

# Raparperi-porkkanakakku

Mehevä porkkanakakku, joka täytetään raparperi-kardemummahillokkeella ja tuorejuustokreemillä.

12 palaa



Vaikeustaso 2

● ● up to 120 Min.



## Ainekset::

### Porkkanakakku:

4 kpl kananmunaa  
4 dl sokeria  
1 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste vaniljatahnaa  
5 dl vehnä jauhoja  
2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta  
1 rkl kanelia  
1 tl suolaa  
3 dl rypsiöljyä  
350 g porkkanaraastetta (noin 6 dl)

### Raparperihilloke:

300 g raparperia  
2,5 dl sokeria  
0,5 tl kardemumma

### Kuorrute:

250 g pehmeää voita  
3,5 dl tomusokeria  
250 g maustamatonta tuorejuustoa  
2 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste vaniljatahnaa  
yhden sitruunan kuori raastettuna ja 1 rkl sitruunanmehua

## Porkkanakakku:

Pingota leivinpaperi korkean irtopohjakakkuvuolan pohjalle (20cm) ja voitele reunat. Kuumenna uuni 165° C: seen.

Vatkaa munat, sokeri ja vaniljatahna kuohkeaksi vaahdoksi. Sekoita kuivat aineet keskenään ja siivilöi taikinan joukkoon. Lisää lopuksi öljy ja porkkanaraaste ja kääntele tasaiseksi. Kaada taikina kakkuvuokaan ja paista uunin alatasolla 50-60 minuuttia. Tarkasta kakun kypsyyttä tikulla. Jos siihen ei jää taikinaa, kakku on kypsä.

## Raparperihilloke:

Hauduta raparperiä ja sokeria noin 5 minuuttia tai kunnes raparperi on pehmenyt. Soseuta tasaiseksi ja mausta kardemummalla. Jäähdytä.

## Kuorrute:

Vatkaa huoneenlämpöinen voi ja tomusokeri vaaleaksi vaahdoksi. Lisää sitten muut ainekset ja vatkaa tasaiseksi. **Vinkki:** Kun kuorrutteen kaikki ainesosat ovat samanlämpöisiä, kuorrutteesta tulee tasaisempi.



Dr. Oetker Suomi Oy

### Kokoaminen:

Jaa kakkupohja kolmeen osaan. Laita alin kakkupohja tarjoilulautaselle ja levitä päälle raparperihillokella ja kuorrutetta. Toista sama seuraavalle pohjalle. Levitä päällimmäisen pohjan päälle raparperihillokettä ja pursota kuorrutteesta puolipalloja. Viimeistele halutessasi syötävillä kukilla.

