

Vadelmatäytekakku

Perinteisen vadelmakakun ohje.

about 20 palaa



Vaikeustaso 2

up to 80 Min.



Ainekset::

Kakkupohja:

4 kpl kananmunaa
2 dl sokeria
2 dl vehnä jauhoja
0,5 dl perunajauhoja
1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
0,5 dl kiehuvaa vettä

Täyte:

1 ps Dr. Oetker
Vaniljakakkumoussea
2,5 dl maitoa
5 dl vispikermaa
0,5 dl tomusokeria
600 g vadelmia (tuoreita tai pakastettuja)
hillosokeria

- 1** Kuumenna uuni 175 asteeseen. Voitele ja korppujauhota irtopohjavuoka (halkaisija 24 cm). Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Sekoita vehnä jauhot, perunajauhot ja leivinjauhe keskenään ja lisää taikinaan. Lisää kiehuva vesi samalla vatkatellen. Kaada taikina vuokaan ja paista uunin alatasolla noin 40 minuuttia. Anna pohjan jäähtyä. Jaa se kolmeen osaan.
- 2** Vatkaa kerma. Vatkaa kakkumousse ja maito sähkövatkaimella kunnes mousse on paksua ja kuohkeaa.
- 3** Sekoita puolet kermasta tomusokerin kanssa ja lisää puolet vadelmista. Levitä vadelmatäyte ensimmäisen pohjan päälle ja kakkumousse toisen pohjan päälle. Kokoa kakku tarjoilulautaselle. Levitä loput vadelmista kakun päälle.
- 4** Valmista kiille hillosokerista pakkauksen ohjeiden mukaisesti. Sivele kiille vadelmien päälle pullasutia tai pientä lusikkaa avuksi käyttäen. Levitä kerma kakun ympärille ja pursota loput kakun reunalle vadelmien ympärille kun kiille on hieman jähmettynyt. Säilytä kakku jääkaapissa tarjoiluun asti.