



# Red velvet -kakkupohja

## AINEKSET 1 kakkupohja



- 5 dl vehnä jauhoja
- 4 dl sokeria
- 3 rkl kaakaojauhetta
- 2 tl vaniljasokeria
- 1 tl leivinjauhetta
- 1 tl ruokasoodaa
- 2 dl **Valio Oivariini® juoksevaa**
- 2 kananmunaa
- 1 rkl valkoviinietikkaa
- 3 dl **Valio Eila® maitojuomaa**  
punaista elintarvikeväriä

## OHJE

- Sekoita kulhossa kuivat aineet. Lisää Oivariini, munat, etikka ja elintarvikeväri. Vatkaa hyvin sekaisin.
- Kuumenna maito kiehuvaaksi. Kaada taikinan joukkoon samalla voimakkaasti vatkatun. Vatkaa vielä minuutin verran.
- Jaa taikina kahteen leivinpaperilla pohjustettuun irtopohjavuokaan (Ø 23 cm) tai kolmeen (Ø 18 - 20 cm). Paista uunin ala-/keskiosassa 175 asteessa 30 min. Anna jäähtyä.

### LISUKKEEKSI



### Sitruunatäyte täytekakkuun

10 min