

# Voitaikina-bostonkakku

Voipullataikinasta leivottu bostonkakku maistuu vaikka sunnuntaikahveilla.

16 palaa



Vaikeustaso 2

up to 100 Min.



## Ainekset::

### Vaniljakreemi:

0,5 ps Dr. Oetker Paistonkestävää Vaniljakreemiä  
2 dl maitoa

### Voikreemi:

100 g pehmeää voita  
1,25 dl sokeria  
1 ps Dr. Oetker Mantelijauhetta  
1 tl Dr. Oetker Karvasmanteliaromia (halutessasi)  
1 ps Dr. Oetker Korintteja

### Voitaikina:

2,5 dl maitoa  
1 kpl kananmuna  
5 rkl sokeria  
suolaa hyppysellinen  
1 tl kardemummaa  
noin 8 dl vehnä jauhoja  
7 g kuivahiivaa  
250 g kylmää voita

### Kuorutus:

1 dl tomusokeria  
3 tl vettä  
0,5 tl Dr. Oetker Rommiaromia

## 1 Vaniljakreemi:

Laita maito kulhoon ja lisää vaniljakreemi. Vatkaa vispilällä noin 1 minuutti. Kreemistä tulee hyvin paksua. Laita se 20 minuutiksi jääkaappiin ja sen jälkeen sekoita kreemi vielä nopeasti tasaiseksi.

## 2 Voikreemi:

Vatkaa voi, sokeri, mantelijauhot ja manteliaromi tasaiseksi. Laita sivuun odottamaan. Lämmitä uuni 200° C asteeseen.

## 3 Taikina:

Lämmitä maito kädenlämpöiseksi. Lisää kananmuna, sokeri, suola ja kardemumma. Sekoita kuivahiiva vehnä jauhoihin ja lisää vehnä jauhot osissa taikinaan. Vaivaa kunnes taikina on pehmeää ja joustavaa. Lisää tarvittaessa vehnä jauhoja.

## 4

Kauli taikina jauhotetulla alustalla levyksi (50x30 cm). Viipaloi voi paloiksi ja asettele viipaleet 2/3 levystä. Jätä 1/3 levystä tyhjäksi. Taittele levy niin, että siinä on 3 kerrosta ja jokaisen kerroksen välissä on voita. Purista reunat kiinni ettei voi pursua ulos kaulimisen aikana.

- 5 Kauli taikina saman kokoiseksi levyksi kuin alussa. Ja taittele levy samalla tavalla. Toista sama vielä yhden kerran alusta. Viimeiseksi kaulitse levy vielä 50x30 cm levyksi. Ota 1/3 taikinasta ja laita se voidellun irtopohjavuoan pohjalle (halkaisija 26 cm) ja levitä tasaiseksi. Levitä päälle voikreemi, pari ruokalusikallista vaniljakreemiä ja korintteja.
  
- 6 Kauli loput taikinasta levyksi. Levitä päälle vaniljakreemi ja loput korintit. Rullaa taikinalevy tiukaksi rullaksi kuitenkin niin ettei täytettä pursua ulos. Jaa taikina terävällä veitsellä 10 osaan.
  
- 7 Aseta kaksi rullaa vuoan keskelle ja laita muut rullat niiden ympärille. Painele rullia hieman kasaan niin, että rullien välissä on hieman tilaa. Kohota kakkua 30 minuuttia kostutetun pyyhkeen alla lämpimässä paikassa. Paista uunin keskitasolla 45-50 minuuttia kunnes se on saanut väriä ja on kypsä tikulla kokeiltaessa. Anna kakun jäähtyä hieman ennen kuin poistat sen vuoasta. Jäähdytä kakku kokonaan.
  
- 8 **Kuorrutus:**  
Sekoita kuorrutetta varten vesi, tomusokeri ja rommiaromi. Levitä sokerikuorrutetta jokaisen rullan keskelle. Ilman kuorrutetta kakun voi lämmittää seuraavana päivänä uunissa.