

Sitruunakakku sokerikuorrutteella

Raikas sitruunakakku kuorrutetaan kauniilla tomusokerikuorrutteella. Saat geelivärin ja puutikun avulla valkoiseen kuorrutteeseen upean kuvion.

noin 12 annosta



Vaikeustaso 1

up to 30 Min.



Ainekset::

Kakkupohja:

- 3 kpl kananmunaa
- 2,5 dl sokeria
- 140 g voita sulatettuna
- 1 kpl sitruunaa : raastettu kuori ja puolikkaan sitruunan mehu
- 3 dl vehnä jauhoja
- 1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
- 1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria

Kuorrute:

- 2 dl tomusokeria
- 2 - 3 rkl vettä
- Dr. Oetker Punaista geeliväriä

1 Kakkupohja:

Kuumenna uuni 180°C:seen. Vatkaa munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää sulatettu voi. Raasta joukkoon sitruunankuori hienolla raastimella ja purista puolikkaan sitruunan mehu. Siivilöi jauhot, leivinjauhe ja vaniljasokeri ja kääntelee sekaisin.

Kaada taikina leivinpaperilla vuorattuun irtopohjavuokaan (22-24 cm) ja paista uunin keskitasolla 45-60 minuuttia. Kokeile kypsyyttä puutikulla. Kypsään kakkuun ei tartu taikinaa.

2 Kuorrute:

Sekoita vesi ja tomusokeri. Ota 2-3 rkl kuorrutetta sivuun ja värjää se geelivärillä vaaleanpunaiseksi. Kaada vaaleanpunainen kuorrute pieneen pussiin.

Kuorruta kakku valkoisella sokerikuorrutteella. Leikkaa pussin päähän pieni reikä ja tee vaaleanpunaisella kuorrutteella raidat kakun päälle. Vedä sitten tikulla poikittain viivoja vastakkaisiin suuntiin, jotta saat ruudukkokuviota.