

Piparkakkukakku

Jouluinen täytekakku, joka maistuu piparkakulta. Mausteinen joulukakku maustetaan lämpimillä mausteilla, appelsiinilla ja rommiaromilla.

8 - 10 palaa



Vaikeustaso 2

● up to 60 Min.



Ainekset::

Kakkupohjat:

5,5 dl vehnä jauhoja
2,5 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
0,75 tl suolaa
1,5 tl inkivääriä
1,5 tl kanelia
0,75 tl neilikkaa
170 g pehmeää voita
1,5 dl sokeria
1 dl fariinisokeria
3 kpl kananmunaa
1 dl siirappia
1 tl Taylor & Colledge Vanilla Extract
vaniljauutetta
1,75 dl piimää

Kostutus:

1 dl maitoa
0,5 tl Taylor & Colledge Vanilla
Extract vaniljauutetta

Täyte ja kuorrutus:

200 g pehmeää voita
4,5 dl tomusokeria
1 - 2 tl Dr. Oetker Rommiaromia
1 dl appelsiinimarmeladia

Koristeeksi:

piparkakkuja (esimerkiksi 2-3 pientä
itse tehtyä ja koristeltua
piparkakkutaloa)

Kakkupohjat:

Sekoita keskenään vehnä jauhot, leivinjauhe, suola, inkivääri, kaneli ja neilikka. Mittaa toiseen kulhoon voi, sokeri ja fariinisokeri ja vaahdota kuohkeaksi. Lisää munat yksitellen edelleen vatkatun. Sekoita joukkoon siirappi ja vaniljauute. Sekoita lopuksi joukkoon jauhoseos ja piimä vuorotellen muutamassa erässä.

Voitele ja korppujauhota kaksi kakkuvuokaa. Jaa taikina vuokiin. Paista kakkupohjia 175 asteessa noin 35 minuuttia, kunnes kypsä. Anna jäähtyä hetki vuuassa ja kippaa sitten ritilälle jäähtymään.

Leikkaa jäähtyneet kakkupohjat kahteen osaan. Kostuta pohjat vaniljauutteella maustetulla maidolla.



Dr. Oetker Suomi Oy

Täyte ja kuorrutus:

Valmista rommivoikreemi. Vaahdota pehmeää voita parin minuutin ajan. Lisää tomusokeri pienissä erissä ja vaahdota noin kymmenen minuutin ajan. Sekoita lopuksi joukkoon rommiaromi.

Laita yksi kostutettu kakkupohja tarjoiluvadille ja levitä sille ½ dl appelsiinimarmeladia ja reilusti rommivoikreemiä. Aseta toinen kakkupohja päälle ja täytä kuten edellinen väli. Aseta viimeinen kakkupohja päällimmäiseksi. Levitä loput rommivoikreemistä kakun päälle ja reunoille.

Koristele kakku piparkakuilla, esimerkiksi pienillä piparkakkutaloilla.

