

# VANILJAINEN SOK- ERIKAKKU

Kokonaisaika: 75 Minuuttia  
Annosmäärät: 12 Annosmäärät

## Ainekset

### Taikina

**220 g** sokeria  
**115 g** voita huoneenlämpötila  
**3 tl** Taylor & Colledge Vanilla Extract Luomu Vanil-  
jauute  
**3 tl** canola-öljyä  
**4** isoa kananmunaa  
**300 g** vehnä jauhoja  
**2,5 tl** leivinjauhetta  
**2,5 dl** täysmaitoa  
**1 ripaus** suolaa

### Vaniljakerma

**800 g** tuorejuustoa  
**2,5 dl** kuohukermaa  
**150 g** tomusokeria  
**2 rkl** Taylor & Colledge Vanilla Paste Luomu -vanil-  
jatahnaa  
**4 lehdet** liivatelehteä

## Valmistelu

- Aloitetaan reseptillä vaniljainen sokerikakku. Lämmitä uuni 180°C.
- Voitele ja jauhota kolme 20 cm kakkuvuokaa. Vuoraa vielä pohjat leivinpaperilla.
- Taikinan valmistusta varten vatkaa keskenään voi ja sokeri monitoimikoneessa, kunnes ne muodostavat vaalean, pehmeän vaahdon. Lisää öljy ja vaniljauute hitaasti. Lisää myös kananmunat, yksi kerrallaan.
- Sekoita toisessa kulhossa keskenään jauhot, leivinjauhe ja suola.
- Lisää jauhot ja maito vuorotellen voiseokseen monitoimikoneen hitaalla nopeudella, jätä viimeiseksi lisäykseksi jauhoerä. Vaivaa taikinaa, kunnes ainekset ovat sekoittuneet keskenään.
- Kaada taikina kakkuvuokiin ja kypsennä noin 25-30 minuuttia. Voit testata kakun kypsyyttä puutikulla: mikäli puutikkuun ei jää taikinaa, kakku on valmis. Ota pohjat pois vuosta ja jätä jäähtymään.
- Leikkaa hedelmät pieniksi paloiksi, poista kivet. Sekoita kattilassa hedelmät, valkoviini, hunaja ja vaniljatahna. Kuumenna keskilämmöllä, kunnes alkoholi viinistä on haihtunut. Jätä jäähtymään täysin.



### Hedelmäkompotti

**400 g** kivellisten hedelmien sekoitus (persikoita, aprikooseja)  
**about 1 dl** valkoviiniä  
**3 rkl** hunajaa  
**1 rkl** Taylor & Colledge Vanilla Paste Luomu -vanil-  
jatahnaa

### Koristelu

tuoreita mansikoita  
karhunvatukoita (tai muita hedelmiä)

8. Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä. Vaniljakreemiä varten sekoita keskenään tuorejuusto, vaniljatahna ja tomusokeri vaaleaksi, pehmeäksi vaahdoksi.
9. Lisää 3 rkl kermavaahtoa pieneen kattilaan ja lämmitä keskilämmöllä.
10. Purista vesi pehmenneistä liivatelehdistä ja lisää liivateet lämmitettyyn kermaan, kunnes ne ovat täysin lionneet. Kaada seos tuorejuuston joukkoon ja sekoita huolellisesti välittömästi liivateiden lisäyksen jälkeen.
11. Vatkaa toisessa kulhossa kermavaahto. Kääntelee huolellisesti tuorejuustoseoksen joukkoon nuolijan avulla.
12. Aseta yksi kakkukerros tarjoilulautaselle. Lisää 2-3 rkl hedelmäkompottia. Kaavi nuolijalla kakun päälle noin 1/3 vaniljakermasta tasaiseksi kerrokseksi.
13. Lisää toinen kakkukerros ensimmäisen päälle, lisää 2-3 rkl hedelmäkompottia ja 1/3 vaniljakermasta.
14. Laita lopuksi viimeinen kakkukerros. Levitä vaniljakermää päällimmäiseen kerrokseen ja kevyt kerros kakun sivuille.
15. Käytä nuolijaa tasoittaaksesi kakun sivut. Laita jääkaappiin odottamaan tarjoilua.
16. Koristele tarjotessa vielä tuoreilla hedelmillä.