Hunajarahka-mandariinikakku

Aineet:
3 munaa
1 1/2 dl sokeria
1 1/2 dl vehnäjauhoja
täyte:
2 dl kermaa
2 dl rahkaa
100-150 g hunajaa
4-5 mandariinia
4-5 liivatelehteä
(tai 3 1/2 teelusikallista liivatejauhoja)

Valmistus: Vaahdota munat ja sokeri. Sekoita kevyesti joukkoon jauhot. Kaada taikina voideltuun korppujauhotettuun vuokaan. Kypsennä kakku 200 asteen lämmössä n.35 min. Jäähtynyt kakku leikataan keskeltä halki ja täytetään. Vatkattu kerma ja rahka sekoitetaan, lisätään pehmeää hunajaa, pieniksi paloitellut mandariinit ja viimeiseksi liivate (liivate sulatetaan l/2-1dl kiehuvaa vettä). Kun kakku on hyytynyt koristellaan tomusokerilla ja mandariinilohkoilla. (Voidaan käyttää täytteessä marjoja tai muita hedelmiä)