



# Pehmeä kaakaovoikakkupohja

## AINEKSET 1 korkea kakkupohja



- 5 dl vehnä jauhoja
- 5 dl sokeria
- 2 tl vaniljasokeria
- 2 dl kaakaojauhetta
- 3 rkl kahvijauhetta (pika)
- 2 tl leivinjauhetta
- 1 tl ruokasoodaa
- 2 kananmunaa
- 1 dl **Valio Oivariini® juoksevaa**
- 2 ½ dl **Valio maitoa**
- 2 ½ dl kiehuvaa vettä

## OHJE

- Sekoita kuivat aineet yleiskoneen kulhossa tai isossa leivontakulhossa. Lisää munat, Oivariini ja maito. Vatkaa kunnes tasaista. Lisää kuuma vesi ohuena nauhana samalla vatkatellen. Vatkaa kovalla teholla 1 min.
- Pingota leivinpaperi kahden Ø 23 cm:n tai kolmen Ø 18 cm:n irtopohjavuoan reunojen ja pohjan väliin. Jaa taikina vuokiin. Kakkupohjat paistuvat tasaisemmin ja pysyvät mehevämpinä, kun ne paistaa useammassa vuoassa. Jos paistat kakkupohjan yhdessä vuoassa, pidennä paistoaikaa n. 10 min.
- Paista uunin ala-/keskiosassa 175 asteessa n. 35 min. Anna jäähtyä hetki. Irrota pohjat vuoista ja anna jäähtyä hyvin ritilän päällä. Tasoita pinta ennen täyttämistä.



### VINKKI

Kakkupohjat säilyvät hyvin peitettynä jääkaapissa useamman päivän. Ne voi myös pakastaa. Kakku kannattaa täyttää ja koristella tarjoilua edeltävänä tai tarjoilupäivänä.

### LISUKKEEKSI



### Helppo suklaakreemi voikakkupohjaan

20 min