

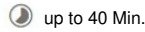
Porkkanakakku

Mehevä porkkanakakku sopii syksyyn. Korista kakku hauskoilla porkkanakoristeilla.

noin 12 palaa



Vaikeustaso 2



up to 40 Min.



Ainekset::

Kakkupohja:

- 3 kpl kananmunaa
- 1 dl fariinisokeria
- 2 dl sokeria
- 150 g voita
- 4 dl vehnä jauhoja
- 1 ps Dr. Oetker Mantelijauhetta
- 1 tl Dr. Oetker Leivin jauhetta
- 0,5 tl kanelia
- 1 dl maitoa
- 400 g porkkanaa a raastettuna (5-6 porkkanaa)
- 100 g pistaasipähkinöitä (suolattomia, kuorettomia)

Kuorrutus:

- 200 g tomusokeria
- 75 g voita huoneenlämpöisenä
- 400 g maustamatonta tuorejuustoa
- Dr. Oetker Sokerimassaa : punaista, keltaista ja vihreää

- 1 Taikina:**
Pese ja kuori porkkanat. Raasta osa porkkanoista hienoksi ja osa isommalla terällä. Rouhi pistaasipähkinät karkeaksi rouheeksi.
- 2** Sulata voi ja anna sen jäähtyä. Sekoita keskenään vehnä jauho, mantelijauhe, leivin jauhe ja kaneli.
- 3** Vatkaa huoneenlämpöisten munien rakenne rikki käsin. Lisää sokerit ja voi, vatkaa kevyesti vaahdoksi. Lisää jauhoseos ja maito. Sekoita varovasti tasaiseksi.
- 4** Lisää porkkanaraaste ja pähkinärouhe ja sekoita vain sen verran, että rakenne on tasainen.
- 5** Kaada taikina huolellisesti voideltuun ja korppujauhotettuun kakkuvuokaan. **Paista uunissa 180 asteessa keskitasolla 45-60 minuutin ajan** kunnes kakku on tikulla kokeiltaessa sisältäkin kypsä. Anna jäähtyä ja kumoa varovasti irti vuosta. Leikkaa kahtia pitkällä, sahalaitaisella veitsellä.



6 Koristeet:

Sekoita noin 50 g keltaista ja 40 g punaista sokerimassaa. Lisää tarvittaessa värejä niin, että saat mieleisen oranssin värin. Muotoile massasta porkkanan muotoisia kartioita ja tee veitsellä niihin pieniä viiltoja. Tee vihreästä sokerimassasta naatit. Lisää porkkanat kakun päälle vasta juuri ennen tarjoilua.

7 Kuorrute:

Valmista kuorrute vatkaamalla kaikki ainekset keskenään sileäksi. Kokoa kakku lisäämällä noin puolet kuorrutteesta kakkupohjan päälle, lisää päälle toinen pohjapuolisko. Levitä loput täytteestä kakun reunoille ja päälle palettiveitsellä.

