

Riesling-synttärikakku

Teksti ja kuvat: Tiina Rantanen / 050 555 5555

30 hengelle

4,4 l kakkuvuoka

Pohja

6 kananmunaa

3 dl sokeria

2 dl vehnä jauhoja

1 dl kaakaojauhoja

1 tl leivinjauhetta

Kostutus

3 dl makeaa tai puolimakeaa **alkoholitonta riesling-viiniä**

Mansikkamousse

5 dl soseutettua mansikkaa (tai paseerattua vadelmaa)

250 g mascarpone-juustoa

1 dl tomusokeria

1 dl silputtua, tuoretta minttua

3 dl kuohukermaa

8 liivatelehteä

1 rkl sitruunamehua

Mangomousse

5 dl mangosetta (Bonne/Pirkka)

1 dl tomusokeria

250 g mascarpone-juustoa

3 dl kuohukermaa

8 liivatetta

1 rkl sitruunamehua

Koristelu

2-5 dl kuohukermaa

1/2 dl sokeria

1 rkl vaniljasokeria

500 g viinirypäleitä

10-12 pientä marenkia

mintunlehtiä tai syötäviä kukkia



1. Tee ensin kakkupohja. Vatkaa munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Sekoita jauhoihin kaakao- ja leivinjauhe. Yhdistä seos munavaahtoon. Kaada taikina voideltuun, korppujauhotettuun, tasapohjaiseen irtopohjavuokaan. Paista kakkua 175 asteessa uunin alatasolla noin 30 minuuttia. Kokeile kypsyyttä cocktail-tikulla. Kun taikina ei tartu tikkuun, kakku on kypsä. Kumoa kakkupohja ja anna sen jäähtyä.

2. Tee mansikkamousse. Pane liivatelehdet pehmenemään kylmään veteen. Sekoita keskenään mansikkaseos, sokeri ja mascarpone. Vaahdota kerma. Sekoita mansikkaseos ja kermavaahto varovasti keskenään. Purista liivateet kuivaksi ja sulata ne sitruunamehuun. Lisää nauhana, kokoajan sekoittaen kermavaahdon joukkoon. Tarkista makeus ja lisää tarvittaessa tomusokeria.

3. Tee mangomousse samalla tavalla kuin mansikkamousse.

4. Leikkaa jäähtynyt kakkupohja kolmeen osaan. Pane päällimmäinen osa takaisin irtopohjavuokaan ja kostuta levy riesling-viinillä. Kaada päälle mangomousse. Pane toinen kakkupohjakerros mangomoussen päälle ja kostuta sekin viinillä. Kaada päälle mansikkamousse. Pane viimeinen kakkupohjalevy mansikkamoussen päälle ja kostuta sekin. Pane kakku jääkaappiin hyytymään yön yli kevyen painon alla.

5. Kumoa kakku. Vaahdota kerma ja mausta se sokerilla ja vaniljalla. Jos käytät 5 dl kuohukermaa, se riittää myös kakun reunuille. Lusikoi kerma kakun päälle ja levitä se kevyesti. Koristele kakku viinirypäleillä, marengeilla ja tuoreella mintulla.