

# Sateenkaarikakku

Pirteän näköinen ja makuinen Sateenkaarikakku yllättää juhlijat.

15 palaa



Vaikeustaso 2

up to 60 Min.



## Ainekset::

### Pohja:

6 kpl kananmunaa  
3 dl sokeria  
3 dl vehnä jauhoja  
1,5 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta  
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria  
Dr. Oetker Punaista  
Elintarvikeväriä  
Dr. Oetker Sinistä  
Elintarvikeväriä  
Dr. Oetker Vihreää  
Elintarvikeväriä

### Kostutus:

1,5 dl luomu appelsiinimehu  
1 dl vesi

### Täyte:

2 ps Dr. Oetker  
Vaniljakakkumoussea , säästä  
osa kuorrutusta varten  
5 dl maitoa

### Kuorrutus ja koristelu:

Dr. Oetker Tähti Koristekuvioita

## Esivalmistelut:

Kakku paistetaan neljässä osassa. Tee taikina osissa, jos sinulla ei ole käytettävissä neljää saman kokoista vuokaa tai ne eivät mahdu kerralla uuniin. Tee kukin taikina vasta juuri ennen paistamista, ettei vaahto ehdi laskeutua.

- 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. Jaa kakkutaikina neljään osaan ja värjää osat elintarvikeväreillä. Kaada taikina leivinpaperilla vuorattuun tai voideltuun ja korppujauhotettuun vuokaan. Paista 175 asteessa uunin keskitasolla 30 minuuttia. Kun taikina ei enää tartu tikkuun, kakku on valmis.

**Lämpötila: 180 °C**

**Kiertoilmauni: 160 °C**

**Paistokorkeus uunissa: Keskitasolla**

**Paistoaika: 30 Minutes**



- 2 Leikkaa kakkupohjista halutessasi paistopinnat pois ja kostuta pohjat laimennetulla appelsiinimehulla. Vaahdota kakkumousse maidon kanssa paksuksi vaahdoksi ja mausta vaniljamylllystä rouhitulla vaniljalla.
- 3 Aloita kakun kokoaminen sinisestä pohjasta. Levitä pohjan päälle vaniljamoussea (noin 1/5 valmiista moussesta) ja aseta päälle vihreä pohja. Seuraavaksi keltainen pohja ja viimeisenä punainen pohja, levitä kaikkiin väleihin vaniljamoussea. Levitä loput kakkumoussesta kakun päälle ja reunoille. Viimeistele koristelu juuri ennen tarjoilua koristerakeilla.

