Rahkakermakakku

Aineet:

pohja:
2 ohutta sokerikakkulevyä
täyte:
3 tölkkiä maitorahkaa
4 dl kuohukermaa
8 liivatelehteä
1 dl maitoa (tai mehua)
noin 1 dl sokeria
(marjaliköoriä, vanilliinisokeria)
vadelma- tai aprikoosihilloa
tomusokeria

Valmistus:

1. Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä noin 5 minuuttia. Kiehauta maito ja sekoita siihen ensin sokeri ja sitten vedestä puristetut liivatelehdet. Vatkaa liivate seos ohuena nauhana maitorahkaan.

2. Vaahdota kerma ja sekoita siihen rahkaseos. Tarkista maku. Voit halutessasi lisätä vanilliinisokeria ja tilkan likööriä.

3. Nosta toinen kakkulevy irtopohjaiseen tai muuhun sileäreunaiseen vuokaan. Levitä päälle ohut kerros hilloa. Kaada rahkaseos vuokaan. Nosta päälle toinen kakkulevy.

4. Nosta hyytymään jääkaappiin mieluiten seuraavaan päivään asti.

5. Irrota hyytelö vuoan reunoista terävällä veitsellä ja kumoa tai siirrä kakku tarjoiluvadille. Siivilöi pinnalle tomusokeria ja koristele hedelmillä, marjoilla, marmeladeilla ja kakkukynttilöillä. Pinnalle tulevan kakkulevyn voit jakaa jo valmiiksi annoslohkoiksi ja nostella vasta sitten hyytelöseoksen päälle.