

Sateenkaaritäytekakku

Kakku sateenkaaren väreissä. Herkullinen täytekakkuresepti vaikka lastenjuhliin tai muihin teemabileisiin.

about 20 palaa



Vaikeustaso 2

up to 80 Min.



Ainekset::

Ainekset:

6 kpl kananmuna
3 dl sokeria
3 dl vehnä jauhoja
1,5 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
2,5 dl mehua (vaaleaa)
5 dl vispikermaa
0,5 dl sokeria
1 rkl Dr. Oetker Vaniljasokeria
2 dl maitorahkaa
about 6 - 7 rkl Dr. Oetker
Toffeekastiketta
1 dl vadelmia
100 g Dr. Oetker Chocolate chips
dark tai karamelleja oman maun
mukaan
1 prk Dr. Oetker Neon -
koristerakeita

- 1 Vaahdota sokeri ja munat ilmvaksi vaahdoksi. Sekoita keskenään kuivat aineet, siivilöi vaahdon joukkoon ja sekoita varovasti tasaiseksi.
- 2 Kaada taikina voideltuun ja korppujauhotettuun vuokaan (halkaisija noin 24 cm), paista ja anna jäähtyä.

Lämpötila: 180 °C

Kiertoilmauni: 160 °C

Paistoaika: about 30 Minutes

- 3 Leikkaa pohja kolmeen kerrokseen. Ota muotilla keskimmäisestä pohjasta pyöreä pala pois (halkaisija 10 cm). Kostuta pohjat mehulla. Vaahdota kerma ja mausta se sokereilla.
- 4 Ota noin kolmannes kermasta erilleen ja lisää siihen maitorahka ja marjat. Kokoa kakku vadiille. Levitä ensimmäisen pohjan päälle noin puolet täytteestä ja lisäksi toffeekastiketta, mutta jätä keskikohta ilman täytettä.
- 5 Nosta reiällinen pohja päälle. Leivitä pohjalle loput täytteestä. Kaada karamellit muodostuneeseen koloon. Nosta kansi päälle.



Dr. Oetker Suomi Oy

- 6 Kuorruta kakku kermalla. Jätä kolmannes kermasta pursotettavaksi. Ripottele koristerakeet kuvan osoittamalla tavalla sateenkaareksi. Pursota loput kermasta pyöreällä tyllalla pilviksi.

