



Britakakku

6–8 annosta

Ainekset

1 levy (370 g) **Kymppi Rahkavoitaikinaa sulatettuna**

Marenki
3 valkuaista
1 ½ dl sokeria

Täyte
300 g maustamatonta tuorejuustoa
1 dl lemon curdia
1 rkl vaniljasokeria
1 ½ dl tomusokeria
2 ½ dl kuohukermaa kevyesti vaahdotettuna
2 ½ dl raparperihilloa
400 g mansikoita lohkottuna
1 sitruunan kuori raastettuna
kuivattua mansikkaa murustettuna

Vinkit

Viimeistele valmis britakakku kuivatulla mansikkamurulla.

Valmistus

Leikkaa rahkavoitaikina puoliksi. Nosta puolikkaat leivinpaperilla vuoratulle uunipellille.

Valmista marenki vaahdottamalla valkuaiset paksuksi vaahdoksi. Lisää sokeri kolmessa osassa valkuaisvaahdon joukkoon. Levitä valmis marenki rahkavoitaikinoiden päälle. Paista 185-asteisessa uunissa noin 20–25 minuutin ajan, kunnes marengin pinta on kullanuskea. Ota pois uunista ja anna jäähtyä noin 30 minuuttia.

Valmista täyte sekoittamalla tuorejuusto, lemon curd ja sokerit käsivatkaimeksi seokseksi. Nosta lopuksi joukkoon vaahdotettu kerma.

Levitä ensimmäisen kakkupohjan päälle puolet raparperihillosta ja hillon päälle puolet täytteestä. Ripottele päälle puolet mansikoista ja raasta vielä päälle puolet sitruunan kuoresta. Laita päälle toinen kakkupohja ja täytä samalla tavalla.