

# Sitruunarahkakaku

Sitruunarahkakaku on hyvä perusohje hyydytettävälle kakulle ja siitä on helppo tehdä muunnelmia vaihtamalla mehu toiseen ja rahka tuorejuustoon.

noin 12 annosta    Vaikeustaso 2  up to 40 Min.



## Ainekset::

### Keksipohja:

200 g kaurakeksejä  
50 g voita

### Täyte:

4 tl Dr. Oetker Liivatejauhetta  
0,5 dl vettä  
1 dl sitruunamehua (1 sitruuna puristettuna)  
2 tl Dr. Oetker Sitruuna-aromia  
2 dl sokeria  
2 dl maitorahkaa  
2 dl vispikermaa

### Koristelu:

noin 150 g vadelmia

- 1** Vuoraa irtopohjavuoka (26 cm) leivinpaperilla. Leikkaa sopivat palat pohjalle ja reunoille. Murena keksit pieniksi muruiksi tehosekoittimessa tai käsin pussissa. Sulata rasva ja sekoita se keksimuruihin. Levitä keksimassa vuokaan pohjalle ja laita vuoka jääkaappiin.
- 2** Sekoita maitorahka, sokeri, sitruunamehu ja -aromi kulhossa. Liuota liivatejauhe kylmään veteen kattilassa. Anna turvota minuutin verran ja lämmitä sen jälkeen seos kiehuvaaksi. Anna jäähtyä hetki ja sekoita rahkaseokseen.
- 3** Vaahdota kerma kovaksi vaahdoksi ja lisää varovasti nostelemalla hyytelöseokseen. Kaada seos varovasti keksipohjan päälle ja tasoita. Anna hyytyä jääkaapissa vähintään 4 tuntia tai yön yli.
- 4** Koristele kakku tuoreilla marjoilla ja hedelmillä. Voit raastaa sitruunan kuoresta kauniita nauhoja.