

# TYS Talvikakku



*"TYS:n talvikakku muistuttaa talvista Yo-kylää, jonka ilme on satumainen fasaaneineen, oravineen ja kettuineen kimmeltävän lumen kanssa. Kakussa käytetyt karpalot saivat inspiraationsa Yo-kylä syksyisin satoa notkuvista marjapensaista sekä omenapuista."*

## **Sokerikakkupohjaan tarvitset:**

- 3 kpl juomalaseja
- 4 munaa
- taloussokeria
- vehnä jauhoja

Voiteluun leivontamargariinia ja korppujauhoja.

## **Sokerikakkupohjaan tarvitset:**

- 3 kpl juomalaseja
- 4 munaa
- taloussokeria
- vehnä jauhoja

Voiteluun leivontamargariinia ja korppujauhoja.

**Kostuttamiseen** Sommersbyn päärynäsiideri tai muu makea siideri (myös alkoholiton käy)

1. Riko munat lasiin, jota käytät mittanasi kaataessasi sokeria toiseen lasiin ja jauhoja kolmanteen. Ajatuksena on, että kaikissa laseissa on saman verran tavaraa, kun ne asettaa vieretysten. Kumoa munat ja sokeri kulhoon ja vaahdota niin kauan, että voit "kirjoittaa" taikinalla. Silloin kuohkeus on oikea. Sekoita jauhot vähitellen ja sekoita nostellen.

2. Voitele vuoka ja korppujauhota. Kaada taikina vuokaan, tasoita kopauttamalla vuokaa. Paista uunin alatasolla keskilämmöllä 175 asteessa 40min. (Uuneissa voi olla eroja, voit keilla kakkua hammastikulla. Kun taikina ei jää kiinni tikkuun, kakku on kypsä).

3. Anna kakun jäähtyä. Voit kumota sen lautaselle ja laskea viileän, kastellun liinan vuoan päälle tai viedä vuoan hetkeksi parvekkeelle. Kun kakku irtoaa vuoasta helposti, leikkaa se kolmeen osaan ja kostuta siiderillä. Ennen kostutusta voit vielä veitsellä tasoittaa kakun pinnat. Laita kakku vetäytymään jääkaappiin pariksi tunniksi tai yön yli. (Vinkki: irti leikatut kerrokset voi erottaa toisistaan esimerkiksi leivinpaperilla, niin ne eivät tartu toisiinsa.)

## **Täyttämiseen tarvitset:**

**Kinuskiin:** 2,5dl fariinisokeria ja 2,5dl kuohukermaa.

**Marjahyydykkeeseen:** 1ps pakastekarpaloita (jätä muutama karpalo koristeluun!), sokeria oman maun mukaan, 1–2 ruokalusikallista vettä, 2 liivatelehteä

**Kuorruttamiseen:** 2dl kuohukermaa, sokeria oman maun mukaan sekä puolikas sokeroimaton vaniljarahka.

**Koristeluun:** muutama pakastekarpalo, vähän kuohukermaa, hasselpähkinärouhetta ja kinuskia.

1. Sekoita fariinisokeri ja kuohukerma kattilassa. Keitä keskilämmöllä, kunnes seos kuplii. Kinuskin kypsyyden voit testata tiputtamalla tipan kinuskia vesilasiin. Jos kinuski jähmettyy ja tippuu pohjalle, on se valmista. Anna jäähtyä jääkaapissa ennen levittämistä, mutta älä anna kinuskin jähmettyä!

2. Tee marjahyydyke. Aloita lisäämällä kattilaan karpalot, sokeri ja vähän vettä. Kiehauta (halutessasi voit myös soseuttaa). Laita liivatelehdet kylmään veteen likoamaan 10 minuutiksi, ja purista sen jälkeen ylijäämävesi. Lisää liivateet marjaseokseen. Pidä yllä pientä lämpöä, että liivate sulaa, ja sekoita hyvin. Jäähdytä ennen kakun täyttämistä.

3. Vispaa kuohukerma ja sokeri, sekä lisää loppuvaiheessa rahka.

4. Voit kiinnittää kakkupohjan alustaasi laittamalla vähän kerma-rahkaseostasi alustan ja kakkupohjan väliin, niin se ei liiku täyttäessä. Aloita täyttämällä marjahyydykkeellä, kinuskilla ja halutessasi laita vähän kermaseosta ennen seuraavan kerroksen lisäämistä. Toista seuraavaan kerrokseen. Kun kakku on kasattu, voit pyyhkiä mahdolliset yli valuneet kinuskit ja marjahyydykkeen kakun kyljistä.

