

# Vaaleanpunainen täytekakku mansikkamousseella

Helppo kakku ja mansikkatäyte. Itsetehdyt marengit marenkijauheesta kruunaavat kakun. Ohessa valmistuvat sydänmarengit ovat ihana lahja ystävänpäiväksi.

6 - 8 palaa



Vaikeustaso 1

up to 60 Min.



Kuumenna uuni 200 °C:seen tasalämmölle. Vuoraa neljä pientä (17cm) irtopohjakakkuvuokaa leivinpaperilla ja voitele reunat. Voit vaihtoehtoisesti voidella kaksi vuokaa ja leikata paiston jälkeen molemmat pohjat puoliksi. Jos paistat kahdessa vuossa, pidenna paistoaikaa, kunnes ne ovat tikulla kokeiltaessa kypsiä.

## 1 Kakkupohja:

Vatkaa kananmuna, sokeri ja vaniljasokeri sähkövatkaimella kuohkeaksi vaahdoksi (4-5 minuutin ajan). Lisää vesi ja vatkaa tasaiseksi. Siivilöi vehnä jauhot ja leivinjauhe munavaahtoon ja kääntele tasaiseksi. Jaa taikina neljään pieneen kakkuvuokaan. Paista pohjia uunin keskitasolla noin 8 minuuttia. Tarkista puutikulla kypsyyt. Anna pohjien jäähtyä kunnolla ennen täyttämistä.

## Ainekset::

### Kakkupohja:

2 kpl kananmuna  
75 g sokeria (noin 1 dl)  
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria  
1 rkl vettä  
75 g vehnä jauhoja (noin 1 dl)  
0,25 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta

### Marengit:

1 ps Dr. Oetker Perfect Meringues  
-marenkijauhetta  
0,75 dl vettä  
Dr. Oetker Pinkkiä geeliväriä

### Täyte:

1 ps Dr. Oetker  
Mansikkakakkumoussea  
2,5 dl maitoa  
mansikkahilloa

### Koristelu:

mansikoita  
vadelmia

## 2 Marengit:

Kuumenna uuni 100 °C:seen kiertoilmalle. Sekoita Marengijauhe ja vesi kulhossa. Vatkaa sähkövatkaimen korkeimmalla nopeudella noin 3 minuuttia. Marengivahto on valmista, kun se on kuohkeaa ja jämää.

Sekoita marengin joukkoon noin 1 tl Pinkkiä geeliväriä. Käännä auki pursotuspussia, jonka päässä on tähti tyllä. Lisää noin 1 tl Pinkkiä geeliväriä pussin sisälle ja puristele reunoja yhteen. Täytä pussi marengivaahdolla. Pursota sitten leivinpaperille pieniä marenkeja (n. 2-3 cm). Paista marenkeja uunissa 60 min.

**Vinkki:** Jos sinulla on liikaa marenkia, katso alta vinkit marenkisydänten valmistamiseen.

## 3 Täyte:

Kaada Mansikkakakkumoussejauhe kulhoon ja lisää maito. Vatkaa sekaisin sähkövatkaimen pienellä nopeudella 1 minuutti ja sitten 4 minuuttia korkeimmalla nopeudella kunnes vahto on ilmavaa. Laita vahto pursotuspussiin, jonka päässä on pyöreä tyllä.

## 4 Koristelu:

Voitele täytekakun pohjat ohuelti mansikkahillolla. Aseta ensimmäinen kakkupohja tarjoilulautaselle. Pursota mansikkamoussea päälle. Jatka samalla kaavalla loput pohjat. Viimeistele päällimmäinen kerros mansikkamoussella. Koristele kakku tuoreilla mansikoilla, vadelmilla ja marengeilla.

## Marenkisydämet:

Voit tehdä marengista myös ihania marenkitikkareita pursottamalla marengit leivinpaperille sydämenmuotoon ja kiinnittamalla niihin paistamista kestävän tikun. Voit koristella kakun niillä tai antaa ne lahjaksi.

## Vinkki:

Marenkikoristeet voi hyvin valmistaa edellisenä päivänä ja säilyttää ilmatiiviissä astiassa, kunnes kakku koristellaan.