

Strösselikakku

Strösseleistä ilahtuvat kakki!

about 12 palaa



Vaikeustaso 2

up to 80 Min.



- 1** Vaahdota voi ja sokeri. Lisää munat yksitellen vatkatuen. Sekoita kuivat aineet keskenään. Lisää puuhaarukalla sekoittaen taikinaan.
- 2** Kaada taikina halkaisijaltaan n. 20 cm kokoiseen irtopohjavuokaan. Paista 175-asteisen uunin alatasolla n. 50 minuuttia. Anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi.
- 3** Vaahdota kakkumousse ja maito pussin ohjeen mukaan. Vaahdota 1 dl kermaa ja sekoita se mousseen.
- 4** Halkaise kakku kolmeen osaan. Levitä kerroksiin ensin ohut kerros hilloa ja sitten kakkumoussea.
- 5** Tee kuorrutus. Vatkaa voi sähkövatkaimella notkeaksi. Lisää vaniljasokeri. Siivilöi tomosokeri voin joukkoon vähin erin samalla vatkatuen. Lisää lopuksi vesi ja appelsiiniaromi.
- 6** Vatkaa notkeaksi. Jos kreemi tuntuu liian paksulta ja levittäminen kakun pinnalle on hankalaa, voit notkistaa kreemin lämmittämällä sitä varovasti hetken mikrossa miedolla lämmöllä.

Ainekset::

Kakkupohja:

200 g voita (huoneenlämpöistä)
2 dl sokeria
3 kpl kananmunaa
3 dl vehnä jauhoja
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta

Täyte:

1 ps Dr. Oetker
Vaniljakakkumousse (tai
Mansinkanmakuinen mousse)
2 dl maitoa
1 dl kuohukermaa
2 dl vadelmahilloa

Kuorrutus:

125 g voita (huoneenlämpöistä)
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
4 dl tomosokeria
2 tl vesi
1 tl Dr. Oetker Sitruuna-aromia

Koristelu:

Dr. Oetker koristerakeita



Dr. Oetker Suomi Oy

- 7 Levitä kuorrutus kakun päälle. Viimeistele nonpabelleilla.

