

Antell
1880

OMENAHYVE

eli Katri Antellin Äppelpai



OMENAHYVE

Noin 10:lle

Omenahyveen valmistus vaatii kaksi päivää: Pohja, kreemi ja omenapala valmistetaan ensin tekeytymään, ja kakku kootaan seuraavana päivänä.



RAAKA-AINEET

Pohja

- ❖ 100 g voi
- ❖ 50 g hienosokeri
- ❖ 25 g kananmuna
- ❖ 150 g vehnä jauho
- ❖ 1 g suola

Kreemi

- ❖ 50 g kuohukerma
- ❖ 50 g maito
- ❖ 25 g keltuainen
- ❖ 25 g hienosokeri
- ❖ 1 g vaniljasokeri
- ❖ 8 g maissitärkkelys
- ❖ 70 g margariini

Omenapala

- ❖ 5 kpl omena
- ❖ 150 g vesi
- ❖ 150 g hienosokeri

Marenki

- ❖ 85 g valkuainen
- ❖ 165 g hienosokeri

Lisäksi päälle

15 g omenamarmeladia

VALMISTUS

Pohja

- ❖ Vaahdota huoneenlämpöinen voi ja sokeri kevyesti keskenään.
- ❖ Lisää kananmunat joukkoon yksitellen sekoittaen.
- ❖ Sekoita vehnä jauhot ja suola keskenään ja lisää taikinaan. Älä vaivaa liikaa.
- ❖ Pyörittele taikinasta pallo, peitä tuorekelmulla ja anna taikinan levätä jääkaapissa 2 h.
- ❖ Jaa taikina kolmeen osaan. Kauli taikinoista tasakokoiset ja -paksuiset pyöreät pohjat.
- ❖ Paista pohjat kiertoilmauunissa 210°C:ssa n.10 min uunin tehosta riippuen.

Kreemi

- ❖ Mittaa kaikki raaka-aineet kattilaan margariinia lukuun ottamatta.
- ❖ Keitä hiljaisella lämmöllä, kunnes vaniljakiisseli alkaa paksuuntumaan. Varo kypsentämästä keltuaisia liikaa.
- ❖ Lisää kuutioitu margariini vaniljakiisselin joukkoon ja sekoita tasaiseksi.
- ❖ Anna valmiin kreemin levätä yön yli jääkaapissa.

Omenapala

- ❖ Kuori omenat. Leikkaa omenasta karkeaa kuutiota.
- ❖ Kiehauta sokeri ja vesi kattilassa. Lisää omenakuutiot ja hauduta miedolla lämmöllä noin 5min.
- ❖ Anna haudutettujen omenakuutioiden olla yön yli peitettyinä jääkaapissa.

Marenki

- ❖ Vaahdota valkuaiset kevyesti.
- ❖ Lisää sokerit pikkuhiljaa vaahdon joukkoon, samalla koko ajan vatkaton.
- ❖ Vaahdota, kunnes marenkimassa on napakkaa ja siihen jää teräviä huippuja.

Omenahyvekakun kokoaminen (päivä 2)

Tee näin:

- ❖ Vaahdota jääkaappikylmä kreemi ja valuta omenapalat hyvin.
- ❖ Annostele ensimmäisen kakkupohjan päälle puolet omenoista. Lisää päälle puolet kreemistä.
- ❖ Lisää päälle toinen kakkupohja ja täytä samalla tavalla.
- ❖ Lisää viimeinen kakkupohja kanneksi ja voitele ohuelti omenamarmeladilla.

Levitä ohut kerros marenkia kakun päälle sekä reunoille.
Pursota marenki kauniiksi ruusukkeiksi kakun päälle.

Paista kakkua 210°C-asteisessa uunissa 1–2 min uunin tehosta riippuen, kunnes marenki saa hieman väriä.

Tarjoile Omenahyve vaniljakastikkeen kera.



Antell tekee aidosti hyvää.

www.antell.fi