


Romanttinen prinsessakakku

Prinsessakakun pohjan voi hyvin tehdä jo edellisenä iltana ja säilyttää muovipussissa yön yli. Ja miksi tyytyä yhteen ruusuun kakun päällä, kun voi laittaa kuusi?

about 12 annosta

 Vaikeustaso 3

 up to 100 Min.



Ainekset::

Kakkupohja:

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

Koristelu:

1 ps Dr. Oetker
Vaniljakakkumoussea
2 dl maitoa
2 dl vadelmahilloa
4 dl vispikermaa
100 g Dr. Oetker Mantelimassaa
250 g Dr. Oetker Valkoista
Sokerimassaa

- 1 Laita uuni lämpenemään 175 asteeseen.
- 2 Voitele halkaisijaltaan 23cm:n irtopohjavuoka ja jauhota pienellä määrällä vehnä jauhoja.
- 3 Vatkaa munat ja sokeri kuohkeaksi, vaaleaksi vaahdoksi.
- 4 Sekoita toisessa kulhossa vehnä jauhot, perunajauhot ja leivin jauhe. Siivilöi jauhoseos muna-sokerivaahtoon ja sekoita varovasti tasaiseksi tahnaksi.
- 5 Kaada taikina vuokaan ja paista uunin alaosassa 30-40 minuuttia. Kokeile kypsyyttä tikulla.
- 6 Ota pohja uunista ja anna sen jäähtyä vuossaan noin 10 minuuttia ennen kuin kumoat sen ritilälle ja anna jäähtyä kokonaan.
- 7 Vatkaa kakkumousse kylmän maidon joukkoon, kunnes seos on paksua ja kuohkeaa. Vatkaa vispikerma myös paksuksi vaahdoksi.



- 8 Halkaise kakkupohja kahteen osaan. Levitä toiselle pohjalle ohut kerros vaniljamoussea ja sen päälle vadelmahillo.
- 9 Nosta päälle toinen pohja ja levitä sen päälle loppu vaniljamousse.
- 10 Levitä vaniljamousseen päälle kermavaahtoa keoksi siten, että kakku saa pyöreän muotonsa.
- 11 Sekoita mantelimassa ja sokerimassa keskenään tasaisen väriseksi massaksi käsin tai yleiskoneella.
- 12 Kauli marsipaani kanneksi ja nosta se varovasti kakun päälle. Varmista, että kansi peittää koko kakun, ja tasoita taitteet käsin. Leikkaa ylimääräinen marsipaani reunoilta pois.
- 13 Koristele kakku Dr.oetker koristeruusuilla ja lehdillä, jotka on helppo kiinnittää pisaralla Dr.oetker Sokerikuorrutteella. Kakusta tulee erityisen romanttinen, jos sidot sen ympärille pitsinauhan.

