

Savulohikakku

Voileipäkakku täydentää juhlavankin kahvipöydän

noin 8 - 10 annosta



Vaikeustaso 2

● up to 60 Min.



Ainekset::

Ainekset:

100 g hapankorppuja
50 g Dr. Oetker
Hasselpähkinärouhetta
75 - 100 g voita
2 rkl kalalientä

Täyte:

4 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä
2 rkl vettä
2 dl kuohukermaa
200 g ruohosipulituorejuustoa
200 g sulatejuustoa
200 g lämminsavustettua lohta
0,5 dl ruohosipulisilppua
1 tl Dr. Oetker Sitruuna-aromia
plus sitruunapippuria ripaus.

Koristeluun:

150 g katkarapuja valutettuna
0,5 kpl paprikaa
0,5 kpl maustekurkkua
tillillä
Dr. Oetker Mantelilastuja

- 1** Murena hapankorput. Sekoita muruihin pähkinärouhe, sulatettu voi ja kalaleimi. Levitä muruseos leivinpaperilla vuoratun kakkuvuonan pohjalle.
- 2** Laita liivatelehdet likoamaan kylmään veteen. Vaahdota kuohukerma, lisää joukkoon ruohosipulituorejuusto, sulatejuusto, ruodoton ja nahaton lämminsavulohi, ruohosipuli, sitruuna- tai limepippuri ja sitruuna-aromi. Jauha tasaiseksi sauvasekoittimella tai sähkövatkaimella. Kiehauta vesi ja liuota vedestä puristetut liivateet joukkoon. Sekoita tasaiseksi ja kaada täytteeseen ohuena nauhana koko ajan sekoittaen. Kaada täyte vuokaan ja nosta jääkaappiin hyytymään muutamaksi tunniksi tai yön yli.
- 3** **koristelu:**
Koristele katkaravuilla, pieneksi kuutioituilla paprika- ja kurkkukuutioilla sekä tuoreilla yrteillä. Ripottele reunoille kuumassa pannussa paahdettuja mantelilastuja.