

SUOMEN SAIRAAHOITAJIEN 100-VUOTISJUHLAKAKKU

noin 20 henkilölle

VAALEA SOKERIKAKKUPOHJA

- 6 kananmunaa (M-koko)
- kananmunien verran sokeria
- kananmunien verran jauhoja
- 1/3 perunajauhoja
- 2/3 vehnäjäuhoja
- 1 tl leivinjauhetta
- 1 tl vaniljasokeria
- 1 tl kardemummaa



1. Laita uuni lämpenemään 175 asteeseen. Vuoraa 24 cm irtopohjavuoan pohja leivinpaperilla ja leikkaa sen reunoille myös leivinpaperisuikaleet, jotka tulevat muutaman sentin vuoan reunojen yläpuolella.
2. Ota 3 samanlaista lasia. Riko yhteen lasiin kananmunat (kuudesta M-koon munasta tulee n.3dl). Mittaa toiseen lasiin saman verran sokeria ja kolmanteen lasiin jauhot siten, että 1/3 laitaa perunajauhoja ja 2/3 vehnäjäuhoja. Lisää jauhoihin leivinjauhe, vaniljasokeri ja kardemumma ja sekoita sekaisin.
3. Vatkaa kananmunat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi sähkövatkaimella/yleiskoneella (n.7 min). Lisää jauhot parissa erässä muna-sokerivaahtoon esim. nuolijalla kevyesti käänneillen. Kaada taikina vuokaan ja paista uunin keskitasolla n.40-45 min (paistoaika riippuu uunista). Kaku on kypsää, tikulla kokeilemalla siihen ei tartu taikinaa. Voit laittaa kakun päälle paiston loppuvaiheessa leivinpaperin, ettei kakun pinta tummu liikaa.
4. Anna kakkupohjan jäähtyä vuoassa n.5min ennen kuin irroitat reunat. Kumoa kakkupohja leivinpaperin päälle ritilälle ja poista reunoilta ja päältä leivinpaperit. Leikkaa kakkupohja vasta, kun se on kokonaan jäähtynyt (lämmiin kakkupohja murenee helposti). Leikkaa jäähtynyt kakkupohja kolmeen osaan niin saat kaksi täytävää.

HUOM! Tee kakkupohja mieluiten jo edellisenä päivänä ennen täyttöö.

SUOMEN SAIRAAHOITAJIEN 100-VUOTISJUHLAKAKKU

noin 20 henkilölle

KAKUN TÄYTTEET (4 kpl)

RAPARPERIHILLOKE

- 400g raparperia palasina
- ½-1 dl vettä
- 1dl hillosokeria

Laita raparperinpalat kattilaan ja lisää vesi. Kuumenna höyryäväksi. Sekoita joukkoon hillosokeri ja keitä 5-10min, kunnes raparperi on soseutunut. Jäähdytä kylmäksi. Voit tehdä hillokkeen jo päivää ennen kakun täyttämistä. Jos saatavilla ei ole raparperia, voit käyttää raparperin sijaan mustikkaa hillokkeessa.

MANSIKKATÄYTE

- 2 dl vispikermaa
- 200g vaniljatuorejuustoa
- 200g mansikoita soseena
- n. 1 dl sokeria (maun mukaan)
- vaniljakreemijauhetta (tuo makeutta myös)

Notkista tuorejuusto kulhossa ja sekoita joukkoon mansikkasose. Vatkaa kerma eri kulhossa sokerin kanssa vaahdoksi ja lisää se täytemassaan. Sekoita tasaiseksi ja lisää vaniljakreemijauhetta niin, että täyte jämäköityy.

MAITOSUKLAACRISPY

- n. 1 dl riisimuroja
- n. 100g maitosuklaata
- n. 1 tl rypsiöljyä

Sulata suklaa varovasti mikrossa. Sekoita sulan suklaan joukkoon öljy ja riisimurot, sekoita tasaiseksi. Levitä massa esim. leivinpaperin päälle n. 0,5cm paksuiseksi levyksi ja laita pakastimeen jäähmettymään.



SUOMEN SAIRAANHOITAJIEN 100-VUOTISJUHLAKAKKU

noin 20 henkilölle

SITRUUNATÄYTE

- 1 sitruunankuori raastettuna
- 2 dl vispikermaa
- 200g turkkilaista jogurttia
- 150g Lemon curd -tahnaa (esim. Mackays)
- vaniljakreemijauhetta

Sekoita kulhossa jogurtti, sitruunankuoriraaste ja lemon curd sekaisin. Vatkaa vispikerma eri kulhossa vaahdoksi ja sekoita täytemassan joukkoon. Lisää vaniljakreemijauhetta sen verran, että täyte jämäköityy.

KAKUN KOSTUKE

- n. 1,5-2 dl maitoa
- 1 tl vaniljasokeria maidon sekaan

KAKUN KUORRUTE

- 1 prk(250g) mascarponea
- 3 dl vispikermaa
- sokeria maun mukaan

Vatkaa kerma ja sokeri kulhossa löysähköksi vaahdoksi. Lisää joukkoon mascarpone ja vatkaa tasaiseksi massaksi sähkövatkaimella.



SUOMEN SAIRAAHOITAJIEN 100-VUOTISJUHLAKAKKU

noin 20 henkilölle

KAKUN KOKOAMINEN

1. Laita irtopohjavuoran reunaosa kakkualustalle/tarjoilulautaselle ja sen sisäpuolelle n.10cm korkeat leivinpaperisuikaleet/reunakalvo.
2. Laita alin kakkupohjakerros alustalle, kostuta kevyesti vaniljamaidolla (alle ½ dl/kerros). Levitä raparperihilloke pohjan päälle (ei ihan reunoille asti) ja mansikkatäyte hillokkeen päälle tasaiseksi kerrokseksi.
3. Laita toinen pohjakerros mansikkatäytteen päälle, kostuta kevyesti. Levitä sitruunatäyte pohjakerroksen päälle ja murustele suklaacrispyä täytteen päälle.
4. Laita kolmas eli päällimmäinen kerros sitruunatäytteen päälle, kostuta kevyesti.
5. Laita tuorekelmu kakun päälle ja laita kakku tekeytymään jääkaappiin usean tunnin ajaksi, mielellään seuraavaan päivään asti.
6. Irrota irtopohjavuoran reuna/reunakalvo kakun ympäriltä. Kuorruta kakku mascarponekermavaahdolla, ensin kakun päältä ja sen jälkeen reunat. Tasoita kuorrute ja tee haluamiasi kuvioita/pursotuksia. Koristele kakku esim. tuoreilla marjoilla ja syötävillä kukilla ja/tai tee sokerimassasta koristeita kakun päälle.

Kakku kannattaa kuorruttaa ja koristella tarjoilupäivänä!

Resepti ja ohjeet

Tanja Purmonen

Instagram: @kardemummaa_ja_mielenrauhaa

