

# Puolukkakakku

Puolukkakakku on raikas ja juhlava juustokakku syksyn ja joulunajan juhliin.

about 12 palaa



Vaikeustaso 2

up to 60 Min.



## Ainekset::

### Ainekset:

150 g piparkakkuja

35 g voita

1 ps Dr. Oetker

Mansikkakakkumoussea

2 dl maitoa

1 ps Dr. Oetker

Vaniljakakkumoussea

2 dl maitoa

2 dl vispikermaa

2 ps puolukoita

4 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä

2 dl vettä

- 1** Vuoraa 26 cm pyöreä irtopohjavuoka leivinpaperilla. Murusta piparkakut tehosekoittimessa tai kaulimen avulla muruiksi. Sekoita mukaan sulatettu voi. Levitä muruseos vuoaan pohjalle ja laita jäähtymään jääkaappiin. Vaahdota erikseen sekä Mansikkakakkumousse että Vaniljakakkumousse 2 dl maidon kanssa. Vaahdota 2 dl kermaa ja sekoita puolet vaahdosta kumpaankin mousseen. Soseuta yksi pussi puolukoita ja sekoita sose Mansikkakakkumousseen.
- 2** Levitä puolukka-mansikkamousse pohjan päälle tasaisesti. Levitä päälle vaniljamousse. Levitä pinnalle puolukat. Laita liivatelehdet kylmään veteen pehmenemään. Kiehauta vesi ja loput puolukat. Voit halutessasi hieman rikkoa puolukoita. Siirrä pois liedeltä ja sekoita joukkoon pehmeät liivatelehdet. Levitä hieman jäähtyneenä kakun päälle. Anna kakun jähmettyä muutama tunti jääkaapissa ennen tarjoilua. Koristele halutessasi Dr. Oetker koristerakeilla.