakkupohja:

1,25 dl maitoa  
1,5 tl Dr. Oetker Sitruuna-aromia  
2,5 dl vehnä jauhoja  
2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta  
100 g pehmeää voita  
2 dl sokeria  
3 kpl kananmunan valkuaisista

### Kuorutus ja koristelu:

165 g pehmeää voita  
5 dl tomusokeria  
1 tl Dr. Oetker Sitruuna-aromia  
75 g Dr. Oetker Valkoista  
Sokerimassaa  
Dr. Oetker Geelivärejä  
tomusokeria (jauhottamiseen)

- 4 Lusikoi yksi värjätyistä taikinoista vuokaan niin, että se peittää vain puolet vuosta. Jaa vuoka puoliksi leivinpaperilla niin, että leivinpaperi on pystyssä. Leivinpaperi pitää taikinan paikallaan, jos sitä työntää kohti taikinaa ja kääntää leivinpaperikaistaleen ylijäävät osat kaarelle vuolan reunoille. Lusikoi sen jälkeen toinen erivärinen taikina tyhjäan puolikkaaseen. Täytä toinen vuoka samalla tavalla.



- 5 Paista noin 35 minuuttia, kunnes pohjat ovat saaneet hyvin vaaleanruskean värin ja ovat kiinteitä koskettaessa. Jäähdytä pohjia 5 minuuttia vuossa, sitten ota pohjat pois niistä ja anna jäähtyä kokonaan.



- 6 Pese ja voitele vuoat uudestaan. Leikkaa erivärisistä pohjista 3 cm paksulla muotilla tai pyöreällä leikkurilla n. 7-8 palaa kustakin pohjasta (paloja tarvitsee yhteensä 30). Laita yksi pala pystyyn kummankin vuolan keskelle. Sitten laita 4 eriväristä palaa kyljelleen ensimmäisen palan ympärille. Laita uloimmaksi kerrokseksi loput palat kyljelleen (n. 10 palaa) reunan suuntaisesti laittaen vuorotellen eri värejä. Älä laita paloja aivan kiinni reunaan, jotta saat parhaan paistotuloksen. Laita vuoat sivuun odottamaan.



- 7 Tee seuraavaksi kakkupohja. Sekoita maito ja sitruuna-aromi kulhossa. Siivilöi jauhot ja leivinjauhe toiseen kulhoon. Vatkaa voi ja sokeri sähkövatkaimella isossa kulhossa kuohkeaksi vaahdoksi. Sekoita joukkoon vuorotellen maito ja jauhot. Vatkaa valkuaiset vaahdoksi ja kääntele se taikinan joukkoon.

- 8 Jaa seos tasan kahteen vuokaan varovasti lusikan avulla. Katso, että väriputket peittyvät täysin. Tasoita kakkujen pinnat. Paista 45-50 minuuttia kunnes pohjat ovat saaneet hyvin vaaleanruskean värin ja ovat kiinteitä koskettaessa. Jäähdytä 5 minuuttia vuossa, sitten poista vuosta ja anna jäähtyä kokonaan.



- 9 Vatkaa pehmeä voi vaahdoksi ja lisää joukkoon siivilän läpi tomusokeri ja vatkaa kunnes kuorutus on tasaista ja kuohkeaa. Sekoita joukkoon sitruuna-  
aromi. Levitä  $\frac{1}{4}$  kuorutuksesta toiselle pohjalle ja laita toinen pohja  
päällimmäiseksi. Kuorruta kakku sivuilta ja päältä niin, että kakku on täysin  
peitetty.
- 10 Jaa sokerimassa neljään osaan ja litistä palat ohueksi. Värjää kukin pala eri  
geelivärillä. Tee vihreää sekoittamalla keltaista ja hieman sinistä väriä. Tiputa  
pari tippaa väriä palan päälle ja vaivaa kevyesti väri massan sekaan. Toista  
uudestaan kunnes saat massasta halutun värisen. Jos kuorutteesta tulee  
tahmeaa, laita tomusokeria sormiin.
- 11 Kun sokerimassa on värjätty eri väreillä, laita pöydälle tomusokeria ja kaulitse  
sokerimassat ohuiksi levyiksi. Leikkaa levyistä pienellä pyöreällä muotilla  
pilkkuja, joilla kakku koristellaan. Paina pilkut varovasti voikuorutukseen ja  
varmista, että pilkut ovat paikallaan. Kakku on valmis tarjoiltavaksi ja  
nautittavaksi!