

Sitruunainen täytekakku

Sitruunainen täytekakku resepti.

noin 12 annosta



Vaikeustaso 2



up to 80 Min.



Ainekset::

Kakkupohja:

- 4 kpl kananmunaa
- 2 dl sokeria
- 2 dl vehnä jauhoja
- 1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
- 1 tl Dr. Oetker Sitruuna-aromia

Täyte:

- 2 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä
- 0,25 dl vesi
- 1 dl kuohukermaa
- 1 dl ranskankermaa
- 0,5 dl tomusokeria
- 0,5 tl Dr. Oetker Sitruuna-aromia

Kuorutus:

- 130 g valkosuklaata
- 0,25 tl Dr. Oetker Sitruuna-aromia
- 1 dl kuohukermaa
- 1 dl ranskankermaa
- 0,5 dl tomusokeria

Koristeeksi:

- Dr. Oetker Choco strösseliä oman maun mukaan

- 1 Valmista pohja. Vaahdota sokeri ja kananmunat ilmvaksi vaaleaksi vaahdoksi. Lisää varovasti nostelleen keskenään sekoitetut jauhot ja leivinjauhe, sekä sitruuna-aromi. Kaada taikina voideltuun 22-24 cm irtopohjakakkuvuokaan. Paista 175 -asteisen uunin keskitasolla noin 30 minuuttia. Kokeile kakun kypsyyt tikulla.
- 2 Irrota kakku vuoasta hieman jäähtyneenä. Halkaise jäähtynyt kakkupohja kahteen osaan ja kostuta molemmat kakkulevyt vesi-sitruuna-sokeriseoksella. Pehmitä liivatelehdet kylmässä vedessä. Valuta hyvin ja sulata liivatelehdet kiehuvaan kuumaan vesitilkkaan. Jäähdytä
- 3 Kaada kuohukerma ja ranskankerma kulhoon, lisää tomusokeri ja vatkaa seos vaahdoksi, mausta sitruuna-aromilla ja sekoita liivateliemi joukkoon. Levitä seos toisen kakkulevyn päälle ja nosta toinen kakkulevy täytteen päälle. Sulata valkosuklaa miedolla lämmöllä kattilassa tai mikron sulatusteholla. Mausta valkosuklaasula sitruuna-aromilla ja levitä seos kakun päälle. Koristele suklaaströsselillä. Kaada kuohukerma ja ranskankerma kulhoon. Lisää tomusokeri ja vatkaa seos kuohkeaksi vaahdoksi. Mausta sitruuna-aromilla ja pursota tai levitä seos kakun reunoille.