Appelsiini-salmiakkikakku

15 palaa/2 tuntia + tekeytyminen

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | | sokerikakkupohja |
| Täytteet | | |
| 1 annos | | appelsiinicurdia |
| 1 annos | | jatkettua kermavaahtoa |
| ½ dl | | turkinpippurirouhetta |
| Kostutus | | |
| 2 - 2 ½ dl | | appelsiinimehua |
| Sokerikreemi | | |
| 125 g | | voita |
| 4 ½ dl | | tomusokeria |
| 2 tl | | vaniljasokeria |
| 2 rkl | | kylmää vettä |
| Koristeet | | |
| 500 g | mustaa sokerimassaa tai marsipaania | |
|  | valkoisia candy melts-nappeja | |

LEIVO kakku pohja ohjeen mukaan, joka on kirjoitettu edellisessä ohjeessa.

VALMISTA  myös appelsiini-curd ja jatkettu kermavaahto ohjeen mukaan. Sekoita kermavaahtoon turkinpippurirouhe.

LEIKKAA kakkupohja kolmeen kerrokseen sahalaitaisella veitsellä.

ASETA alin pohja tarjoiluvadille ja kostuta se pullasudilla. Levitä kerros appelsiini-curdia pohjalle ja sen päälle puolet kermasta.

 NOSTA  keskimmäinen pohja paikoilleen ja kostuta se ja täytä samaan tapaan. Nosta päällimmäinen kakkulevy paikoilleen ja kostuta myös se. Anna aku vetäytyä peitettynä jääkaapissa.

VALMISTA sokerikreemi. Mittaa aineet kulhoon ja vatkaa tasaiseksi massaksi. Kreemin tulee olla levittäytyvää, joten lisää tarvittaaessa tilkka vettä. Lecitä kreemi kakun pinnalle ja nosta kakku hetkeksi jääkaappiin.

KAULI sokerimassa tai marsipaani reilusti kakku isommaksi levyksi. Käytä tomusokeria apuna, jotta levy ei tartu työtasoon. Nosta levy kakun päälle ja tasoita kakun pintaan varovasti painellen. Leikkaa alareuna siistiksi.

PIIRRÄ kakun pintaan kuvioita halkaistulla candy melts-napeilla. Voit kokeilla kuvioiden tetekemistä myös jauhemaisilla tomuväreillä pienen siveltimen avulla.

[**http://www.ullanunelma.fi/tomuvari-\_vihrea\_5g\_md**](http://www.ullanunelma.fi/tomuvari-_vihrea_5g_md)

SUKLAA-KINUSKIKAKKU

15 palaa/2 h + tekeytyminen

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | sokerikakkupohja |
| täytteet | |
| 400 g | karamellisoitua kondensoitua maitoa |
| 1 annos | suklaamoussea |
| 1 ½ dl | suolapähkinöitä |
| kostutus | |
| 2-2 ½ dl | vaniljasokerilla maustettua maitoa |
| kuorrutus | |
| 1 annos | tuorejustolla jatkettua kermavaahtoa |
| 2 dl | kuohukermaa |
| 2 dl | fariinisokeria |
|  | suklaakaramelleja, poppareita ja suolapähkinöitä |

LEIVO kakkupohja ja suklaamousse ohjeen mukaan (kakkupohja + 3 täytettä) . Sekoita mousseen suolapähkinät.

LEIKKAA kakku pohja kolmeen kerrokseen sahalaitaisella veitsellä.

ASETA alin pohja tarjoiluvadille ja kostuta se pullasudilla. Levitä kerros karamellisoitua, kondensoitua maitoa pohjalle ja sen päälle puolet suklaatäytteestä.

NOSTA keskimmäinen pohja paikoilleen ja kostuta myös se.

ANNA kakun vetäytyä pari tuntia tai seuraavaan päivään.

VALMISTA jatkettu kermavaahto (kakkupohja + 3 täytettä) ohjeen mukaan. Sivele se kakun päälle. Nosta kakku kylmään odottamaan.

KEITÄ  kerma ja fariinisokeri kattilassa kinuskiksi ilman kantta 15 minuuttia. Testaa kinuskin paksuus pudottamalla tippa seosta kylmään veteen. Jos pisara ei liukene, on kinuski valmista. Anna kinuskin jäähtyä kädenlämpöiseksi.

VALUTA jäähtynyttä kinuskia jääkaappikylmän kakun päälle ihan reunalle ja anna valua reunaa pitkin. Valuta loppu kinuski kakun keskelle.

NOSTA  karkit, popparit ja suolapähkinät kakun koristeeksi.

**Appelsiinicurd**

1 luomuappelsiini  
½ sitruunaa  
6 dl Dansukker Tomusokeria  
3 kananmunaa  
125 g voita tai margariinia

1. Raasta pestyn appelsiinin kuori ohuesti. Halkaise hedelmät ja purista puolikkaista mehut.  
  
2. Kaada mehut, yhteensä 1 ½ dl, kattilaan, lisää tomusokeri ja munat ja sekoita aineet hyvin.  
  
3. Keitä miedolla lämmöllä sekoitellen, kunnes seos on kiisselimäistä ja kiehuu tasaisesti poreillen.  
  
4. Jäähdytä hetki ja sekoita paloiteltu voi joukkoon.  
  
5. Purkita. Säilyy jääkaapissa 2–3 viikkoa.

Appelsiinicurdin voi myös pakastaa. Pakasterasiasta kohmeista curdia on helppo kauhaista tarpeen mukaan.   
  
Syö appelsiinicurd leivän, keksien ja juuston kanssa tai käytä sitä täytekakkuihin, jälkiruokiin ja täytteiden maustamiseen.





Kuva ullanunelma.fi