

Mansikka-mascarponekakku

Herkullinen mansikka-mascarponekakku kostutetaan Fresita-kuohuviinillä.



MAKEA JÄLKIRUOKA



6-8 HLÖ



+ 60 MIN



Fresita

- 1** Vatkaa keltuaiset ja puolet sokerista vaahdoksi. Vatkaa myös valkuaiset ja toinen puoli sokerista kovaksi vaahdoksi.
- 2** Sekoita kuivat aineet keskenään ja vatkaa ne keltuaisvaahdon joukkoon. Nostele valkuaisvahto joukkoon nuolijalla käännellen.
- 3** Kaada taikina leivinpaperilla vuoratulle uunipellille ja tasoita se lastalla.
- 4** Paista 180 asteisessa uunissa n. 8 minuuttia. Kumoa kypsä levy sokeroidulle leivinpaperille, poista paperi ja jätä leiviniina päälle pohjan päälle ettei se kuivu.
- 5** Vatkaa kerma vaahdoksi ja yhdistä se mascarponeen joukkoon. Mausta sokerilla, sitruunamehulla sekä raastetulla kuorella.
- 6** Viipaloi puolet mansikoista ja sekoita joukkoon yksi kolmannes mascarponevaahdosta. Jätä vaahdosta kaksi kolmannesta kuorrutukseen.
- 7** Leikkaa kakkulevystä 2 yhtä suurta pyöreää palaa. Nosta toinen lautaselle tai vadille ja kostuta pohja Fresitalla.
- 8** Lusikoi päälle täyte ja nosta päälle toinen levy. Kostuta sekin Fresitalla ja lusikoi päälle loput mascarponevaahdot. Levitä kuorrutus tasaisesti kakun pinnalle ja reunoille.
- 9** Viipaloi loput mansikat ja koristele kakku.

KAKKUPOHJA

- 0,5 dl vehnä jauhoja
- 1 dl tummaa kaakaojauhetta
- 1 dl tummaa kaakaojauhetta
- 2 reilua rkl maizena
- 1 tl leivinjauhetta
- 8 keltuaista
- 5 valkuaista
- 1 dl sokeria

TÄYTE

500 g mascarpone-tuorejuustoa

2 dl kuohukermaa

0,5-1 dl sokeria

1 sitruunan mehu ja raastettu kuori

2 l tuoreita mansikoita

Fresita-kuohuviiniä kostutukseen