

Pöllökakku

Värillisillä sokerimassoilla saa kakun melko helposti upean näköiseksi. Hauska pöllökoristelu vaihe vaiheelta.

8 - 12 palaa



Vaikeustaso 2

up to 100 Min.



Ainekset::

Kakkupohja:

200 g voita
2 dl sokeria
4 kpl kananmunaa
2 tl Dr. Oetker Vanilja-aromia
4,5 dl vehnä jauhoja
1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
0,25 tl suolaa
1 ps Dr. Oetker Chocolate chips
milk
1 ps Dr. Oetker Chocolate chips
dark

Täyte:

200 g voita
2,5 dl tomusokeria
200 g maustamatonta
tuorejuustoa
2 dl vadelmahilloa

Kuorrutus:

500 g Dr. Oetker Valkoista
Sokerimassaa
1 kpl Dr. Oetker Sokerimassaa
Sinistä, vaaleanpunaista,
vihreää, keltaista ja mustaa.
about 2 rkl kaakaojauhetta
Dr. Oetker Valkoista
Sokerikuorrutetta
Dr. Oetker Sweetheart -
koristerakeita (helmiä)

1 Pohja:

Vaahdota huoneenlämpöinen voi ja sokeri vaaleaksi vaahdoksi. Lisää joukkoon vanilja-aromi. Vatkaa munat voi-sokerivaahtoon yksi kerrallaan hyvin sekoittaen

2 Sekoita toisessa kulhossa yhteen vehnä jauhot, leivinjauhe ja suola ja lisää taikinaan. Lisää viimeiseksi suklaahiput ja sekoita taikina tasaiseksi.

3 Levitä taikina halkaisijaltaan noin 18 cm:n voideltuun irtopohjavuokaan ja **paista 175 asteisessa uunissa noin 45 minuuttia** tai kunnes testitikkuun ei tartu enää taikinaa.

4 Täyte:

Vatkaa huoneenlämpöinen voi ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää joukkoon huoneenlämpöinen tuorejuusto. Sekoita tasaiseksi, mutta älä vatkaa, jottei kuorrute juoksetu.

- 5 Halkaise kakkupohja kolmeen osaan. Levitä ensimmäiselle pohjalle puolet vadelmahillosta ja ohut kerros tuorejuustokreemiä. Toista sama seuraavalle pohjalle. Kuorruta kakun pinta ja sivut jäljelle jääneellä kreemillä.

6 Kuorutus ja koristelu:

Sekoita valkoisesta ja sinisestä sokerimassasta vaaleansininen massa ja kauli se noin 3 mm paksuksi levyksi. Nosta massa kaulimen avulla kakun päälle. Painele massa lastan avulla tasaiseksi aloittaen kakun päältä. Venytä massaa kevyesti reunoista alaspäin niin saat paineltua reunat siistiksi. Leikkaa alareuna veitsellä.

7 Pöllö:

Kauli vaaleanpunainen massa levyksi ja leikkaa pöllölle vartalo. Leikkaa valkoisesta sokerimassasta ympyrä pöllön vatsaksi. Painele esim. pillillä vatsaan kuvioita höyhenpeitteeksi. Leikkaa vaaleanpunaisesta massasta ympyrä ja halkaise se kahtia pöllön siiviksi.



- 8 Tee pöllön silmät leikkaamalla ensin valkoisesta sokerimassasta suurin ympyrä. Leikkaa seuraavaksi pienempi ympyrä sinisestä massasta, sitten mustasta ja lopuksi vielä pieni valkoinen ympyrä. Erikokoisia ympyröitä saat tehtyä esimerkiksi pullon korkeilla tai pursotinterillä sekä pillillä.



9 Puu:

Sekoita kaakaojauhetta valkoiseen sokerimassaan, niin saat kauniin ruskeaa massaa puun runkoa ja oksia varten. Kauli massa ja leikkaa siitä kuvan mukainen runko ja oksat. Asettele paikalleen ja kiinnitä sokerikuorutteella.

- 10 Kauli vihreästä sokerimassa ja leikkaa siitä lehtiä muotilla tai veitsellä. Kauli vaaleanpunainen sokerimassa ja leikkaa siitä kukkia. Asettele pöllö, kukat ja lehdet puun oksille. Kiinnitä osat sokerikuorutteella. Koristele lopuksi kukat sokerihelmillä.