

TANELIKAKUN OHJE



Pohja:

200 g kaurakeksiä

75 g voita

Täyte:

250 g mansikkarahkaa

4 dl vispikermaa

4 tl vaniljasokeria

0,5 dl juoksevaa hunajaa

2 rkl vahvaa minttua hienonnettuna

200 g mustaviinimarjaa

1 dl viinimarjamehua

6 liivatelehteä

Lisäksi: vajaa puoli purkkia Nutellaa, ohut sokerikakkulevy, voikreemiä sekä keltaista ja mustaa marsipaania.

Valmistus

1. Jauha keksit muruiksi ja sekoita joukkoon sulatettu voi. Painele muruseos irtopohjakakku vuoan pohjalle. Laita jääkaappiin odottamaan.
2. Vatkaa mansikkarahka ja vispikerma keskenään kuohkeaksi. Mausta vaniljasokerilla ja hunajalla. Hienonna mintunlehdet pieneksi silpuksi ja puserra mustaviinimarjat siivilän läpi. Yhdistä minttu ja mustaviinimarja rahkaseokseen.
3. Liota liivatelehdet pakkauksen ohjeen mukaan. Kuumenna viinimarjamehu ja sulata liivateet nesteeseen. Jäähdytä seos. Lisää ohuena nauhana hyvin vatkatun rahkaseoksen joukkoon.
4. Ota vuoka ja laita keksipohjan päälle ohuelti Nutellaa. Lisää rahkaseos ja laita jääkaappiin hyytymään mielellään seuraavaan päivään.
5. Valmista hyvin ohut sokerikakku samankokoisessa vuoassa.
6. Ota hyytynyt kakku jääkaapista ja poista vuoasta.
7. Laita sokerikakkulevy kakun päälle.
8. Voitele kakun reunat voikreemillä.
9. Kauli keltainen ja musta marsipaani ohuiksi levyiksi. Leikkaa keltaisesta marsipaanista pyöreä, kakun kokoinen levy ja laita se kakun päälle.
10. Leikkaa mustasta marsipaanista kakun ympärysmittainen pituinen ja kakun korkuinen kaistale ja laita se kakun ympärille.
11. Koristele kakku oman maun mukaan.