



Jäätelökakku

Aineet: 2 kpl Munaa
0,5 dl Sokeria
0,5 dl Kaakaota
0,5 dl Vehnäjauhoa
2 l Kahvikermää
16 kpl Keltuaista
4 dl Sokeria
200 g Mantelia jauhettuna
0,5 dl Instant-kahvia
1 dl Sokeria
1 dl Vettä
1 dl Punssia
3 dl Aprikoosisosetta

Valmistus: Valmista ensin kakkupohja. Vaahdota munat ja sokeri.

Siivilöi joukkoon kaakaojauhe ja vehnäjauhot. Sekoita varovasti nostellen muna-sokerivaahdon joukkoon.

Kaada taikina voideltuun ja jauhotettuun noin 20 cm halkaisijaltaan olevaan kakkuvuokaan.

Paista 175 asteessa noin 20 min. Jäähdytä.

Valmista jäätelöpohja. Sekoita munat ja sokeri keskenään.

Kiehauta kerma kattilassa ja lisää se muna-sokeriseokseen. Kaada seos takaisin kattilaan ja saosta varovasti liedellä tai vesihautteessa.

Jaa saostunut jäätelöpohja kahtia ja mausta toinen puoli mantelijauheella ja toinen puoli vesitilkkaan sulatetulla Instant-kahvilla. Jäähdytä.

Valmista jäätelöt vuorotellen jäätelökoneessa.

Leikkaa kakkupohja ohuiksi kerroksiksi (4-5).

Vuoraa kakun paistovuoka tuorekelmulla ja kokoa kakku siihen.

Keitä vedestä ja sokerista liemi ja mausta punssilla. Kostuta pohja sokeriliemellä ja voitele aprikoosisoseella.

Levitä seuraavaksi mantelijäätelökerros ja peitä taas kakkulevyllä. Kostuta ja voitele aprikoosisoseella ja täytä seuraavaksi kahvijäätelöllä. Levitä jäätelökerroksia vuorotellen kunnes vuoka on täynnä.

Jätä jäätelökerros päällimmäiseksi.

Peitä vuoka hyvin ja vie pakastimeen.

Ota jäätelökakku pakastimesta 10 min. ennen tarjoilua temperoitumaan.

Kumoa ja koristele esim. kermavaahtoruusukkeilla ja sitruunamelissalla tai vaikkapa syötävillä kukilla.