

Sitrusmyslikakku

Upea ja raikas myslipohjainen kakku.

noin 8 palaa



Vaikeustaso 2



up to 80 Min.



Ainekset::

Kakkupohja:

3 dl Dr. Oetker Vitalis Crunchy
Nut-Mix myslää
50 g voita

Täyte:

5 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä
2,5 dl vispikermaa
200 g maitorahkaa
noin 1 - 3 tl Dr. Oetker Sitruuna-
aromia
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
noin 0,5 - 1 dl sokeria
2 rkl vettä

Pinnalle:

3 kpl kiiviä
1 dl tuoreita mansikoita
hedelmiä esim. passiohedelmä

1 Pohja:

Leikkaa halkaisijaltaan 18-20 cm irtopohjaisen kakkuvuoran pohjalle leivinpaperista ympyrä. Sekoita myslä ja sulatettu voi keskenään ja painele seos kakkuvuoran pohjalle.

2 Täyte:

Laita liivatelehdet likoamaan kylmään veteen. Vaahdota vispikerma ja vatkaa joukkoon rahka. Mausta seos sitruuna-aromilla ja vaniljasokerilla, sekä sokerilla. Kuumenna vesi esimerkiksi kahvikupissa mikroaaltouunissa kiehuvaaksi ja lisää joukkoon vedestä puristetut liivatelehdet. Sekoita liemi tasaiseksi ja valuta ohuena nauhana täytteeseen koko ajan sekoittaen. Kaada täyte vuokaan ja anna hyytyä muutama tunti tai yön yli.

3 Koristelu:

Kuori kiivit ja leikkaa ohuiksi viipaleiksi. Laita kiiviviipaleet kakun pinnalle limittäin. Laita keskelle muutama kokonainen tai puolitetty mansikka. Halkaise passiohedelmä ja purista puolikkaasta siemenet pinnalle. Laita toinen puolikas koristeeksi. Voit viimeistellä kakun kakkukiilteellä (ei liivatepohjainen). Pyöräytä veitsellä kakun ympäri, jotta se irtoaa vuosta. Siirrä tarjoiluvadille ja rouhi pinnalle halutessasi vielä vaniljatankoa myllystä.