

# Tähtikakku

Isompiin juhliin saat näyttävän kakun tekemällä siitä korkean, kaksikerroksisen. Melko helpostakin koristelustakin saa näyttävän.

about 20 - 30 annosta



Vaikeustaso 3

up to 120 Min.



## 1 Suklaakakkupohjat:

**Esilämmitä uuni 180 asteiseksi.** Voitele ja korppujauhota kaksi kakkuvuokaa (halkaisijat 20-22 cm ja 26-28 cm). Jos vuoat mahtuvat yhtä aikaa uuniin, voit valmistaa kakkupohjat yhtä aikaa yhdistämällä pohjien ainekset. Muutoin valmista toinen pohja vasta toisen jälkeen, jotta taikina ei seiso ennen paistamista.

**2** Vaahdota pehmeä voi ja sokeri. Lisää kananmunat yksitellen edelleen vatkaton. Lisää lopuksi keskenään sekoitetut kuivat aineet yhdessä maidon kanssa varovasti sekoittaen. Kaada taikina vuokaan/vuokiin.

**Paista uunin keskitasolla noin 40-50 minuutta.** Varmista kakun kypsyytys tikulla. Anna jäähtyä ja irrota vuoista.

## 3 Täytteet:

Valmista täytteet kakun jäähtyessä. Vaahdota 3 dl kermaa. Vaahdota suklaakakkumoussejauhe maidon kanssa. Lisää suklaavaahtoon 1/3 kermavaahdosta sekä suklaarouhe.

## Ainekset::

### Pieni suklaakakkupohja:

100 g voita  
2 kpl kananmunaa  
1,5 dl sokeria  
1,5 dl vehnä jauhoja  
1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta  
0,5 dl kaakaojauhetta  
0,5 dl maitoa

### Iso suklaakakkupohja:

200 g voita  
4 kpl kananmunaa  
3 dl sokeria  
3 dl vehnä jauhoja  
2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta  
1 dl kaakaojauhetta  
1 dl maitoa

## Kostutus:

3 dl maitoa  
1 rkl Dr. Oetker Vaniljasokeria

## Suklaatäyte:

1 ps Dr. Oetker Suklaakakkumoussea  
2 dl maitoa  
1 dl vispikermaa  
1 ps Dr. Oetker Chocolate chips dark

## Vadelmatäyte:

1,5 dl vadelmamehua,  
laimentamatonta tiivistettä  
1 dl sokeria  
5 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä  
2 dl vispikermaa  
2 dl vadelmia (100 g) pakaste

## Kuorrutus ja koristelu:

Dr. Oetker Mustaa Sokerimassaa (1250 g)  
Dr. Oetker Sokerimassaa sinistä, vaaleanpunaista, keltaista ja

- 4 Laita liivatelehdet pehmenemään kylmään veteen noin vartiksi. Kuumenna vadelmamehu ja sokeri kattilassa höyryäväksi. Purista liivatelehdistä liika vesi ja sekoita ne mehuun. Siirrä liuos vatkauskulhoon ja vaahdota seosta kunnes se on ilmavaa ja paksua. Lisää lopuksi varovasti sekoittaen kermavaahto ja vadelmat.
- 5 Leikkaan jäähtyneet kakkupohjat kolmeen osaan. Aseta ison kakun alin kerros tarjoiluvadille ja kostuta. Levitä päälle puolet suklaatäytteestä. Siirrä päälle seuraava kakkulevy ja kostuta. Levitä päälle puolet vadelmatäytteestä ja nosta seuraava kakkulevy päälle. Kostuta. Kokoa pieni kakku lautaselle tai laudalle vastaavalla tavalla. Anna kakkujen vetäytyä ja täytteiden kovettua peitettynä jääkaapissa vähintään **muutaman tunnin ajan** ennen kuorruttamista.
- 6 **Kuorrutus ja koristelu:**  
Pehmitä 3 pkt mustaa sokerimassaa ensin käsissä pehmeäksi ja kauli sitten kakun päälle riittäväksi, noin 3 mm, paksuksi pyöreäksi levyksi. Käytä apuna tomusokeria, jotta massa ei tartu alustaan. Nosta sokerimassa kaulimen avulla isommalle kakulle. Painele sokerimassa kakun reunoille ja leikkaamalla ylimääräinen pois veitsellä. Viimeistele painelemalla isolla lastalla sokerimassa tasaiseksi.
- 7 Nosta pienempi kakku keskelle ison kakun päälle ja kuorruta lopulla sokerimassalla.

vihreää  
Dr. Oetker Valkoista  
Sokerikuorrutetta  
1 kpl Dr. Oetker Kimallegeelejä

Muotoile värillisistä massoista nauhat kakkujen reunoihin sekä ota muotilla tähtiä kaulitusta sokerimassasta. Kiinnitä kuviot sokerikuorrutteella kakun pintaan. Viimeistele tähdet kimaltaviksi sivelemällä niille kimallegeeliä.