

Vaniljanmakuinen PAULA-lehmäkakku

Leivo helppo ja hauska PAULA-kakku esimerkiksi lasten juhliin.

10 - 12 palaa



Vaikeustaso 1

up to 100 Min.



Ainekset::

Kakkupohja:

200 g pehmeää voita
2,66 dl sokeria
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
0,5 dl kuohukermaa tai maitoa
3 kpl kananmunaa
4 dl vehnä jauhoja
2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
0,5 dl kaakaojauhetta

Täyte:

1 ps Dr. Oetker
Vaniljakakkumoussea
2,5 dl maitoa
1 rkl Dr. Oetker Vanilja-aromia

Koristelu:

454 g Dr. Oetker Valkoista
Sokerimassaa
1 rkl kaakaojauhetta
Dr Oetker nonpalleja tai
strösseleitä

1 Kakkupohjat:

Laita uuni kuumentamaan kiertoilmalle 175° C .Vatkaa voi ja sokeri kulhossa. Lisää vaniljasokeri, kerma ja kananmunat ja vatkaa hyvin. Lisää jauhot ja leivinjauhe taikinaan siivilän läpi ja sekoita hyvin. Jaa taikina kahteen osaan. Lisää toiseen osaan kaakaojauhe ja kaada taikinat irtopohjavuokiin (Ø 20 cm). **Paista pohjia uunissa 40-45 minuuttia.** Jäähdytä pohjat vuoissa ritilän päällä.

2 Täyte:

Sekoita kakkumoussejauhe ja maito kulhossa. Vatkaa sähkövatkaimen alhaisella nopeudella 1 minuutti ja sitten 4 minuuttia suurella nopeudella niin, että vaahdosta tulee ilmavaa. Lisää vanilja-aromi ja sekoita. Ota pohjat pois vuoista. Laita ruskea pohja tarjoiluvadille. Levitä väliin vaniljatäyte. Laita vaalea pohja päälle.



3 Koristelu:

Jaa sokerimassa kahteen erikokoiseen osaan. Sekoita kaakaon muutama tippa vettä ja vaivaa kaakaojauhe isompaan osaan sokerimassaa. Värjää toinen osa aavistuksella kaakaota vaalean ruskeaksi. Kaulitse tummasta massasta ohut levy ja kuorruta kakku sillä. Leikkaa kaulitusta vaaleasta massasta lautoja aidaksi kakun sivuille. Koristele kakun pinta lehmän täplien muotoisilla paloilla. Ripottele halutessasi päälle strösseleitä.

