



Voikakkupohja

AINEKSET 1 kakkupohja



175 g **Valio voita** sulatettuna

4 kananmunaa

2 dl sokeria

2 tl vaniljasokeria

tai sitruunan
kuori

3 ½ dl vehnä jauhoja

1 tl leivinjauhetta

OHJE

- Vaahdota huoneenlämpöinen voi ja sokeri (ja vaniljasokeri).
- Lisää munat yksitellen, välissä aina huolellisesti vatkatun.
- Lisää lopuksi joukkoon jauho-leivinjauheseos (ja kuoriraaste).
- Kaada taikina yhteen tai kahteen pinnoitettuun kakkuvuokaan tai voideltuun ja korppujauhotettuun alumiinivuokaan (Ø 16 - 18 cm)
- Paista pohja uunin ala-/keskiosassa 175 asteessa n. 45 min.
- Kumoa hieman jäähtyneenä rutilälle. Halkaise halutessasi 2 - 3 osaan vasta täysin jäähtyneenä.
- Kostuta halutesasi ja täytä.

LISUKKEEKSI

**Helppo kinuskikreemi
voikakkupohjaan**

30 min