

Pipari-toffeekakku

Kun kakkutaikinaan leipoo piparimausteita ja päälle kaataa toffeekastiketta, niin juhlapöydän takuvarma kakkukuningatar on valmis.

noin 16 palaa



Vaikeustaso 2

up to 40 Min.



Ainekset::

Pohja:

200 g pehmeää voita
2 dl fariinisokeria
3 kpl kananmunaa
2,5 dl vehnä jauhoja
0,5 dl Dr. Oetker Mantelijauhetta (1/2 pussia)
2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
0,5 tl kanelia
0,5 tl kardemummaa
0,5 tl inkivääriä
0,5 tl neilikkaa

Täyte:

300 g pehmeää voita
3 dl tomusokeria
1,25 dl Dr. Oetker Toffeekastiketta

Koristelu:

0,75 dl Dr. Oetker Toffeekastiketta
6 kpl Dr. Oetker Sokeriruosua (tai sokerimassasta itse tehtyjä ruusuja)

- 1 Lämmitä kiertoilmauuni 175 asteeseen.** Vatkaa voi ja sokeri vaahdoksi. Lisää munat yksitellen vatkatun. Sekoita kuivat aineet keskenään. Kääntelee nopeasti taikinaan.
- 2** Kaada taikina kahteen voideltuun, jauhottettuun vuokaan (halkaisija n. 20 cm). Paista uunin alatasolla **n. 45 minuuttia.**
- 3** Anna kakkujen jäähtyä n. 15 minuuttia vuoassaan. Kumoa tai irrota kakut. Laita vuoka takaisin päälle, niin kakusta irtoava kosteus ei haihdu. Anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi. Voit halutessasi kostuttaa kakut kevyesti maidolla tai laimennetulla appelsiinimehulla.
- 4** Tee täyte. Vatkaa huoneenlämpöistä voita muutama minuutti vatkaamalla, kunnes se muuttuu vaaleammaksi ja sileämmäksi. Lisää tomusokeri ja toffeekastike. Jatka vatkaamista vielä 2-3 minuuttia, kunnes seos on sileää.
- 5** Halkaise kakut. Laita täytettä väleihin ja ohut kerros myös kakun päälle. Nosta kakku viileään noin puoleksi tunniksi.



Dr. Oetker Suomi Oy

- 6 Koristele toffeekastikkeella ja valmiilla tai sokerimassasta valmistetuilla ruusuilla. Voit halutessasi viimeistellä ruusut vielä Dr. Oetker kimallegeelillä.