5. Ala levittää rahka-kermaseosta kakkuun, apuna kannattaa käyttää jonkinlaista lastaa, niin saat tasaisemman tuloksen. Kakku saa jäädä vähän läpinäkyväksi, sen ei tarvitse peittyä kokonaan.

6. Kuorrutuksen jälkeen laita kakku jääkaappiin ja sekoita vähän kuohukermaa kakun päälle tuleviin pursotuksiin (voit käyttää halutessasi hyydykkeestä jäänyttä marjamehua värjäämiseen tai kaupan väriä).

7. Käytä ylijäämäkinuski valumiin: tiputa lusikalla kakun reunalta kinuskia. Kun valutukset ovat valmiit, tee pursotuksia, joiden päälle voit lisätä karpaloita ja hasselpähkinärouhetta.

# TYS Winter Cake



*“TYS Winter Cake is reminiscent of the wintery Student Village that looks like a fairytale with its glistening snow and pheasants, squirrels and foxes. The cranberries I used in the cake were inspired by the berry bushes and apple trees in the Student Village, heavy with crops in the autumn.”*

## **For the sponge cake base, you need:**

- 3 drinking glasses
- 4 eggs
- normal sugar
- wheat flour

**For the tin:** baking margarin and breadcrumbs.

**For moistening:** Sommersby pear cider or any other sweet cider (alcohol-free is OK, too)

1. Break the eggs into a glass and use this for measuring the sugar in the other glass and the flour in the third glass. The point is that the content of each glass should be at the same level when placing them side by side. Put the eggs and sugar in a bowl and mix them until the foam is such that you can use the dough to “write”. Then you know it is fluffy enough. Gradually mix in the flour. Stir by lifting.

2. Grease the tin with margarin and apply breadcrumbs. Pour the dough into the tin. Even out by tapping the tin. Bake in the lower part of the oven over medium heat, 175 degrees Celsius for 40 minutes. (Ovens may differ; you can try the cake with a toothpick. If the dough does not stick to the toothpick, the cake is done.)

3. Allow to cool. You can invert the cake onto a plate and place a cool, damp cloth on top of the tin or cool the cake on the balcony for a minute. When the cake comes easily off the tin, cut it into three sections and moisten with cider. Before moistening, you can even out the surfaces with a knife. Allow the cake to rest in the fridge for a couple of hours or overnight. (Tip: After cutting the cake into layers, it is worthwhile to separate the layers with e.g. baking paper to prevent them from gluing together.)

**For the filling, you need:**

**For the caramel:** 2.5 dL soft brown sugar and 2.5 dL of double cream.

**For the berry sorbet:** 1 bag of frozen cranberries (leave some for decorating!), sugar according to your own taste, 1 to 2 tablespoons of water, 2 gelatine sheets

**For icing:** 2 dL double cream, sugar according to your own taste, and half a vanilla curd (sugar-free).

**For decorating:** some frozen cranberries, some double cream, ground hazelnut, caramel.

1. Stir the soft brown sugar and double cream in a pot. Boil the mixture over medium heat until it bubbles. You can test if the caramel is done by pouring one drop into a glass of water. If the caramel becomes solid and falls on the bottom, it is done. Allow to cool in the fridge prior to icing but do not allow the caramel to solidify!

2. Make the berry sorbet. Start by putting the cranberries, sugar and some water into a pot. Bring to boiling (you can also purée it if you wish). Soak the gelatine sheets in cold water for 10 minutes. Then press out excess water. Add the sheets into the berry mix. Keep on low heat to melt the gelatine. Mix well. Allow to cool before filling the cake.

3. Whip the double cream and sugar. At the end stage, add the curd.

4. You can glue the cake base onto the plate to keep it still for filling by applying some of your cream-curd mix between the plate and the cake base. Start by filling with berry sorbet, caramel and (if you wish) a bit of the cream mix before adding the next layer. Repeat on the next layer. When the cake is filled, you can wipe any excess caramel and berry sorbet from the cake edges.

5. Start spreading the curd-cream mix onto the cake. Use some kind of spatula for a smoother surface. You can leave the cake slightly transparent; it need not be fully covered.

