

# Sitruunainen vadelmakakku

Makeaa -blogin Liisan raikas vadelmatäytekakku. Tämä kaunis raidallinen kakku saa pintaansa kauniit pursotukset ja koristeet.

12 palaa



Vaikeustaso 2

up to 60 Min.



## Ainekset::

### Pohja:

200 g voita  
2 dl sokeria  
2 tl Dr. Oetker Sitruuna-aromia  
4 kpl kananmunaa  
3 dl vehnä jauhoja  
1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta  
1 ps Dr. Oetker Pakkaskuivattua Vadelmaa

### Täyte:

3 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä  
250 g maitorahkaa  
1 dl sokeria  
1 kpl sitruunaa  
2 dl vispikermaa  
200 g vadelmia

### Kuorrute ja koristelu:

4 dl vispikermaa  
1 ps Dr. Oetker Cream fix -jauhetta  
2 rkl tomusokeria  
Dr. Oetker Punaista geeliväriä  
Dr. Oetker Freeze-dried Raspberry -pakkaskuivattua vadelmaa  
marenkeja

## 1 Esivalmistelut:

Pingota leivinpaperi kahteen irtopohjavuokaan (halk. 15 cm). Vuoraa myös reunat leivinpaperilla. Esilämmitä uuni 175 asteiseksi (kiertoilma 160 astetta).

## 2 Pohja:

Vaahdota huoneenlämpöinen voi ja sokeri kuohkeaksi, vaaleaksi vaahdoksi. Lisää sitruuna-aromi. Vatkaa joukkoon kananmunat yksitellen. Jos seos uhkaa juoksettua, lisää jokaisen munan kanssa 1 rkl vehnä jauhoja. Sekoita leivinjauhe vehnä jauhoihin ja kääntelevoivahtoon yhdessä vadelmarouheen kanssa. Jaa taikina vuokiin ja paista noin 30-40 minuuttia tai kunnes kakkuun painettuun puutikkiin ei tartu enää raakaa taikinaa. Anna pohjien jäähtyä vuoassaan ja kumoa sitten ritilälle jäähtymään täysin.

**3 Täyte:**

Laita liivatelehdet pehmenemään kylmään veteen. Sekoita rahka ja sokeri yhteen. Raasta joukkoon huolellisesti pestyn sitruunan kuori. Vatkaa kerma kuohkeaksi vaahdoksi. Kuumenna puolen sitruunan mehu ja liuota siihen pehmenneet liivateet. Kaada liivateseos ohuena nauhana koko ajan sekoittaen rahkaseokseen. Kääntelee joukkoon kermavaahto.

Leikkaa kakkupohjat kahteen osaan. Aseta ensimmäinen pohja tarjoiluvadille irtopohjavuolan reunuksen sisään. Levitä päälle kolmasosa täytteestä ja kourallinen vadelmia. Toista sama vielä kaksi kertaa ja nosta viimeinen pohja kakun kanneksi. Anna kakun hyytyä kylmässä muutama tunti, mieluiten yön yli.

**4 Kuorrutus ja koristelu:**

Vatkaa kerma pehmeäksi vaahdoksi. Lisää cream fix ja tomusokeri ja vatkaa kuohkeaksi. Värjää puolet kermasta vaaleanpunaiseksi. Siirrä kermat pursotinpusseihin ja pursota vuorotellen renkaiksi kakun ympärille. Tasoita pinta esim. palettiveitsellä. Pursota kermasta kakun päälle ruusukkeita. Viimeistele kakku vadelmarouheella ja marengilla.