

Sydämenmuotoinen keksikakku

Numerokakut ja muut keksitaikinasta valmistetut muotoonleikatut kakut ovat yksi isoimmista kakkutrendeistä ja helppo valmistaa.

8 - 10 annosta



Vaikeustaso 1

● up to 60 Min.



Ainekset::

Pohja:

4 dl vehnä jauhoja
1 dl tomusokeria
1 tl Dr. Oetker Luomu
Vaniljasokeria
150 g kylmää voita
1 kpl kananmuna

Täyte:

1 ps Dr. Oetker
Mansikkakakkumoussea
2,5 dl maitoa
1 kpl Dr. Oetker Punaista
geeliväriä

Koristelu:

Dr. Oetker Chocolate Silver
Pearls -koristerakeita
Dr. Oetker Sweetheart -
koristerakeita
tuoreita marjoja

1 Pohja:

Sekoita vehnä jauhot, tomusokeri ja vaniljasokeri kulhossa. Lisää joukkoon kylmä, kuutioitu voi. Nypi ainekset sormenpäillä murumaiseksi taikinaksi. Lisää kananmuna ja sekoita tasaiseksi. Älä vaivaa taikinaa, jottei siihen muodostu sitkoa. Kääri taikina leivinpaperiin ja laita jääkaappiin 30 minuutiksi.

2 Kuumenna **uuni 200°C**:seen. Piirrä halkaisijaltaan noin 25-30 cm:n kokoinen sydän paperille ja leikkaa se irti. Kauli murotaikina mahdollisimman ohueksi levyksi. Ota taikinasta tekemäsi sabluunan avulla kolme pohjaa. Paista pohjia **noin 10 minuuttia** tai kunnes ne saavat kauniin, kullanruskean värin.

3 Täyte:

Mittaa täytettä varten maito ja mansikanmakuinen kakkumousse kulhoon. Vaahdota moussea neljä minuuttia sähkövatkaimen kovimmalla teholla, jotta saat pursotettavan vaahdon. Värjää vaahto muutamalla tipalla punaista geeliväriä. Siirrä valmis vaahto pursotinpussiin.



- 4 Aseta ensimmäinen pohja tarjoiluvadille ja pursota sille täytettä. Nosta päälle seuraava pohja ja toista sama uudelleen, kunnes kaikki pohjat on käytetty. Laita kakku jääkaappiin muutamaksi tunniksi tai yön yli, jotta keksit hieman pehmenevät.

- 5 **Koristelu:**
Viimeistele valmis kakku koristerakein ja tuorein marjoin juhlien teemaan sopivaksi.

