

Vohvelikakku

Kasaa vohveleista hauska nakukakku, jonka reunoja ei kuorruteta ollenkaan. Repeat vohvelit ja raikas rahkatäyte sopivat hyvin yhteen. Tuoreet vadelmat ja mansikat kruunaavat runsaan kakun kerrokset.

about 10 annosta  Vaikeustaso 2  up to 40 Min.



Ainekset::

Vohvelitaikina:

100 g pehmeää voita
0,75 dl sokeria
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
1 hyppysellinen suolaa
2 kpl kananmunaa
2,75 dl vehnä jauhoja
2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
1,75 dl maitoa

Täyte:

2 dl vispikermaa
250 g maitorahkaa
0,5 dl sokeria
6 tl sitruunamehua
100 g tuoreita mansikoita ohuiksi viipaleiksi leikattuina
150 g vadelmia

Koristelu:

50 g vadelmia tai mansikoita pistaasipähkinöitä rouhittuna mintunlehtiä tomosokeria

1 Vohvelitaikina:

Esilämmitä vohvelirautaa laittamalla se suurimmalle lämpösäädölle. Vatkaa sähkövatkaimella pehmeä voi, sokeri, vaniljasokeri ja suola vaaleaksi vaahdoksi. Lisää kananmunat yksitellen joukkoon samalla voimakkaasti vatkatun. Sekoita jauhot ja leivinjauhe ja lisää taikinaan vuorotellen maidon kanssa.

Käännä vohvelirautaa keskilämmölle ja voitele se molemmin puolin. Kaada jokaista vohvelia kohden noin 2-3 ruokalusikallista taikinaa vohveliraudalle ja paista kullanuskeiksi. Anna vohveleiden jäähtyä reivontarilällä. Paista yhteensä neljä vohvelia.

2 Täyte:

Vatkaa kerma vaahdoksi. Sekoita keskenään rahka, sokeri ja sitruunanmehu ja kääntelee kermavaahdon joukkoon.

3 Kakun kokoaminen:

Laita yksi vohveli kakkulautaselle ja levitä päälle 1/4 täytteestä. Asettele päälle 1/3 mansikkasiivuista ja 1/4 vadelmista ja laita päälle vohveli samalla painaen kevyesti. Toista sama lopuille vohveille. Levitä jäljelle jäänyt täyte kakun päälle ja koristele vadelmilla tai mansikoilla. Ripottele päälle rouhittuja pistaasipähkinöitä. Laita kakku jääkaappiin noin 30 minuutiksi.

4 Koristelu:

Koristele kakku mintunlehdillä ja tomusokerilla ennen tarjoilua.