



Vaniljakreemitäytteinen rullakakku

Näyttävä vaniljakreemitäytteinen kakku kootaan hauskalla tavalla rullaksi.

about 12 annosta

   Vaikeustaso 2

  up to 120 Min.



Ainekset::

Kakkupohja:

100 g voita
0,5 dl kaakaojauhetta
4 kpl kananmunaa (koko M/L)
2 dl sokeria
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
2,5 dl vehnä jauhoja
1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta

Vaniljakreemi:

100 g voita (pehmeää)
5 dl tomusokeria
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
1 tl Dr. Oetker Sitruuna-aromia
150 g maustamatonta tuorejuustoa (esim. Philadelphia) (tai mascarponea)

Koristelu:

250 g Dr. Oetker Valkoista Sokerimassaa
Dr. Oetker Geelivärejä (haluamasi sävyn saavuttamiseksi)
100 g tummaa suklaata

1 **Esilämmitä uuni 225 asteeseen.**

2 **Kakkupohja:**

Sulata voi kattilassa. Lisää kaakaojauhe, ota kattila pois liedeltä ja sekoita hyvin. Vatkaa munat, sokeri ja vaniljasokeri vaahdoksi. Siivilöi vehnä jauhot ja leivinjauhe muna-sokerivaahtoon varovasti sekoittaen. Sekoita voi-kaakaoseos varovasti taikinaan ja kaada leivinpaperilla vuoratulle pellille.

3 **Paista pohjaa noin 8 minuuttia. Kumoa pohja leivinpaperille, jolle on siroteltu tomusokeria, ja peitä puhtaalla, kostealla leiviniinalla.**

4 **Vaniljakreemi:**

Vaahdota voi ja puolet tomusokerista keskenään. Lisää loput tomusokerista sekä vanilja-sokeri, tuorejuusto ja sitruuna-aromi. Vatkaa hyvin viisi minuuttia, kunnes kreemi on kevyttä ja kuohkeaa.

- 5 Leikkaa kakkupohja pyöreäksi reunoilta ja jaa se pitkittäissuunnassa kolmeksi levyksi. Levitä kreemi levyille. Kääri ensimmäinen levy rullaksi, aseta se pitkittäin toisen levyn päälle ja kääri edelleen niin, että saat lopuksi rullan, jonka halkaisija on noin 18 cm. Kääri rulla tiiviisti muovikelmuun ja aseta kylmään.



6 **koristelu:**

Kauli sokerimassa ohueksi, pyöreäksi levyksi ja muotoile siitä kakulle kansi. Värjää loppu sokerimassa geeliväreillä esimerkiksi siniseksi ja muotoile massa pötköksi. Kauli tasaiseksi levyksi ja leikkaa siitä suikale nauhaksi kakun ympärille. Muotoile halutessasi sokerimassasta pieniä kuvioita koristeeksi. Kiinnitä sokerimassakoristeet valelemalla niiden sisäpinta vedellä ja painamalla ne sitten paikoilleen kakkuun. Sulata suklaa ja tee siitä leivinpaperipalalle kuvioita, joilla voit koristella kakun päältä ja reunoilta.