



Puikula-karpalo-rahkatäytekakku

Aineet: Kakkupohja:
150 g voita tai margariinia
150 g vehnäjauhoa
1 tl leivinjauhetta
150 g (3-4 kpl) keitettyä Lapin Puikulaa raastettuna
Täyte:
6 kpl liivatelehteä
2 dl karpaloita
1 prk maitorahkaa
3 dl kuohukermaa
2 dl sokeria
1 tl vaniljasokeria
2 rkl sitruunanmehua
2 rkl laimentamatonta karpalomehua (puolukkamehua)
Valmista kiille:
3 kpl liivatelehtiä
1 1/2 dl karpaloita
1/2 dl sokeria
3/4 dl vettä

Valmistus: Kakkupohja:

Nypi rasva ja jauhot ryynimäiseksi seokseksi ja lisää kylmä perunaraaste. Sekoita massa tasaiseksi.

Jaa taikina kolmeen osaan ja kaaviloi ne pyöreiksi kakkupohjiksi, jotka pistellään ja nostetaan leivinpaperille. Paista 225:ssa kullankeltaisiksi n. 15 minuuttia. Jäähdytä kakkupohjat.

Täyte:

Liota liivatelehdet kylmässä vedessä vähintään 10 minuuttia.

Soseuta karpalot. Vaahdota kerma.

Kuumenna sitruunanmehu ja karpalomehu. Liota joukkoon kuiviksi puserretut liivatelehdet. Yhdistä kaikki ainekset ja mausta sokerilla. Tarkista maku.

Laita täyte jääkaappiin n. 10 minuutiksi, jotta massa hyytyisi hieman ennen kakkupohjalle levittämistä.

Kokoa kakku:

Laita pohja tarjoilualustalle ja levitä sille 1/3 täytteestä. Nosta toinen päälle ja laita täytteestä 1/3 väliin.

Nosta pääällimmäinen kakkupohja ja laita sen päälle loput täytteestä. Tasoita pinta mahdollisimman tasaiseksi. Anna kakun hyytyä jääkaapissa pari tuntia.

Kiille:

Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä.

Kiehauta karpalot, sokeri ja vesi n. 5 minuuttia. Siivilöi kuoret pois. Valuta kaikki mehu (n. 1 dl).

Sulata mehun sekaan puristetut liivateet. Kun mehu alkaa hyytyä, niin levitä kiille kakun päälle.

Kiilteen makua voi haluttaessa parantaa lisäämällä siihen 1/2 dl karpalolikööriä. Koristele kakku kokonaisilla karpaloilla.

Jos kakun reunat ovat epäsiistit, niin peitä ne kermavaahdolla.

