



Mansikkasydän

Aineet: Pohja
2 munaa
1 dl sokeria
3 rkl perunajauhoja
1/2 dl vehnä jauhoja
1 dl manteleita jauhettuna
Pinnalle
1 1/2 dl mansikkajuomaa
2 liivatelehteä
1/2 l mansikoita
Kostutus
1/2 dl maitoa
1/2 tl vanilliinisokeria
Täyte
8 liivatelehteä
1/2 dl mansikkajuomaa
6 dl mansikkasurvosta
1 dl sokeria
2 dl kuohukermaa
Koristeluun
2 dl kuohukermaa
1 tl vanilja- tai vanilliinisokeria
sitruunamelissaa

Valmistus: Valmista kakkupohja. Vaahdota munat ja sokeri. Yhdistä kuivat aineet keskenään ja sekoita ne varoen munavaahtoon. Kaada taikina voideltuun, jauhotettuun sydämen muotoiseen vuokaan. Paista 200 asteessa 20 min. Kumoa ja jäähdytä kakku. Leikkaa kakku kahteen osaan.

Liota pinnalle tulevia liivatelehtiä kylmässä vedessä noin 5 min. Liuota ne kiehuvaan mansikkamehujuomaan. Kaada seos puhtaan sydänvuolan pohjalle. Anna kiilteen hyytyä vähän. Lado mansikanpuolikkaita liivateseokseen vuolan pohjalle. Aseta päälle toinen kakkupohja ulkopinta mansikoita vasten. Kostuta kakkupohja vanilliinisokerilla maustetulla maidolla.

Liota täytteen liivatelehtiä kulmässä vedessä. Liuota ne kiehuvaan mansikkamehujuomaan. Vaahdota kerma. Sekoita liivateseos mansikkasurvokseen ja mausta sokerilla. Sekoita joukkoon kermavaahto. Kaada seos kakkuvuokaan. Aseta päälle kostutettu kakkupohjan puolikas ja kostuta se. Pane päälle kevyt paino, esim. lautanen. Anna hyytyä seuraavaan päivään. Kasta kakkuvuoka nopeasti kiehuvaan veteen. Kumoa kakku tarjoiluvadille. Koristele sokeroidulla kermavaahdolla ja sitruunamelissalla. Voit tehdä kakun myös pyöreässä kakkuvuoassa.