

Sateenkaarikakku

15 palaa



Keskitasoinen



noin 60 Min.

**Pohja:**

6 kpl kananmunaa

3 dl sokeria

3 dl vehnä jauhoja

1 1/2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta

1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria

Dr. Oetker Punaista
Elintarvikeväriä

Dr. Oetker Sinistä Elintarvikeväriä

Dr. Oetker Vihreää Elintarvikeväriä

Kostutus:

1 1/2 dl luomu appelsiinimehu

1 dl vettä

Täyte:2 ps Dr. Oetker
Vaniljakakkumoussea, säästä osa
kuorrutusta varten

5 dl maitoa

Dr. Oetker Vaniljamylyä

Kuorutus ja koristelu:

Dr. Oetker Tähti Koristekuvioita

Esivalmistelut:

Kakku paistetaan neljässä osassa. Tee taikina osissa, jos sinulla ei ole käytettävissä neljää saman kokoista vuokaa tai ne eivät mahdu kerralla uuniin. Tee kukin taikina vasta juuri ennen paistamista, ettei vaahto ehdi laskeutua.

- 1 Vaahdota sokeri ja munat ilmvaksi vaahdoksi. Vaahto on valmis, kun siihen piirretty kuvio pysyy vaahdon pinnalla hetken. Sekoita keskenään kuivat aineet, siivilöi vaahdon joukkoon ja sekoita varovasti tasaiseksi. Jaa kakkutaikina neljään osaan ja värjää osat elintarvikeväreillä. Kaada taikina leivinpaperilla vuorattuun tai voideltuun ja korppujauhotettuun vuokaan. Paista uunissa. Kun taikina ei enää tartu tikkuun, kakku on valmis.

Ylä ja alalämmöllä: 180°C**Kiertoilmuuni: 160°C****Paistotaso: keskitasolla****Paistoaika: 30 Min.**

- 2 Leikkaa kakkupohjista halutessasi paistopinnat pois ja kostuta pohjat laimennetulla appelsiinimehulla. Vaahdota kakkumousse maidon kanssa paksuksi vaahdoksi ja mausta vaniljamylystä rouhitulla vaniljalla.
- 3 Aloita kakun kokoaminen sinisestä pohjasta. Levitä pohjan päälle vaniljamoussea (noin 1/5 valmiista moussesta) ja aseta päälle vihreä pohja. Seuraavaksi keltainen pohja ja viimeisenä punainen pohja, levitä kaikkiin väleihin vaniljamoussea. Levitä loput kakkumoussesta kakun päälle ja reunoille. Viimeistele koristelu juuri ennen tarjoilua Dr. Oetker Cupcake Stars -koristekuvioilla.

Vinkki koekeittiöstä

- Lisää väriä taikinaan muutama tippa kerrallaan kunnes sävy on sopiva