

# Syntymäpäivä



*Kuva 1 Tyttö puhaltamassa kynttilöitä syntymäpäiväkakun päältä*

Seurakunta olemme me kaikki =)

Helluntaita sanotaan seurakunnan syntymäpäiväksi.

Ensimmäisenä helluntaina alkoi kokoontua Jeesuksen ystävien joukko.

Helluntaina saamme siksi kaikki juhlia yhteistä juhlaa.

Synttärijuhlat ovat varmasti kaikkien odottamat. Oli ne kaverin tai omat.

Montako vuotta sinä seuraavan kerran täytät? Laskekaa jokainen hyppäämällä niin monta kertaa, kun täytät seuraavan kerran.

(Aikuiset voivat halutessan soveltaa =)

Millaiset ovat sinun lempisynttärijuhlat?

Mitä siellä tehtäisi ja syötäisi?

Missä ne olisivat?

VINKKI: Tehkää herkkuja ja sytyttäkää kynttilät ja viettäkää seurakunnan synttärijuhlaa.



*Kuva 2 Mansikkakakku*

# Mansikkakakku

## Pohja

- 4 munaa
- 1,5 dl sokeria
- 1 dl vehnä jauhoja
- 1 dl perunajauhoja
- 1 tl leivinjauhetta

## kostutus:

- 1 dl maitoa
- 1 1/2 tl vaniljasokeria

## Täyte:

- 2 dl mansikoita
- 2 dl kuohukermaa
- 1 dl sokeria
- 2 tl vaniljasokeria

## Reunoille:

- 4 dl kuohukermaa
- 2 rkl sokeria
- 1 tl vaniljasokeria
- mansikoita päälle koristeeksi

## Ohjeet

Vatkaa munat ja sokeri paksuksi vaahdoksi. Lisää keskenään sekoitetut kuivat aineet nostellen esim. nuolijalla.

Kaada seos voideltuun korppujauhotettuun vuokaan.

Paista 200 astetta 30min. Uunin alimmalla ritilätasolla.

**Tee täyte:** Vatkaa kerma vaahdoksi, soseuta mansikat ja sekoita kaikki sitten keskenään.

Jaa jäähtynyt kakku kolmeen osaan. Kostuta alin levy. Levitä täytettä.

Laita toinen levy päälle, kostuta ja täytä.

Laita kolmas levy päälle kostuta kevyesti. Laita kelmua päälle.

Pistä paino päälle ja noin 2 tunniksi jääkaappiin (painoksi käy vaikka paksu leikkuulauta)

Vaahdota kerma reunoja varten lisää sokeri ja vaniljasokeri.

Päällystä kakun pinta kermavaahdolla ohuelti.

Pistä pinnalle mansikoita koristeeksi reilusti ja pursota reunat kermavaahdolla, tai tuputa kerma veitsellä.

Ohje Kotikokki ja kuva pixabay