

Yllätyskakku

Kakun sisältä löytyy todellinen yllätys!

about 12 palaa



Vaikeustaso 2



up to 100 Min.



Ainekset::

Vaalea kakkutaikina:

200 g voita (huoneenlämpöistä)
2 dl sokeria
3 kpl kananmunaa
3 dl vehnä jauhoja
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
1 tl Dr. Oetker Sitruuna-aromia

Värillinen kakkutaikina:

200 g voita (huoneenlämpöistä)
2 dl sokeria
3 kpl kananmunaa
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
2 rkl Dr. Oetker Punaista
Elintarvikeväriä

Pinnalle:

about 1 dl vispikermää
500 g Dr. Oetker Keltaista
Sokerimassaa (2 pkt)
Dr Oetker nonpalleja tai
strösseleitä

- 1 Tee ensin värillinen taikina. Voitele ja jauhota suorakaiteen muotoinen leipä- tai kakkuvuoka.
- 2 Vatkaa voi ja sokeri vaahdoksi. Lisää munat yksitellen vatkatun. Yhdistä kuivat aineet keskenään ja lisää voivaahtoon.
- 3 Värjää seos elintarvikeväriillä vahvan väriseksi. Kaada kakku vuokaan (vetoisuus n. 1,2 l / 24 cm).

Lämpötila: about 180 °C

Kiertoilmauuni: about 160 °C

Paistokorkeus uunissa: Alatasolla

Paistoaika: about 50 Minutes

- 4 Leikkaa jäähtynyt kakku 10 viipaleeseen. Ota viipaleista tähden- tai muun muotoisella piparimuotilla kuvioita. Laita kuviot pakastimeen 30 minuutiksi.
- 5 Pese kakkuvuoka. Voitele ja jauhota se uudelleen.
- 6 Valmista vaalea taikina samaan tapaan kuin värillinenkin. Käytä sitruuna-aromia elintarvikevärin sijaan.



- 7 Kaada vaaleaa taikinaa muutaman sentin kerros vuoan pohjalle. Asettele vuokaan tähdenmuotoisen kakkupalat pystyyn jonoksi. Kaada vuokaan vaaleaa taikinaa siten, että se peittää värillisen taikinan.
- 8 Paista kakkua 175-asteisessa uunissa n. 50 minuuttia. Anna jäähtyä kokonaan.
- 9 Levitä kakun pintaan ohut kerros kermavaahtoa. Kauli sokerimassa levyksi. Kiepauta se kakun ympärille. Koristele halutessasi nonparelleilla.