6. After icing the cake, put it in the fridge and whip some double cream for piping decorations on the cake (if you wish, you can colour it using leftover berry juice from the sorbet or commercial food colours).

7. Use leftover caramel for drips: using a spoon, drop some caramel from the cake edge. When the drips are finished, make piping decorations. You can add cranberries and ground hazelnut on top.

# TYS Vinterkaka



*"Tys vinterkaka avbildar den vintriga Studentbyn – en sagolik miljö bestående av fasaner, ekorrar och rävar på skimrande snö. Tranbären på kakan inspirerades av höstens frodiga bärbuskar och äppelträd i Studentbyn."*

## **För sockerkakans botten behöver du:**

- 3 st dricksglas
- 4 ägg
- hushållssocker
- vetemjöl

Margarin och ströbröd för formen.

Använd Sommersby päroncider eller annan söt cider (även alkoholfri fungerar) för att fukta kakan.

1. Kläck äggen i glaset du använder som ett mått när du häller socker i det andra glaset och mjöl i det tredje. Tanken är att alla glas har samma mängd innehåll när de placeras sida vid sida. Häll äggen och sockret i en skål och vispa tills du kan "skriva" med smeten. Då är konsistensen den rätta. Blanda i mjölet gradvis och rör om genom att lyfta upp smeten.
2. Smörj formen och strö i ströbrödet. Häll smeten i formen och jämna ut den. Grädda på ugnens lägsta galler vid en medeltemperatur på 175 grader i 40 minuter. (Det finns skillnader hos ugnar. Testa genom att sticka en tandpetare i kakan. När smeten inte längre fastnar på tandpetare är kakan klar).
3. Låt kakan svalna. Du kan vända kakan på en tallrik och placera en sval, blöt trasa ovanpå formen, eller placera formen på balkongen ett tag. När kakan lätt lossnar från formen skär du den i tre lager och fuktar den med cidern. Innan du fuktar kakan kan du använda en kniv för att jämna ut ytorna på kakan. Ställ kakan i kylan i ett par timmar eller över natten. (Tips: det är bra att separera de tre lagren, till exempel med bakplåtspapper, så att de inte fastnar på varandra.)

## **För fyllningen behöver du:**

**För kinuskin:** 2,5dl farinsocker och 2,5dl vispgrädde.

**För bärgelén:** 1 påse frysta tranbär (spara några tranbär för dekoration!), socker enligt smak, 1–2 matskedar vatten, 2 gelatinblad

**För glasyren:** 2dl vispgrädde, socker enligt smak samt en halv osötad vaniljkvark. Dekorera med frysta tranbär, lite vispad grädde, hasselnötssmulor och kinuski.

1. Blanda farinsocker och vispgrädde i en kastrull. Koka på medelvärme tills blandningen bubblar. Du kan testa mognaden hos kinuskin genom att droppa en droppe av den i ett glas vatten. Om kinuskin stelnar och faller till botten är den klar. Låt svalna i kylskåpet före applicering, men låt inte kinuskin stelna!
2. Tillred bärgelén. Börja med att tillsätta tranbär, socker och lite vatten i en kastrull. Koka upp (du kan också göra puré om du önskar). Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten i 10 minuter och pressa sedan ur överflödigt vatten. Tillsätt gelatinet till bärblandningen. Håll låg värme för att smälta gelatinet och blanda väl. Kyl innan du fyller kakan.
3. Vispa grädde och socker och tillsätt kvarken på slutet.
4. Du kan fixera kakbotten i underlaget genom att lägga lite av den krämiga blandningen mellan underlaget och botten, så att den inte rör på sig när du fyller den. Börja med att fylla kakan med bärgelén, kinuskin och, om så önskas, lite vispgrädde innan följande lager. Upprepa för nästa lager. När kakan har monterats kan du torka av eventuell kinuski eller bärgelé från sidorna av kakan.
5. Bred ut kvark-gräddblandningen på kakan genom att använda någon form av spatel för ett jämnare resultat. Kakan kan förbli något transparent, den behöver inte täckas helt.
6. Placera efter glaseringen kakan i kylskåpet och blanda lite vispad grädde ovanpå kakan (du kan använda överbliven bärsaft för färgning eller köpt livsmedelsfärg).
7. Droppa med en sked överbliven kinuski som dekoration på kakans sidor. När sidorna är klara kan du spritsa grädden på kakan och dekorera den med tranbär och hasselnötssmulor.