

Porokakku

Söpö porokakku kuorrutetaan voikreemillä ja viimeistellään sokerimassakoristein. Kaavojen avulla luot helposti ihanan joulukakun.

12 - 15 palaa



Vaikeustaso 3



up to 240 Min.



Koristeet:

Vaivaa kerman stabilointiaine sokerimassaan. Vaivaa myös kaakaojauhe saadaksesi vaaleanruskean sokerimassan. Ota sitten noin neljäsosa sokerimassasta sivuun ja värjää se keskiruskeaksi kaakaojauheella. Kauli vaaleanruskea sokerimassa noin 5 mm paksuiseksi ja leikkaa siitä kaavojen avulla sarvet ja laita puutikku päähän.

Kauli jäljellä oleva vaaleanruskea sokerimassa 2 mm paksuiseksi ja leikkaa korvien sisäpuolet. Kauli keskiruskea sokerimassa 3 mm paksuiseksi ja leikkaa korvien ulkopinnat. Painele korvien sisäpuolet korvien ulkopuoliin kiinni ja kiinnitä korvien tyveen tikku. Laita kaikki koristeet leivinpaperin päälle kuivumaan vähintään 24 tunniksi.

Ainekset::

Koristeet:

1 ps Dr. Oetker Cream fix - jauhetta (koristeisiin käytetään kolmasosa pussin sisällöstä)
100 g Dr. Oetker Valkoista Sokerimassaa
kaakaojauhetta
4 kpl cocktailtikkuja
Dr. Oetker Mustaa geeliväriä
Dr. Oetker Punaista geeliväriä
Dr. Oetker koristerakeita

Kakkupohja:

250 g pehmeää voita
180 g sokeria (2,1 dl)
suolaa ripaus
4 kpl kananmunaa
250 g vehnä jauhoja (3,85 dl)
70 g maissijauhoa (1,25 dl)
2 tl Dr. Oetker Leivin jauhetta
50 g kookoshiutaleita (1,4 dl)
2 dl kevytmaidon
0,5 tl Dr. Oetker
Karvasmanteliaromia

Täyte:

60 g tomusokeria (1 dl)
0,5 ps Dr. Oetker Cream fix - jauhetta
250 g mascarponejuustoa
4 dl vispikermaa
50 dl kookoshiutaleita (1,4 dl)
5 tippa Dr. Oetker
Karvasmanteliaromia

Voikreemi:

375 g voita
375 g tomusokeria (6,25)
75 g kaakaojauhetta (1,85 dl)



Kakkupohja:

Kuumenna uuni 180°C:seen. Vuoraa kahden irtopohjavuoran (Ø 15 cm) pohja leivinpaperilla. Vatkaa voi, sokeri ja suola sähkövatkaimella vaaleaksi vaahdoksi. Lisää huoneenlämpöiset kananmunat yksi kerrallaan joukkoon samalla voimakkaasti vatkatun. Sekoita toisessa kulhossa kuivat aineet keskenään. Lisää sitten vuorotellen taikinaan jauhot, maito ja manteliaromi. Vatkaa sähkövatkaimella tasaiseksi. Kaada taikina tasaisesti kahteen kakkuvuokaan ja paista uunin alatasolla noin 40 minuuttia. Anna pohjien jäähtyä paiston jälkeen. Leikkaa jäähtyneet pohjat kahteen osaan, jotta saat yhteensä neljä kakkupohjaa.

Täyte:

Sekoita kerman stabilointiaine ja tomusokeri. Vatkaa mascarponejuusto tasaiseksi sähkövatkaimella ja lisää tomusokeri osissa. Vatkaa jämäkäksi. Kääntelee lopuksi joukkoon kookoshiutaleet ja manteliaromi.

Kakun kokoaminen:

Aseta alin kakkupohja kakkulautaselle ja levitä päälle kerros täytettä. Toista sama lopuille kakkupohjille ja täytteelle. Laita jääkaappiin tekeytymään.

Voikreemi:

Vatkaa pehmeä voi ja tomusokeri vaahdoksi - tämä vie muutaman minuutin. Ota noin 3 ruokalusikallista voikreemiä sivuun. Vatkaa kaakaojauhe jäljelle jäävään voikreemiin. Ota sitten ruskeasta voikreemistä 1 ruokalusikallinen sivuun. Kuorruta sitten kakku ruskealla voikreemillä niin, ettei kakkupohjaa näy alta ja laita kakku jääkaappiin.

Koristelu:

Värjää ruokalusikallinen ruskeaa voikreemiä mustalla geelivärillä ja laita pursotuspussiin. Pursota sitten silmät kakun sivulle. Värjää sitten noin 1 ruokalusikallinen vaaleaa voikreemiä punaisella geelivärillä ja pursota silmien alle nenä.

Asettele sitten korvat ja sarvet kakun päälle. Lisää sitten kaakaojauhetta jäljelle jäävään voikreemiin saadaksesi vaaleanruskean värin. Laita pursotuspussiin, jossa on tähtitylla. Pursota sitten harja kakun päälle sarvien väliin. Viimeistele koristerakeilla ja tarjoile heti.

