

# Prinsessakakku

Klassinen prinsessakakku on helppo valmistaa ja sopii hienoimmallekin kahvipöydälle.

noin 10 - 12 palaa



Vaikeustaso 1



up to 60 Min.



## Ainekset::

### Pohja:

4 kpl kananmunaa  
2 dl sokeria  
2 dl vehnä jauhoja  
1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta  
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria

### Kostutus:

2 dl maitoa  
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria

### Täyte:

1 ps Dr. Oetker  
Vaniljakakkumoussea  
2 dl maitoa  
1 dl vispikermaa  
2 dl mansikkahilloa

### Kuorrutus ja koristelu:

1 rs Dr. Oetker Mantelimassaa  
Dr. Oetker Vihreä sokerimassa  
Dr. Oetker Sokeriruusu

- 1 Vaahdota sokeri ja munat ilmvaksi vaahdoksi. Vaahto on valmis, kun siihen piirretty kuvio pysyy vaahdon pinnalla hetken. Sekoita keskenään kuivat aineet, siivilöi vaahdon joukkoon ja sekoita varovasti tasaiseksi. Kaada taikina leivinpaperilla vuorattuun tai voideltuun ja korppujauhotettuun vuokaan. Paista uunissa. Kun taikina ei enää tartu tikkuun, kakku on valmis.

**Kiertoilmauni: 170 °C**

**Paistokorkeus uunissa: Keskitasolla**

**Paisto aika: 30 minuuttia**

- 2 Leikkaa jäähtynyt kakkupohja kolmeen osaan. Valmista täytteeksi kakkumoussea ja lisää joukkoon 1 dl vatkattua vispikermaa. Täytä kakku kakkumoussella ja mansikkahillolla. Levitä päällimmäiseksi vielä kerros kakkumoussea. Jos haluat kakun pinnasta perinteisen mallin mukaan hieman kaarevan, kasaa täytettä keskelle paksumpi kerros sekä kakun väliin että päälle. Pyöristä tarvittaessa reunoja veitsellä leikkaamalla.



- 3 Sekoita mantelimassa ja vihreä sokerimassa tasaiseksi massaksi. Kauli riittävän suureksi levyski, joka peittää koko kakun. Nosta levy kakun päälle kaulimen avulla. Kun päällinen on paikoillaan, voit siistiä reunat leikkaamalla ylimääräiset osat veitsellä tai kääntämällä ne kakun alle. Viimeistelet koristelu Dr. Oetker Koristeruusuilla ja lehdillä sekä tomusokerilla.

