

# Kesäinen marjavaniljatäytekakku



90 min. 110 kcal SteviaSweet Crystal

## Valmistus

20 annosta

Taikina: Kuumenna uuni 175 asteeseen. Voitele ja korppujauhota ø 22-24 cm:n tasapohjainen vuoka. Erotta kananmunankeltuaiset ja valkuaiset. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Vatkaa keltuaiset ja SteviaSweet vaaleaksi vaahdoksi. Sekoita kuivat aineet, lisää ne sekä valkuaisvahto keltuaisvaahtoon kevyesti sekoittaen. Kaada taikina vuokaan ja paista uunissa 35-40 minuuttia. Kumoa vähän jäähtynyt kakku leivinpaperin päälle. Vaniljakiisseli: Mittaa maito, keltuaiset, makeutusjauhe ja tärkkelys kattilaan. Kuumenna kiehuvaan koko ajan sekoittaen ja anna poreilla muutamia kertoja. Jäähdytä kylmävesihauteessa. Lisää vaniljasokeri ja rahka tai kermaviili ja sekoita kiisseli sileäksi. Leikkaa kakkupohja kolmeksi levyksi ja täytä välit mansikoilla ja vaniljakiisselillä. Peitä kelmulla ja laita jääkaappiin pari tunniksi. Vatkaa kevytvispi vaahdoksi ja kuorruta kakku vaahdolla. Koristele marjoilla ja hedelmillä. Siisti leivinpaperin reunat ja siirrä kakku tarjoiluvadille.

## Ainekset

### Kakkupohja

6	kananmunaa
150 g	SteviaSweet Crystal
1 dl	vehnä jauhoja
1/2 dl	perunajauhoja
1 1/2 TL	leivinjauhetta

### Vaniljakiisseli

2 1/2 dl	maitoa
3	kananmunan keltuaisia
1/2 dl	SteviaSweet Crystal
2 1/2 EL	maissitärkkelystä
1 1/2 TL	vaniljasokeria
1 dl	maitorahkaa tai

### Täyte

5 dl	mansikoita tai vadelmia ja mustikoita
------	---------------------------------------

### Koristeluun

2 1/2 dl	vatkattua kermaa
	kevytvispiä, mansikoita, karhunvadelmia, karambolaa, ananaskirsikoita

## Ravintoarvot per annos

110	kcal
450	kJ
4.5	g Proteiinia
8	g Hiilihydraatit
6	g Rasvaa