



Sokerikakkupohja lasimenetelmällä

AINEKSET 1 kakkupohja



2 - 6 kananmunaa
sokeria
vehnä jauhoja
perunajauhoja
leivinjauhetta

OHJE

- Ohje toimii samalla periaatteella eri kokosiin kakkupohjiin. 2 - 3 munan kakkupohja kannattaa paistaa \varnothing 16 - 20 cm:n kakkuvuoassa ja siitä riittää 6 - 8:lle. 4 - 6 munan kakkupohjat mahtuvat \varnothing 23 - 24 cm:n kakkuvuokaan ja niistä riittää 12 - 18:lle.
- Ota kolme samanlaista lasia tai mukia.
- Riko munat ensimmäiseen lasiin. Kaada toiseen lasiin sokeria yhtä täyteen, kuin munalasi on. Raaka-aineiden pinnat tulee siis olla lasissa samalla korkeudella.



- Kaada kolmanteen lasiin vehnä jauhoja (2:3) ja perunajauhoja (1:3) yhtä täyteen kuin kaksi muutakin lasia on. Kaikkia aineksia tulee siis tilavuudeltaan saman verran eli lasit ovat yhtä täynnä. Sekoita jauhojen joukkoon vielä 1 tl leivinjauhetta.
- Vaahdota munat ja sokeri kuohkeaksi, vaaleaksi vaahdoksi. Vahto on riittävän jämäkkä, kun voit kirjoittaa sen pintaan valuttamalla vatkaamista vaahtoa.
- Sekoita jauhot ja siivilöi ne muutamassa erässä munasokerivaahtoon. Sekoita nuolijalla tai lastalla nostellen taikina tasaiseksi. Vältä turhaa sekoittamista tai kulhon kopauttelua, jotta kuohkeus ei katoa.
- Kaada taikina leivinpaperilla pohjustettuun pinnoitettuun vuokaan tai voideltuun ja korppujauhotettuun alumiinivuokaan.
- Paista 175 asteessa uunin keskiosassa 30 - 45 min, kunne kakku on kauniin ruskea, reunat alkaa irrotta vuoasta ja puutikulla kokeiltuna kakun keskeltä ei enää tartu taikinaa tikkuun.
- Anna kakun jäähtyä ennen vuoasta irrottamista ja leikkaamista.
- Leikkaa kakku 2 - 3 osaan, kostuta ja täytä.

LISUKKEEKSI

**Valkosuklaatäyte
tätekakkuun**

★★★★★ 15 min