



Kermainen tätekakku

Aineet:

- 4 kpl Munaa
- 1,5 dl Sokeria
- 1 dl Vehnäjauhoa
- 1 dl Ohrakasta
- 1 tl Leivinjauhetta
- Täyte 1
- Omenamehua
- 1 dl Kuohukermaa
- 0,5 prk Bulgarian jogurttia
- 1-2 rkl Fariinisokeria
- 1 tl Vaniljasokeria
- 2 dl Pakastevadelmia
- 2 kpl Liivatelehtiä
- Täyte 2
- Omenamehua
- 1 dl Kuohukermaa
- 1 prk Mangososetta
- 2 rkl Sokeria
- 1 tl Vaniljasokeria
- 5 dl Kuohukermaa
- 3-4 rkl Sokeria

Valmistus: Valmista kakkupohja. Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Lisää vaahtoon varovasti

jauho-ohrakas-leivinjauheseos. Kaada taikina voideltuun, korppujauhotettuun pyöreään vuokaan. Paista kakkua noin puoli tuntia 175 asteessa. Kumoa vähän jäähtynyt kakku. Jos teet neliskanttisen kakun, voit paistaa taikinan leivinpaperin päällä uunipannulla kuten kääretorttulevyn. Silloin uunin lämpötila saa olla 225 astetta ja paistoaika on noin 10 minuuttia.

Leikkaa täysin jäähtynyt kakku kolmeen osaan. Kostuta levyt omenamehulla tai vanilliinisokerilla makeutetulla maidolla. Valmista täytteet. Vatkaa 2 dl kermaa vaahdoksi. Jaa vaahto kahteen osaan.

Sekoita toiseen jogurtti, sokerit sekä melkein jäiset, soseutetut vadelmat. Purista kylmässä vedessä muutaman minuutin lionneet liivatelehdet kuiviksi ja sekoita ne tilkkaan kiehuvaan omenamehua. Sekoita seos kerma-jogurttivahtoon. Pane pohjalevy irtoreunaiseen vuokaan, jonka pohjalle on leikattu leivinpaperi. Kun täyte alkaa jähmettyä, kaada se kakkulevyn päälle.

Valmista toinen täyte sekoittamalla siihen kuuluvat aineet sekaisin. Kaada täyte toisen kostutetun levyn päälle. Jos haluat kakkuun kirkkaan, raikkaan keltaisen raidan, levitä vajaa purkillinen mangososetta ennen kerma-mangovaahtoa. Paina kolmas levy kevyesti päälle. Anna kakun vetäytyä mielellään seuraavaan päivään. Ota kakku vuoasta kakkuvadille ja koristele tarjoilupäivänä. Levitä ohut, peittävä kerros kermavaahtoa kakun päälle ja reunuille. Jos haluat kakun päälle korin pohjakuvion, pursota kermavaahdosta lähes vierä viereen saman suuntaiset pitkät kermanauhut. Pursota sitten poikkipäin korin pohjaa mukaileva kuvio. Pursota kermavaahtoa lopuksi reunuille. Koristele sokeri- tai marsipaaniruusuilla.

