Täytekakut

Täytekakku syntyy täytteestä ja koristelusta

**VATKAA VALKUAINEN KOVAKSI VAAHDOKSI.**

Käytä pyöreäpohjaista kulhoa. Jäykän vaahdon saa lisäämällä muutaman suolarakeen tai tipan etikkaa. Vatkaa aluksi hitaasti, sen jälkeen nopeasti. Vaahdon pitää olla niin kova, että se pitää muotonsa ja kulho voidaan kääntää ylösalaisin.

**PEHMEÄ RASVA.**

Voikreemi on helpointa vaahdottaa, jos rasva on pehmeää. Osa rasva ajoissa huoneenlämpöön tai viipaloi se juustohöylällä suoraan kulhoon. Rasvan voi pehmittää myös mikroaaltouunissa.

**PURSOTTIMET.**

Jos pursotat harvoin voit tehdä pursottimen voipaperista sen sijaan, että käyttäisit pursotinpussia, jossa on vaihdettava suunkappale. Yhtä hyvin voit käyttää muovipussia.

**SUOJAA KAKKUPAPERI TAI -VATI**.

Revi voipaperista 3-4 suikaletta. Laita ne päällystämättömän kakun alle. Ota ne varovasti pois, kun kakku on valmis tarjottavaksi.

**KUVIOITA HAARUKALLA.**

Haarukka on verraton koristelussa. Sillä on helppo tehdä kuvioita sekä voikreemiin, kermavaahtoon  että suklaakuorrutukseen.

**KORISTELE SOKERILLA**.

Taittele voipaperi ja leikkaa siihen kuvioita, tai käytä muotteja. Siivilöi pinnalle tomusokeri.

**KUORRUTA JA KORISTELE.**

Levitä sokeri-vesikuorrutus kylmille täytekakuille tai leivoksille. Laita hyytelö paperipursottimeen, jossa on pieni reikä, ja pursota. Voit laittaa hyytelön myös hammastikin avulla.

**KAAVILOI MARSIPAANI.**

 Kaavilpoi marsipaani muovien välissä, sillloin se ei tartu. Ota pois päällimmäinen muovi ja käännä marsipaanilevy esim. taäytekakun päälle.

**KUKKIA JA LEHTIÄ**.

Värjää marsipaani karamellivärillä hennon punaiseksi tai keltaiseksi.

**KUKAT:**

Pyöritä ohut tanko, jonka pituus on noin 25 cm, Laita se leivinpöydälle. Vedä tangosta ohukaislastalla pieniä nirpukoita. Irrota varovasti koko tanko ja kääri kukaksi. Voit tehdä myös erikokoisia palloja. Litistä ne sormin ruusun terälehdiksi. Koko niistä ruusu.

**LEHDET:**

Kaaviloi taikina ja leikkaa siitä veitsellä lehtiä tai tee pieniä palloja ja litistä ne lehdiksi.