

Rommikakku

Tämä kakku saa vivahteensa ruokosokerista, mantelista, rommista ja sitruunaisesta kuorrutuksesta.

noin 12 - 15 palaa



Vaikeustaso 2

up to 80 Min.



Ainekset::

Pohja:

225 g ruokosokeria
200 g voita
5 kpl kananmunan keltuaista
2 ps Dr. Oetker Mantelijauhetta
150 g vehnä jauhoja
0,25 tl suolaa
1 rkl Dr. Oetker Rommiaromia
2 rkl vettä
5 kpl kananmunan valkuaista

Kuorrutus ja koristelu:

2 rkl Dr. Oetker Sitruuna-aromia
3 rkl vettä
150 g tomusokeria
Dr. Oetker koristerakeita

- 1 Voitele rengasvuoka ja korppujauhot se. Kopauta ylimääräinen korppujauho pois. Vaahdota huoneenlämpöinen, pehmeä voi ja sokeri ilmvaksi vaahdoksi. Lisää keltuaiset yksitellen voimakkaasti vaahdottaen. Sekoita kuivat aineet keskenään ja siivilöi ne taikinaan. Lisää aromi ja vesi. Sekoita tasaiseksi. Vaahdota valkuiset puhtaassa kulhossa kovaksi vaahdoksi. Sekoita vaahto varovasti taikinaan. Kaada taikina tasaisesti vuokaan ja paista uunissa:

Lämpötila: 180 °C

Kiertoilmauuni: 160 °C

Paistokorkeus uunissa: Keskitasolla

Paistoaika: noin 30 - 40 minuuttia

- 2 Kokeile kakun kypsyyttä tikulla. Kumoa hieman jäähtynyt kakku. Valmista kuorrutus sekoittamalla aineet keskenään. Lisää tarvittaessa tomusokeria tai vettä, jotta kuorrutuksesta tulee pehmeää, hieman valuvaa. Kuorruta jäähtynyt kakku ja koristele heti Confetti-koristerakeilla.