

# Toffeinen raparperikakku

Toffeinen raparperikakku on helppo kesäherkku. Tölkissään keitettävä kondensoitumaito ja raikas raparperi ovat ihana makupari.

about 10 palaa



Vaikeustaso 1

up to 60 Min.



## Ainekset::

### Ainekset:

3 - 4 dl kondensoitua maitoa  
(yksi purkki)

### Täyte:

2 kpl raparperinvartta  
1 rkl vettä  
0,5 dl tummaa siirappia  
kaneli  
100 g mansikkaa

### Pohja:

12 kpl Savoiardikeksejä  
1,5 dl mehua (esim. mansikka)

### Täyte:

2 dl vispikermaa  
200 g maitorahkaa  
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria  
3 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä  
sokeria tarvittaessa  
vesi

### Pinnalle:

suklaakeksejä (murusina)  
100 - 150 g mansikkaa

1 Aloita keittämällä kondensoitu maito. Laita säilykepurkki avaamattomana kattilaan ja kaada päälle vettä sen verran, että purkki peittyy. Keitä miedolla lämmöllä noin kolme tuntia. Lisää tarvittaessa vettä keittämisen aikana.

2 Leikkaa huuhdellut raparperinvarret ohuiksi viipaleiksi. Laita ne kattilaan yhdessä veden ja siirapin kanssa, lisää joukkoon ripaus kanelia. Anna kiehua miedolla lämmöllä muutaman minuutin ajan, kunnes raparperit pehmenevät. Jäähdytä.

Poista halkaisijaltaan 24 cm irtopohjavuoasta pohja. Laita pelkät vuoan reunat suoraan tarjoiluvadille. Asettele vadille savoiardikeksit. Kostuta.

3 Pilko täytteen mansikat paloiksi. Levitä kostutettujen keksien päälle raparperiseos ja mansikat. Kaada päälle jäähtynyt toffee.

4 Liota liivatelehdet runsaassa vedessä pehmeiksi. Purista kevyesti ensin vesi pois ja laita liivateet pienessä astiassa mikroon. Kuumenna kunnes liivateet ovat lienneet. Sekoita liivateet rahkaan. Mausta vaniljalla.



- 5 Vaahdota vispikerma ja lisää varovasti sekoittaen rahkaseokseen. Lisää sokeria tarvittaessa. Huomioi, että muu täyte on erittäin makeaa. Levitä vaahto muun täytteen päälle tasaiseksi kerrokseksi. Nosta jääkaappiin peitettynä vähintään neljäksi tunniksi.
  
- 6 Pyöräytä leivonnainen veitsellä irti vuoan reunoja pitkin, poista vuoan reunat. Koristele murustetuilla suklaakekseillä ja tuoreilla mansikoilla.

