



Kaakaotäytekekkipohja eli tumma sokerikakkupohja

AINEKSET 1 kakkupohja



- 5 luomu kananmunaa
- 2 dl sokeria
- 1 ¼ dl vehnä jauhoja
- ½ dl perunajauhoja
- ¾ dl kaakaojauhetta
- 1 tl leivinjauhetta

VOITELUUN

Valio Eila® voita
korppujauhoja

OHJE

- Vaahdota huoneenlämpöiset munat ja sokeri vaaleaksi vaahdoksi.
- Yhdistä kuivat aineet kulhossa. Sekoita ne siivilän läpi munasokerivaahtoon. Nostelee nuolijalla taikina tasaiseksi, vältä turhaa sekoittamista.
- Kaada taikina voideltuun ja jauhotettuun kakkuvuokaan. Kypsennä uunin alaosassa 175 asteessa 40 min. Tarkista kypsyyt tikulla; jos tikkuun ei tartu taikinaa, on kakku kypsä.
- Kumoa kakku leivinpaperille. Anna jäähtyä kunnolla. Leikkaa jäähtynyt kakku kolmeksi levyksi.

LISUKKEEKSI

Valkosuklaatäyte
täytekakkuun

★★★★★ 15 min