

Taikatalven Island cake

Taikatalven Island cake tuo talven ihmemaan kahvipöytään. Kakku on kaunis tarjoiltava esimerkiksi juhliin tai joulupöytään.

10 viipaletta
to 600 Min.



Vaikeustaso 3



Ainekset::

Pohja:

- 3 dl vehnä jauhoja
- 0,75 dl kaakaojauhetta
- 0,5 tl suolaa
- 1 tl Dr. Oetker Ruokasoodaa
- 1 dl ruokaöljyä
- 2,5 dl fariinisokeria
- 2 dl maustamatonta jogurttia
- 2 kpl kananmunaa
- 1 dl vesi
- 1 tl Dr. Oetker Piparminttuaromia

Täyte:

- 200 g Dr. Oetker Tummaa Leivontasuklaata
- 2 dl kuohukermaa
- 100 g valkosuklaata

Hyytelö:

- 5 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä
- 3 dl vesi
- 0,5 dl sokeria
- 0,5 - 1 tl Dr. Oetker Piparminttuaromia
- Dr. Oetker Sinistä geeliväriä (muutama tippa)
- Dr. Oetker Vihreää geeliväriä (muutama tippa)

Kuorrute ja koristelu:

- 100 g voita
- 3 dl tomusokeria
- 0,5 tl Dr. Oetker Vanilja-aromia
- 50 g Dr. Oetker Punaista Sokerimassaa
- 50 g Dr. Oetker Valkoista Sokerimassaa
- 200 g Dr. Oetker Vihreä sokerimassa
- Dr. Oetker Koristelugeelejä (punaista, vihreää ja valkoista koristelugeeliä)
- kaakaojauhetta (pieni määrä)
- Dr. Oetker Silver Glitter spray -kimallesuihketta

1 Pohja:

Kuumenna uuni 175 °C:seen. Pingota leivinpaperi irtopohjavuokaan (halk. noin 15 cm). Vuoraa vuoan reunat korkealla leivinpaperireunuksella.

Sekoita vehnä jauhot, kaakaojauhe, suola ja sooda yhteen. Sekoita toisessa kulhossa öljy, fariinisokeri, jogurtti, munat, vesi ja minttuaromi. Kaada nesteet jauhoseokseen ja sekoita tasaiseksi. Kaada taikina vuokaan ja paista uunin alatasolla noin 40 minuuttia tai kunnes pohjaan painettuun puutikkiin ei tartu raakaa taikinaa. Jäähdytä.

2 Täyte:

Kuumenna kerma ja kaada kulhoon tummien suklaanappien päälle. Sekoita tasaiseksi ja anna jäähtyä noin 30 minuuttia, tai kunnes suklaa on paksua, mutta helposti levittyvää.

Halkaise kakkupohja kolmeen osaan. Aseta ensimmäinen pohja tarjoilualustalle ja levitä päälle ohut kerros suklaatäytettä. Nosta päälle toinen pohja ja toista uudelleen. Muotoile kakku leikkaamalla etuosaan pieni järvi - jättäen järven pohjaan ohuemman kerroksen kakkua. Muotoile pois leikatusta kakusta järvelle tuntuireita ja pieni saari. Peitä koko kakku huolellisesti suklaatäytteellä. Anna kakun kovettua jääkaapissa vähintään 30 minuuttia, tai kunnes pinta on jähmettynyt ja kylmä.

Sulata valkosuklaa ja maalaa sillä järven pohja. Aseta reunakalvo tai leivinpaperi tiiviisti kakun ympärille ja laita sen päälle kakkuvuoan reunus. Laita kakku jääkaappiin odottamaan.

3 Hyytelö:

Laita liivatelehdet pehmenemään kylmään veteen. Kuumenna vettä ja sokeria kattilassa, kunnes sokeri on sulanut ja seos on kunnolla kuumaa. Liuota pehmenneet liivateet nesteeseen ja värjää neste geeliväreillä. Mausta piparminttuaromilla. Anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi välillä sekoitellen.

Kaada pieni määrä jäähtynyttä nestettä varovasti järven paikalle. Tarkasta vuotaako nestettä jostain. Jos vuotaa, tiivistä vuotokohtat ennen nesteen lisäämistä. Kun vuoka on varmasti tiivis, lisää loput nesteestä ja anna hyytyä seuraavaan päivään.

4 Kuorrute ja koristelu:

Vatkaa huoneenlämpöinen voi erittäin kuohkeaksi, vaaleaksi vaahdoksi. Lisää tomusokeri ja jatka vatkaamista muutama minuutti. Mausta vaniljalla.

Poista hyytynyt kakku vuoasta ja kuorruta lumipeitteiseksi voikreemillä. Valmista sokerimassasta kuuset, pikkumökki ja laiturit. Saat ruskeaa massaa, kun värjät valkoisen sokerimassan kaakaolla. Tee mökin koristeet koristelugeeleillä. Asettele koristeet paikalleen, ja laita laiturin alle pieni määrä voikreemiä, ettei se sula järven pinnalle. Viimeistele kakku ja erityisesti kuuset kimallesuihkeella.