



Värillinen kakkupohja

Näin leivot upean väriset kakkupohjat täytekakkuihin.

1 kappale  Vaikeustaso 2  up to 100 Min.



Ainekset::

Kakkupohja:

6 kpl kananmunaa
3 dl sokeria
3 dl vehnä jauhoja
1,5 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
1 tl Dr. Oetker Luontaista
Vaniljasokeria
Dr. Oetker Elintarvikeväriä
(Punainen, vihreä, sininen ja keltainen)

- 1 Yksivärinen kakkupohja:**
Vaahdota sokeri ja munat ilmvaksi vaahdoksi. Vaahdo on valmis, kun siihen piirretty kuvio pysyy vaahdon pinnalla hetken.
- 2** Sekoita keskenään kuivat aineet, siivilöi vaahdon joukkoon ja sekoita varovasti tasaiseksi.
- 3** Lisää taikinaan väriä ensin 1 tl ja sen jälkeen tipoitain kunnes väri on haluttu. Värejä voi halutessaan myös sekoittaa keskenään. Esim. Punaista ja keltaista sekoittamalla saa oranssia ja punaista ja sinistä sekoittamalla violettiä.
- 4** Kaada taikina leivinpaperilla vuorattuun tai voideltuun ja korppujauhotettuun vuokaan (halkaisija 24-26 cm).
- 5** Paista 180-asteisessa uunissa noin 30 minuuttia. Kun taikina ei enää tartu tikkuun, kakku on valmis.
- 6 Nelivärinen sateenkaarikakkupohja:**
Valmista taikina joko kahdessa tai neljässä yhtä suuressa erässä sen mukaan onko sinulla kaksi yhtä aikaa uuniin mahtuvaa vuokaa vai vain yksi.



- 7 Vaahdota sokeri ja munat ilmavaksi vaahdoksi. Vahto on valmis, kun siihen piirretty kuvio pysyy vaahdon pinnalla hetken.
- 8 Sekoita keskenään kuivat aineet, siivilöi vaahdon joukkoon ja sekoita varovasti tasaiseksi.
- 9 Jaa kakkutaikina neljään osaan ja värjää osat elintarvikeväreillä.
- 10 Kaada taikina leivinpaperilla vuorattuun tai voideltuun ja korppujauhotettuun vuokaan (halkaisija 20-26 cm).
- 11 Paista 200-asteisessa uunissa noin 20 minuuttia. Kun taikina ei enää tartu tikkuun, kakku on valmis.
- 12 Leikkaa kakkupohjista halutessasi paistopinnat pois ja kostuta pohjat laimennetulla appelsiinimehulla, tai muulla vaalealla kostukkeella.

